

# Haier



**FORNO A MICROONDE**

**MICROWAVE OVEN**

**FOUR A MICRO-ONDES**

**MIKROWELLE**

**HORNO MICROONDAS**

**MAGNETRONOVEN**

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

**MIKROVLNNÁ TROUBA**

**MIKROVLNNÁ RÚRA**

**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ**

**FORNO DE MICRO-ONDAS**

**IT**

**INSTALLAZIONE - UTILIZZO - MANUTENZIONE**

**EN**

**INSTALLATION - USE - MAINTENANCE**

**FR**

**INSTALLATION - UTILISATION - MAINTENANCE**

**DE**

**EINBAU - BENUTZUNG - WARTUNG**

**ES**

**INSTALACIÓN - USO - MANTENIMIENTO**

**NL**

**INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD**

**PL**

**INSTALACJA - OBSŁUGA - KONSERWACJA**

**CZ**

**INSTALACE - POUŽITÍ - ÚDRŽBA**

**SK**

**INŠTALÁCIA - POUŽÍVANIE - ÚDRŽBA**

**RU**

**УСТАНОВКА - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ - ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**PT**

**INSTALAÇÃO - USO - MANUTENÇÃO**



INDICE	PAGINA
<b>1 - Istruzioni importanti e avvertenze di sicurezza</b>	<b>2</b>
<b>2 - Avvertenze per i forni a microonde</b>	<b>4</b>
<b>3 - Rispetto dell'ambiente</b>	<b>6</b>
<b>4 - Targa di identificazione del forno</b>	<b>7</b>
<b>5 - Primo utilizzo</b>	<b>8</b>
<b>6 - Pannello comandi</b>	<b>9</b>
<b>7 - Funzioni principali del prodotto</b>	<b>12</b>
<b>8 - Tabella dei modi di cottura a microonde</b>	<b>13</b>
<b>9 - Per l'installatore</b>	<b>14</b>
<b>10 - Risolvere i problemi di cottura tradizionale</b>	<b>16</b>
<b>11 - Qualcosa non funziona?</b>	<b>17</b>
<b>12 - Registrazione dei dati di assistenza</b>	<b>18</b>



# ISTRUZIONI IMPORTANTI E AVVERTENZE DI SICUREZZA



Leggere attentamente e conservare per un uso futuro

Gentile cliente,  
Vorremmo ringraziarvi e congratularci con voi per la vostra scelta.

Questo nuovo elettrodomestico è stato accuratamente progettato e costruito con materiali di alta qualità, e meticolosamente testato per garantire che soddisfi tutte le vostre esigenze culinarie.

Si prega di leggere e osservare queste semplici istruzioni, che vi permetteranno di ottenere risultati eccellenti fin dal primo utilizzo. Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo elettrodomestico all'avanguardia destinato a voi.

**QUESTO ELETTRODOMESTICO È PROGETTATO PER USO DOMESTICO. IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LESIONI PERSONALI O DANNI ALLA PROPRIETÀ DERIVANTI DA UN'INSTALLAZIONE ERRATA O DA UN USO IMPROPRIO, ERRATO O INADEGUATO.**

**L'ELETTRODOMESTICO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONE (COMPRESI I BAMBINI) CON DISABILITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE SENZA LA NECESSARIA ESPERIENZA O CONOSCENZA, SE NON SORVEGLIATE O ISTRUITE NELL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.**

**I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'ELETTRODOMESTICO. NON METTERE PELLICOLE DI ALLUMINIO, PENTOLE O OGGETTI SIMILI A CONTATTO CON LA BASE ALL'INTERNO DEL FORNO PER LA COTTURA. L'AZIONE RISCALDANTE DELLA RESISTENZA INFERIORE PROVOCA IL SURRISCALDAMENTO DELLA PARTE INFERIORE DEL FORNO CAUSANDO DANNI E GRAVI CONSEGUENZE (RISCHIO DI INCENDIO) ANCHE AL RIPIANO SOTTO IL FORNO.**

**L'ELETTRODOMESTICO DIVENTA MOLTO CALDO DURANTE L'USO.**

**AVVERTENZA: NON TOCCARE LE RESISTENZE ALL'INTERNO DEL FORNO.**



## ATTENZIONE

- Se lo sportello o le guarnizioni di tenuta dello sportello sono danneggiati, il forno non può essere utilizzato fino a quando non sia stato riparato da un tecnico dell'assistenza qualificato.
- È pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza eseguire qualsiasi manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di qualsiasi copertura che protegga dall'esposizione alle microonde.
- Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori ermetici perché potrebbero esplodere.
- I bambini non possono usare il forno senza supervisione finché non sono stati adeguatamente istruiti sul suo uso sicuro e comprendono i pericoli di un uso scorretto.
- Usare solo utensili appropriati per forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, controllare frequentemente il forno a causa dei rischi di incendio.
- Se vedete uscire del fumo, spegnete l'elettrodomestico o togliete la spina e tenete la porta chiusa per spegnere eventuali fiamme.
- Riscaldare le bevande nel forno a microonde può causare un'ebollizione ritardata: prestare attenzione nel manipolare il contenitore.

**ATTENZIONE**

- Il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati per bambini in barattoli deve essere mescolato o agitato e deve essere controllata la loro temperatura prima della somministrazione per evitare scottature.
- Le uova con il guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde perché potrebbero esplodere anche dopo la fine del riscaldamento nel microonde.
- Viene fornita una spiegazione dettagliata per la pulizia delle guarnizioni delle porte del vano di cottura e delle parti adiacenti.
- Il forno deve essere pulito periodicamente e tutti i residui di alimenti devono essere rimossi.
- La mancata pulizia del forno potrebbe causare un deterioramento delle superfici che rischia di ridurre la durata dell'elettrodomestico e causare condizioni pericolose.
- Non usare abrasivi ruvidi o raschietti metallici affilati per pulire lo sportello di vetro del forno perché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare pulitrici a vapore per pulire l'elettrodomestico.

**PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI****Pericolo di incendio**

Utilizzare la funzione microonde solo per la preparazione di alimenti da consumare.

Qualsiasi altro uso può essere pericoloso o causare danni.

Per esempio, le pantofole riscaldate o i cuscini riempiti di grano o cereali possono prendere fuoco anche dopo diverse ore.

**PENTOLE E PADELLE****Pericolo di lesioni**

Le stoviglie di porcellana e ceramica possono avere piccoli fori nei manici e nel coperchio.

Ci possono essere delle aperture nascoste dietro questi fori. Se l'acqua penetra in queste cavità, le stoviglie potrebbero rompersi.

Non usare stoviglie non adatte al forno a microonde.

**Pericolo di ustioni**

Il calore degli alimenti può riscaldare il piatto. Usare sempre una presina per togliere i piatti e gli accessori dal vano di cottura.

**POTENZA E DURATA DELLE MICROONDE****Pericolo di incendio**

Non impostare mai valori troppo alti per la potenza delle microonde o il tempo di cottura. Gli alimenti potrebbero prendere fuoco e danneggiare l'elettrodomestico. Seguire quanto riportato su queste istruzioni.

**IMBALLAGGIO****Pericolo di incendio**

Non riscaldare mai gli alimenti in imballaggi termici. Gli alimenti in contenitori di plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere controllati continuamente.

**Pericolo di ustioni**

Gli imballaggi ermetici possono esplodere. Seguire le istruzioni indicate sulla confezione. Usare sempre una presina per togliere i piatti.

**BEVANDE****Pericolo di ustioni**

Quando si riscaldano i liquidi, l'ebollizione può essere ritardata.

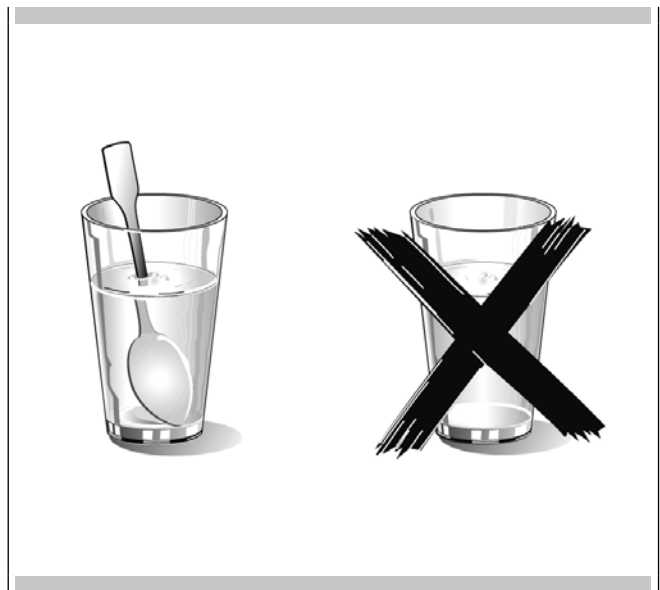
Questo significa che la temperatura di ebollizione è stata raggiunta senza la formazione delle tipiche piccole bolle di vapore. Anche un leggero urto può provocare l'improvvisa fuoriuscita del liquido o degli spruzzi.

Quando si riscaldano i liquidi, mettere sempre un cucchiaino nel contenitore per evitare un'ebollizione ritardata.

**Pericolo di esplosione**

Non riscaldare mai bevande o altri tipi di alimenti in contenitori coperti.

Non riscaldare mai troppo le bevande alcoliche.

**ALIMENTI PER NEONATI****Pericolo di ustioni**

Non riscaldare mai gli alimenti per bambini in un contenitore coperto. Togliere sempre il coperchio o la tettarella.

Al termine del riscaldamento, agitare o mescolare sempre con cura in modo che il calore sia distribuito uniformemente.

Provare la temperatura prima di somministrare gli alimenti al bambino.

## ALIMENTI CON PELLE O BUCCIA

### Pericolo di ustioni

Non cucinare mai le uova con il guscio. Le uova sode non devono essere riscaldate poiché possono esplodere anche dopo che il forno è stato spento. Questo vale anche per i molluschi e i crostacei.

Nel caso delle uova fritte, bisogna prima bucare il tuorlo.

Nel caso di alimenti con una buccia dura o la pelle come mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia o la pelle potrebbero esplodere.

Forare la buccia o la pelle prima della cottura.

## ESSICCAZIONE DEI CIBI

### Pericolo di incendio

Mai essiccare il cibo nel microonde.

## ALIMENTI CON BASSO CONTENUTO DI ACQUA

### Pericolo di incendio

Non scongelare o riscaldare mai alimenti con un basso contenuto d'acqua, come il pane, per troppo tempo o a una potenza eccessiva.

## OLIO

### Pericolo di incendio

Non usare mai il microonde per riscaldare solo l'olio.

## CAUSE DI DANNO

### Perdita di succo dalla frutta

Quando si preparano dolci contenenti frutta molto succosa, non riempire troppo la pirofila. I succhi di frutta che fuoriescono dalla pirofila possono lasciare macchie indelebili.

### Guasto tecnico

Non usare mai pirofile smaltate nel microonde perché potrebbero causare un guasto tecnico.

### Raffreddamento con la porta dell'elettrodomestico aperta

Il vano di cottura deve essere raffreddato solo con la porta chiusa. Controllare che non sia rimasto nulla attaccato sulla porta dell'elettrodomestico.

Anche se la porta è solo socchiusa, gli armadi vicini possono danneggiarsi nel tempo.

### Guarnizione di tenuta molto sporca

Se la guarnizione di tenuta è molto sporca, la porta dell'elettrodomestico non si chiude correttamente durante il funzionamento. Le superfici degli armadi vicini rischiano di danneggiarsi.

Tenere sempre pulita la guarnizione di tenuta.

### Usare la porta dell'elettrodomestico come superficie d'appoggio

Non fare forza o appoggiarsi sulla porta aperta dell'elettrodomestico e non collocarvi sopra stoviglie o accessori.

### Utilizzo del microonde senza alimenti all'interno

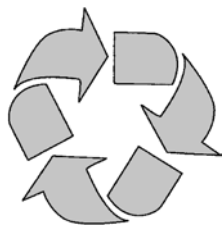
Accendere il microonde solo dopo aver messo gli alimenti nel vano di cottura. Senza alimenti all'interno, l'elettrodomestico si può sovraccaricare. L'unica eccezione consentita sono brevi prove di stoviglie (a questo proposito, vedere le avvertenze su pentole e padelle).

### Alimenti umidi

Non lasciare i cibi umidi nel vano di cottura per periodi di tempo prolungati.

La documentazione di questo elettrodomestico è stampata su carta sbiancata senza l'utilizzo di cloro o su carta riciclata per contribuire alla protezione dell'ambiente. L'imballaggio è stato progettato per evitare danni all'ambiente; si tratta di prodotti ecologici che possono essere recuperati o riciclati.

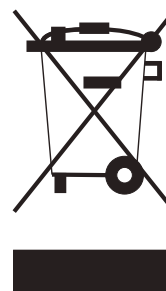
Il riciclaggio dell'imballaggio fa risparmiare materie prime e riduce il volume dei rifiuti industriali e domestici.



**IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO** è riciclabile al 100% e contrassegnato dal simbolo del riciclo. Smaltire in conformità con la legge locale. Il materiale d'imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini perché è potenzialmente pericoloso.

**QUESTO ELETTRODOMESTICO** è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE, in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Assicurandosi che questo elettrodomestico venga smaltito correttamente, l'utente contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

**IL SIMBOLO** sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato a un punto di raccolta adatto per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



**LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO** in conformità con le leggi locali sullo smaltimento dei rifiuti.

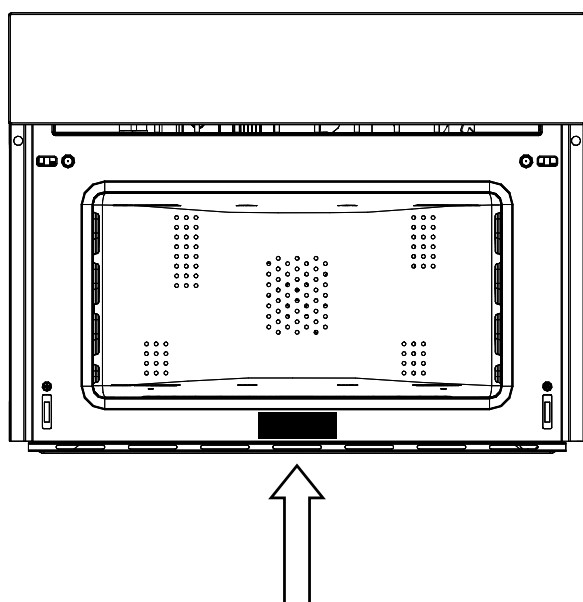
**PER ULTERIORI INFORMAZIONI** sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

**PRIMA DELLO SMALTIMENTO**, rendetelo inutilizzabile tagliando il cavo elettrico.



**⚠ IMPORTANTE**

La targhetta di identificazione del forno è accessibile anche quando l'elettrodomestico è installato. Questa targhetta di identificazione, visibile quando si apre la porta, mostra tutte le informazioni necessarie per richiedere parti di ricambio per l'elettrodomestico.



Il forno deve essere pulito accuratamente con acqua e sapone e risciacquato con cura. Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla temperatura massima; questo elimina tutti gli oli di fabbricazione residui che potrebbero causare odori sgradevoli durante la cottura. Utilizzare la funzione circolare più ventilato senza accessori nel forno. Prima di usare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina molto calda e un panno morbido.

### MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELLA GRIGLIA PIATTA

Per togliere la griglia piatta, tirarla verso di sé fino a quando non si ferma e poi sollevarla, tirando verso l'alto, fino a quando non esce completamente. Per rimettere la griglia piatta, inserirla con un angolo di 45 gradi e poi posizionarla orizzontalmente e spingerla fino alla fine della relativa guida. Se la griglia piatta ha una vaschetta raccogliogocce (vassoio), per toglierla sollevarla leggermente e farla scorrere verso di sé. Per reinserirla, farla scorrere all'indietro fino a quando non è posizionata correttamente.



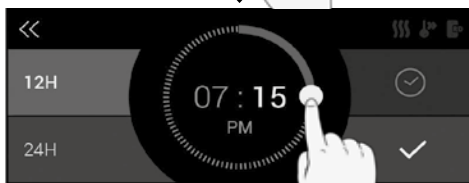
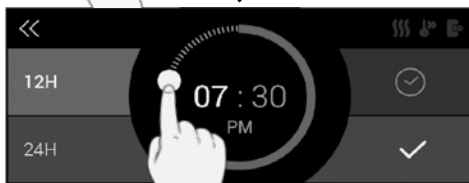
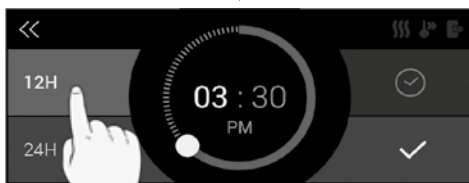
### IMPORTANTE

Come precauzione di sicurezza, prima di pulire il forno, staccare sempre la spina dalla presa o togliere il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico. Inoltre, evitare di usare sostanze acide o alcaline (come limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare l'uso di prodotti contenenti cloro, acidi o abrasivi, specialmente per la pulizia delle pareti verniciate.

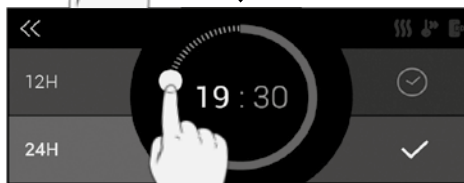
## PRIMA IMPOSTAZIONE



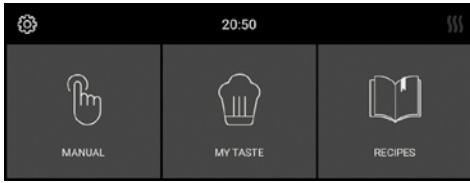
12H



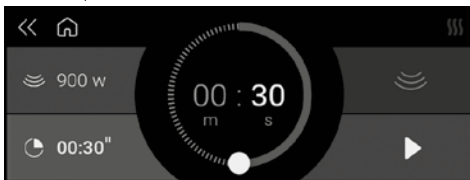
24H



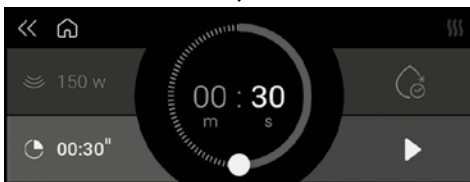
## MANUALE



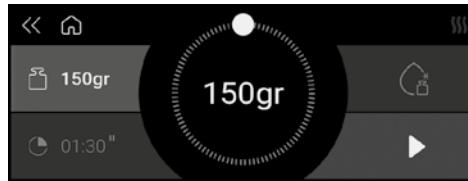
## MICROONDE



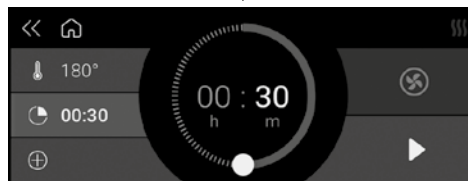
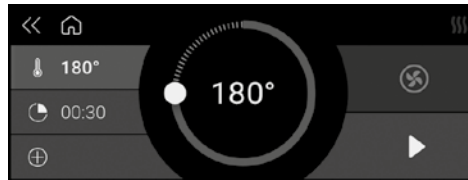
## SCONGELAMENTO A TEMPO



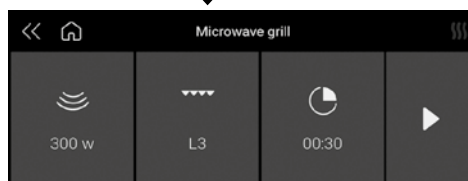
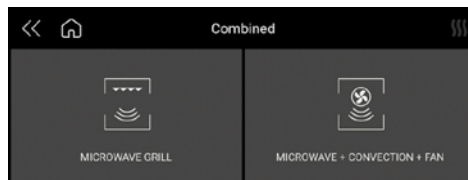
## SCONGELAMENTO A PESO



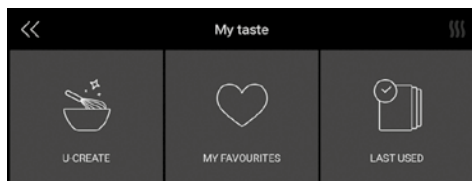
## FORNO



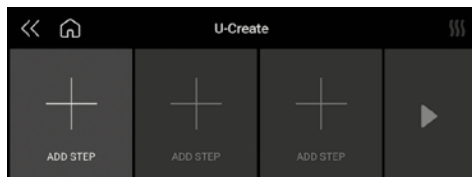
## COMBINATO



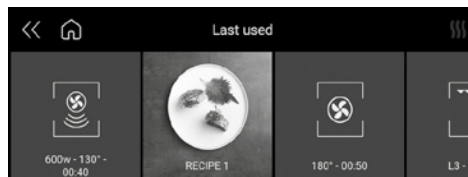
## MIE PREFERENZE



## U-CREATE



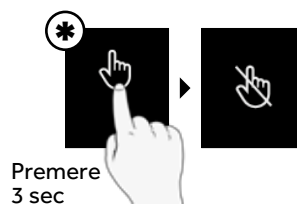
## ULTIMO USATO



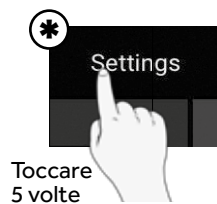
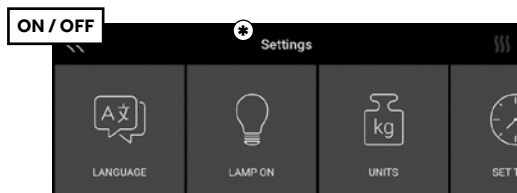
## I MIEI PREFERITI







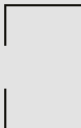
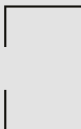
## BLOCCO DURANTE LA COTTURA

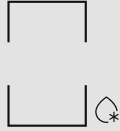
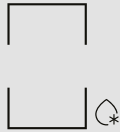





## MODALITÀ DEMO



COTTURA NEL FORNO	
	MULTILIVELLO + GRILL
	MULTILIVELLO
	GRILL
	GRILL + VENTILATO
COTTURA COMBINATA	
	MICROONDE CON GRILL
	MICROONDE + CONVEZIONE + VENTILATO

COTTURA A MICROONDE	
	MICROONDE
	SCONGELAMENTO A TEMPO
	SCONGELAMENTO A PESO

MODALITÀ DI COTTURA	ICONA	IMPOSTAZIONE	PESO			WATT			TEMPERATURA		
			Min.	Preset	Max.	Min.	Preset	Max.	Min.	Preset	Max.
SCONGELAMENTO A TEMPO							150 W				
SCONGELAMENTO A PESO		Pane	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Verdure	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Carne	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Pesce	100 g	500 g	800 g		150 W				
MICROONDE						150 W	900 W	900 W			
MICROONDE CON GRILL		150 W					150 W			200°C	
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				
MICROONDE + CONVEZIONE + VENTILATO		150 W					150 W		50°C	100°C	200°C
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				

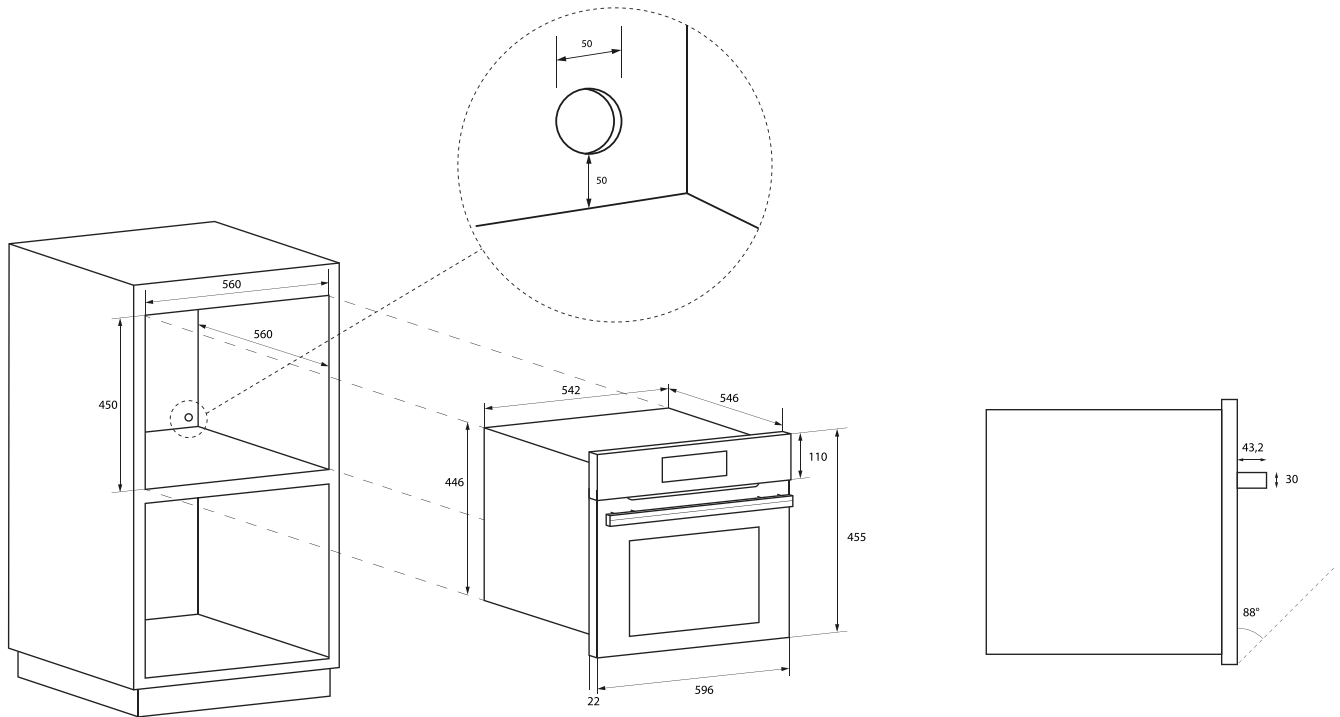
## INSTALLARE IL FORNO SUL PIANO DELLA CUCINA

Il forno deve essere installato sotto un piano cottura, in una colonna o combinato con il relativo cassetto scaldavivande.

Le dimensioni dello spazio devono essere quelle indicate in figura.

Il materiale del mobile deve essere in grado di sopportare il calore.

Il forno deve essere centrato nelle pareti del mobile e fissato con le viti e le boccole fornite in dotazione.





DATI TECNICI	
Alimentazione	220-240 V~, 50 Hz
Potenza massima assorbita	3200 W
Potenza delle microonde	900 W
Grill	1500 W
Aria calda	1500 W
Frequenza delle microonde	2450 MHz

TIPO E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi che:

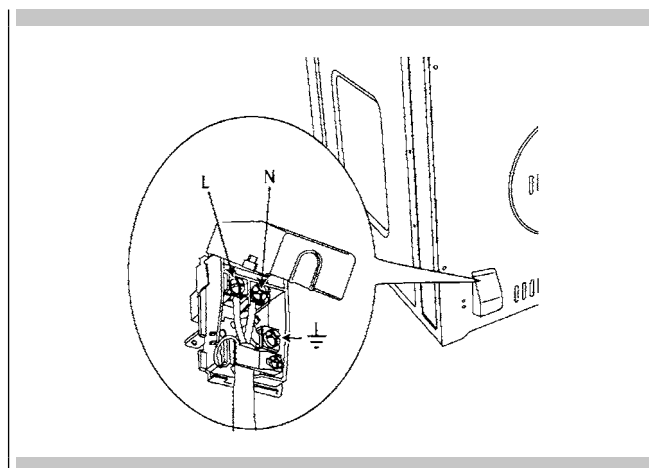
- le caratteristiche dell'impianto elettrico soddisfino quanto riportato sulla targhetta con il numero di serie applicata sulla parte anteriore del forno;
- l'impianto elettrico abbia un collegamento a terra efficiente e conforme alle norme e alla legge vigente.

Il collegamento a terra è richiesto dalla legge. Il cavo non deve raggiungere una temperatura superiore a 50°C rispetto alla temperatura ambiente, in nessun punto.

Questo forno deve essere collegato all'alimentazione tramite un cavo di alimentazione dotato di una spina di categoria adeguata e compatibile con la presa di corrente inserita nell'ultimo sottocircuito del cablaggio fisso destinato ad alimentare il forno stesso. Se un elettrodomestico fisso non dispone di un cavo di alimentazione e di una spina, o di un altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che permetta la disconnessione completa in condizioni di tensione eccessiva di categoria III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle normative di installazione.

La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili una volta installato l'elettrodomestico.

**NOTA:** Il produttore declina ogni responsabilità se non vengono seguite le norme abituali di prevenzione degli incidenti e le istruzioni di cui sopra.



Sia con la cottura normale che per convezione, si possono ottenere risultati scadenti per molte ragioni diverse da un malfunzionamento del forno. Controllare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Poiché la dimensione, la forma e il materiale degli utensili da forno influenzano direttamente i risultati della cottura, la soluzione migliore può essere quella di sostituire i vecchi utensili da forno che si sono scuriti e deformati con l'età e l'uso.

Problema di cottura	Causa
Il cibo si arrostisce in modo irregolare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forno non preriscaldato</li> <li>- Pellicola di alluminio sulla griglia del forno o sul fondo del forno</li> <li>- Utensile da forno troppo grande per la ricetta</li> <li>- Pentole che si toccano tra loro o urtano contro le pareti del forno</li> </ul>
Alimenti troppo scuri sul fondo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forno non preriscaldato</li> <li>- Utilizzo di pentole di vetro, metallo opaco o scuro</li> <li>- Griglia in posizione errata</li> <li>- Pentole che si toccano tra loro o urtano contro le pareti del forno</li> </ul>
Gli alimenti sono secchi o si sono ritirati eccessivamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del forno troppo bassa</li> <li>- Forno non preriscaldato</li> <li>- Porta del forno aperta frequentemente</li> <li>- Strettamente sigillato con pellicola di alluminio</li> <li>- Dimensione della padella troppo piccola</li> </ul>
Gli alimenti stanno cuocendo o arrostendo troppo lentamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del forno troppo bassa</li> <li>- Forno non preriscaldato</li> <li>- Porta del forno aperta frequentemente</li> <li>- Strettamente sigillato con pellicola di alluminio</li> <li>- Dimensione della padella troppo piccola</li> </ul>
Le croste delle torte non si dorano sul fondo o hanno la crosta molliccia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempo di cottura non abbastanza lungo</li> <li>- Utilizzo di padelle in acciaio lucido</li> <li>- Griglia in posizione errata</li> <li>- Temperatura del forno troppo bassa</li> </ul>
Torte pallide, piatte e non si cuociono all'interno	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del forno troppo bassa</li> <li>- Tempo di cottura errato</li> <li>- Torte controllate troppo presto</li> <li>- Porta del forno aperta troppo spesso</li> <li>- La dimensione della padella può essere troppo grande</li> </ul>
Torte alte al centro con crepe superficiali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura di cottura troppo alta</li> <li>- Tempo di cottura troppo lungo</li> <li>- Pentole che si toccano tra loro o urtano contro le pareti del forno</li> <li>- Griglia in posizione errata</li> <li>- Dimensione della padella troppo piccola</li> </ul>
Bordi della crosta della torta troppo scuri	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del forno troppo alta</li> <li>- Bordi della crosta troppo sottili</li> </ul>

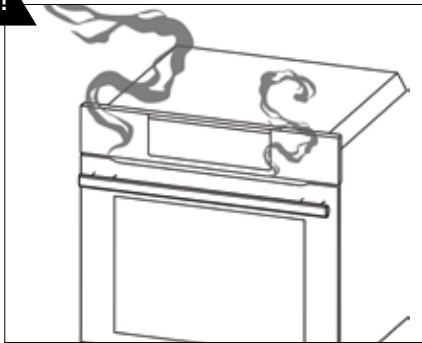
## ERRORE



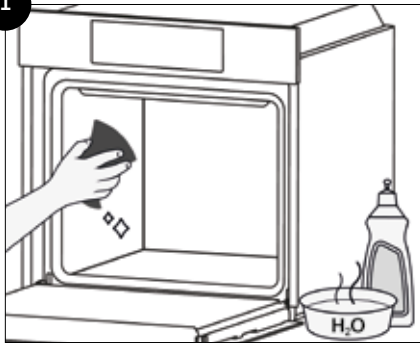
1



## FUMO



1



**Registrazione dei dati di assistenza**

Numero di modello \_\_\_\_\_

Numero di serie \_\_\_\_\_

Data di installazione o esposizione \_\_\_\_\_

<b>TABLE OF CONTENTS</b>	<b>PAGE</b>
<b>1 - Important instructions and safety warnings</b>	<b>20</b>
<b>2 - Warnings for Microwave Ovens</b>	<b>22</b>
<b>3 - Respect for the environment</b>	<b>24</b>
<b>4 - Oven identification plate</b>	<b>25</b>
<b>5 - First Use</b>	<b>26</b>
<b>6 - Control panel</b>	<b>27</b>
<b>7 - Main product functions</b>	<b>30</b>
<b>8 - Microwave cooking modes table</b>	<b>31</b>
<b>9 - For the Installer</b>	<b>32</b>
<b>10 - Solving Traditional Baking Problems</b>	<b>34</b>
<b>11 - Troubleshooting</b>	<b>35</b>
<b>12 - Service data record</b>	<b>36</b>



# IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS



Read carefully and keep for future use

Dear Customer,

We would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

**THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.**

**THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.**

**CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING. THE HEATING ACTION OF THE LOWER HEATING ELEMENT CAUSES OVERHEATING OF THE LOWER PART OF THE OVEN CAUSING DAMAGE AND SERIOUS CONSEQUENCES (RISK OF FIRE) EVEN TO THE COUNTER UNDER THE OVEN.**

**THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE.**

**WARNING: DON'T TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.**



## ATTENTION

- If the door or the gasket seals of the door are damaged, the oven may not be used until it repaired by a qualified service technician.
- It is dangerous for anyone other than a service technician to perform any maintenance or repairs that involve the removal of any cover that protects against exposure to microwaves.
- Liquids or other foods must not be heated in airtight containers because they could explode.
- Children may not use the oven without supervision until they have been adequately instructed in its safe use and understand the dangers of using it incorrectly.
- Only use utensils that are appropriate for microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently because of the risks of fire.
- If you see smoke coming out, turn off the appliance or remove its plug and keep the door closed to extinguish any flames.
- Heating beverages in the microwave oven can cause a delayed boil-over, so be careful when handling the container.
- The contents of baby bottles and baby food in jars must be mixed or shaken and their temperature must be checked before feeding to avoid scalding.

**ATTENTION**

- Eggs in the shell and whole hardboiled eggs must not be heated in microwave ovens because they could explode even after the end of heating in the microwave.
- A detailed explanation for cleaning the gasket seals of the doors of the cavity and adjacent parts.
- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed.
- Failure to keep the oven clean could cause deterioration of the surfaces that could reduce the life of the appliance and cause dangerous conditions.
- Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

**FOOD PREPARATION****Danger of fire**

Only use the microwave function for the preparation of food to be eaten.

Any other uses can be dangerous or cause damage. For example, heated slippers or pillows filled with grain or cereals can catch fire even after several hours.

**POTS AND PANS****Danger of injury**

Porcelain and ceramic crockery can have small holes in the handles and cover.

There can be cavities hidden behind these holes. If water gets into these cavities, the crockery could break.

Do not use crockery that is unsuitable for microwave ovens.

**Danger of burns**

The heat of the food can heat the dish. Always use a pot holder to remove dishes and accessories from the cooking chamber.

**MICROWAVE POWER AND DURATION****Danger of fire**

Never set values that are too high for the microwave power or the cooking time. The food could catch fire and damage the appliance. Follow the rules in these instructions.

**PACKAGING****Danger of fire**

Never heat food in thermal packaging. Food in containers made of plastic, paper or other inflammable materials must be watched constantly.

**Danger of burns**

Air-tight packaging can explode. Follow the instructions shown on the package. Always use a pot holder to remove dishes.

**BEVERAGES****Danger of burns**

When heating liquids, boiling can be delayed.

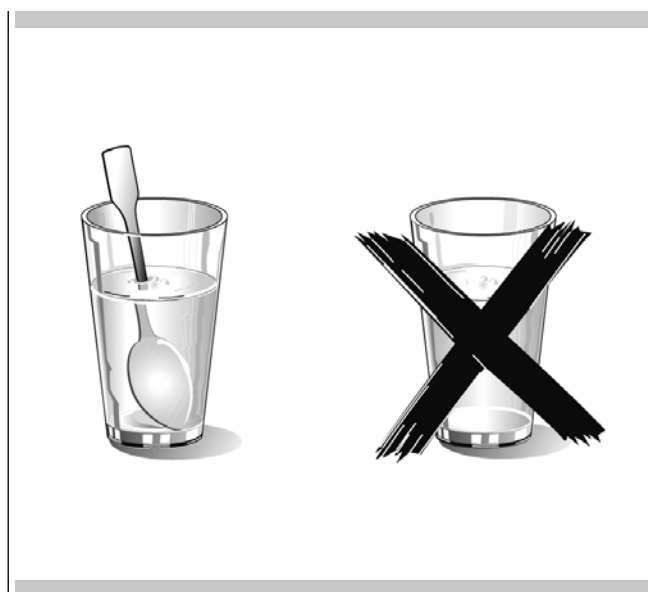
This means that the boiling temperature has been reached without forming the typical little steam bubbles. Even a slight knock can cause the sudden overflow of liquid or sprays.

When heating liquids, always put a spoon in the container to avoid delayed boiling.

**Danger of explosion**

Never heat beverages or other types of food in covered containers.

Never heat alcoholic beverages excessively.

**FOODS FOR NEWBORNS****Danger of burns**

Never heat baby foods in a covered container. Always remove the cover or nipple.

When finished heating, always carefully shake or mix so that the heat is evenly distributed.

Test the temperature before giving the food to the baby.



## FOODS WITH SKIN OR PEEL

### Danger of burns

Never cook eggs in the shell. Never heat hard-boiled eggs because they could explode even after the microwave is turned off. This also goes for molluscs and crustaceans.

In the case of fried eggs, first pierce the yolk.

In the case of foods with a hard peel or skin like apples, tomatoes, potatoes or sausage, the peel or skin could explode.

Pierce the peel or skin before cooking.

## DRYING FOODS

### Danger of fire

Never dry food in the microwave.

## FOODS WITH LOW WATER CONTENT

### Danger of fire

Never defrost or heat foods with low water content, like bread, for too long or at an excessive power.

## OIL

### Danger of fire

Never use the microwave to heat just oil.

## CAUSES OF DAMAGE

### Juice leaking from fruit

When preparing sweets containing very juicy fruit, do not overfill the baking dish. Fruit juices that overflow the baking dish can leave indelible stains.

### Technical breakdown

Never use enamelled baking dishes in the microwave because it could cause a technical breakdown.

### Cooling with the door of the appliance open

The cooking chamber must only be cooled with the door closed. Check that nothing is stuck on the door of the appliance.

Even if the door is only ajar, nearby cabinets can be damaged over time.

### Very dirty gasket seal

If the gasket seal is very dirty, the door of the appliance does not close correctly during operation. The surfaces of nearby cabinets can be damaged. Always keep the gasket seal clean.

### Using the door of the appliance as a support surface

Do not rest or lean on the open door of the appliance and do not put dishware or accessories on it.

### Using the microwave without food in the chamber

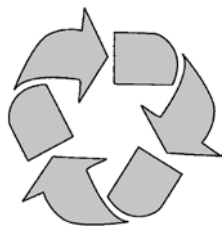
Only turn on the microwave after you have put the food in the cooking chamber. Without food inside, the appliance can become overloaded. The only exception allowed are brief tests of dishware (in this regard, see the warnings about pots and pans).

### Moist foods

Do not leave moist foods in the cooking chamber for extended periods of time.

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

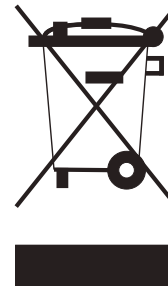
Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.



**THE PACKING MATERIAL** is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous.

**THIS APPLIANCE** is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

**THE SYMBOL** on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



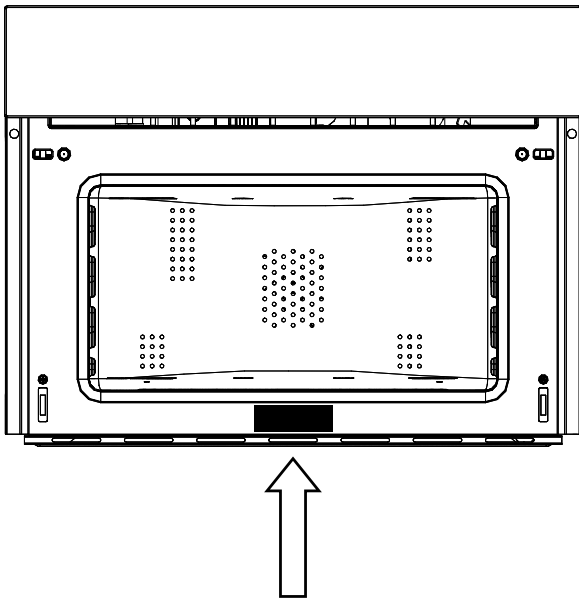
**DISPOSAL MUST BE MADE** in conformity with local laws on waste disposal.

**FOR ADDITIONAL INFORMATION** about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.

**BEFORE SCRAPPING**, make it unusable by cutting the electrical cord.

**IMPORTANT**

The oven's identification plate is even accessible when the appliance is installed. This identification plate, which is visible when you open the door, shows all the information you will need when requesting replacement parts for the appliance.



The oven should be thoroughly cleaned with soap and water and carefully rinsed. Heat the oven for about 30 minutes at the maximum temperature; this eliminates all the residual manufacturing oils that could cause unpleasant odours during cooking. Use the circular plus fan function without accessories in the oven. Before using the accessories for the first time, clean them carefully with a very hot alkaline washing solution and a soft cloth.

### ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE FLAT GRILL

To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out. To put the flat grill back in, insert it at a 45-degree angle and then position it horizontally and push it all the way in to the end of the grill track. If the flat grill has a drip-pan (tray), to remove it, lift slightly and slide it towards you. To reinsert it, slide it back until it is correctly seated.



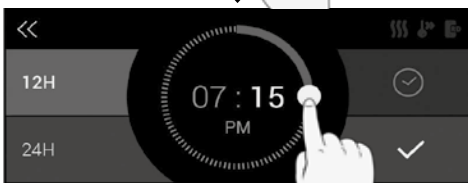
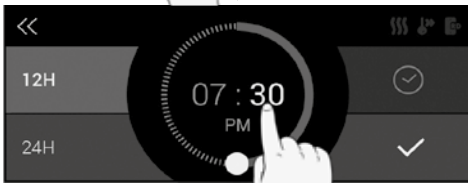
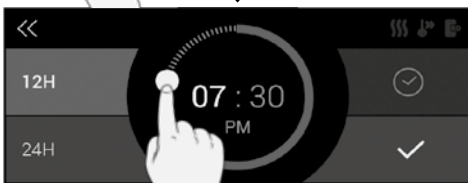
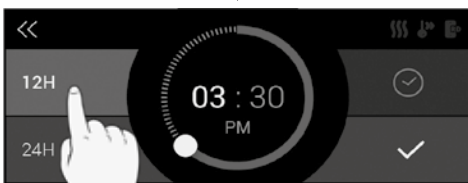
### IMPORTANT

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord. In addition, avoid using acid or alkaline substances such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning the painted walls.

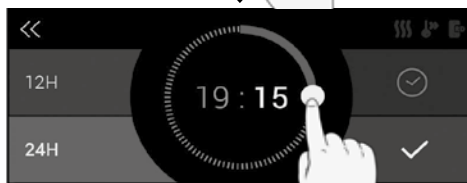
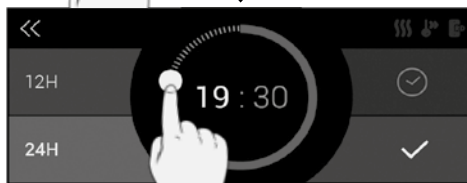
## FIRST SETUP



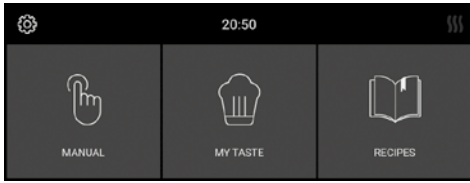
12H



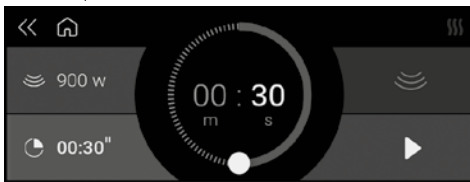
24H



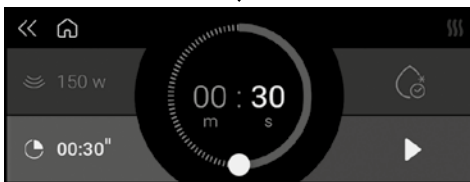
## MANUAL



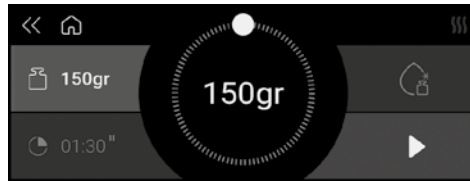
## MICROWAVE



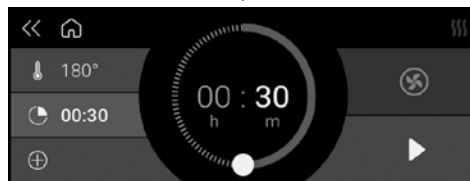
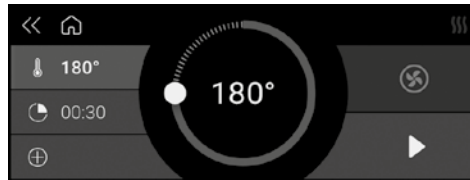
## TIME DEFROST



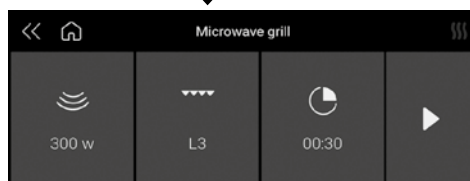
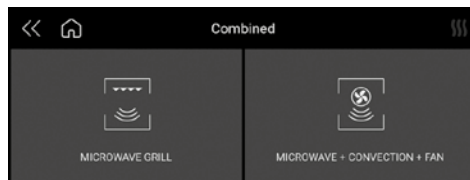
## WEIGHT DEFROST



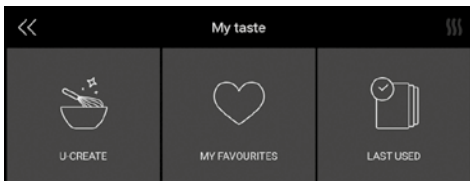
## OVEN



## COMBINED



## MY TASTE



## U-CREATE



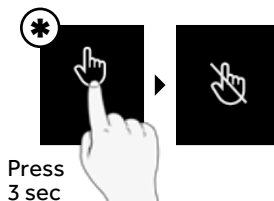
## LAST USED



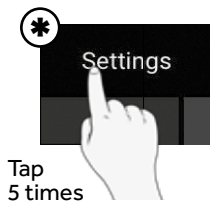
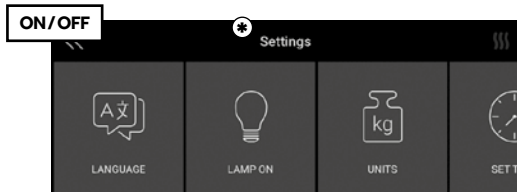
## MY FAVOURITES



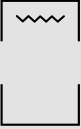






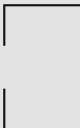
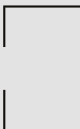
## LOCK DURING COOKING



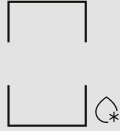
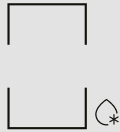



## DEMO MODE



OVEN COOKING	
	MULTILEVEL + GRILL
	MULTILEVEL
	GRILL
	GRILL + FAN
COMBINED COOKING	
	MICROWAVE GRILL
	MICROWAVE + CONVECTION + FAN

MICROWAVE COOKING	
	MICROWAVE
	TIME DEFROST
	WEIGHT DEFROST



COOKING MODE	ICON	SET	WEIGHT			WATT			TEMPERATURE		
			Min.	Preset	Max.	Min.	Preset	Max.	Min.	Preset	Max.
TIME DEFROST							150 W				
WEIGHT DEFROST		Bread	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Vegetable	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Meat	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Fish	100 g	500 g	800 g		150 W				
MICROWAVE						150 W	900 W	900 W			
MICROWAVE GRILL		150W					150 W			200° C	
		300W					300 W				
		450W					450 W				
MICROWAVE + CONVECTION + FAN		150W					150 W		50° C	100° C	200° C
		300W					300 W				
		450W					450 W				

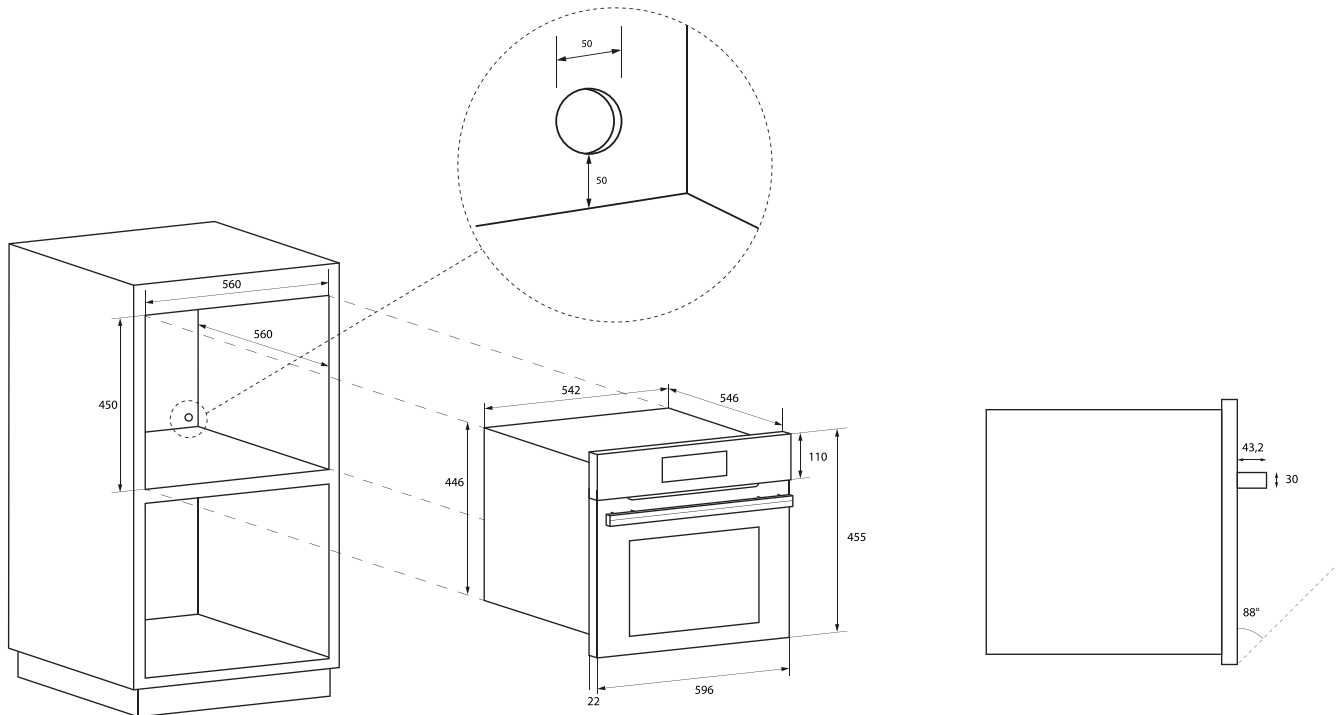
**INSTALL THE OVEN IN THE COUNTER**

The oven must be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer.

The dimensions of the space must be those shown in figure.

The cabinet material must be able to withstand the heat.

The oven must be centred within the walls of the cabinet and fixed with the screws and bushings that are provided.



TECHNICAL DATA	
Power supply	220-240 V~, 50 Hz
Maximum absorbed power	3200 W
Microwave power	900 W
Grill	1500 W
Hot air	1500 W
Microwave frequency	2450 MHz

TYPE AND MINIMUM DIAMETER OF THE CABLES			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

## ELECTRICAL HOOK-UP

Before making the electrical hook-up, make sure that:

- the characteristics of the electrical system satisfy what is shown on the serial number plate applied to the front of the oven;
- the electrical system has an effective earth connection conforming to standards and current law.

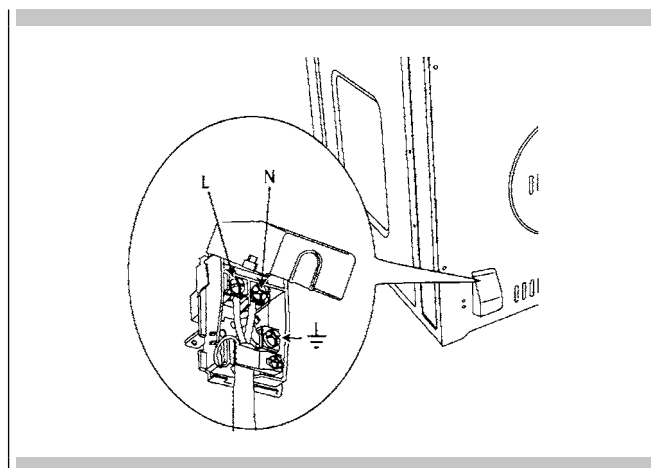
The earth connection is required by law. The cable must not, at any point, reach a temperature greater than 50 °C above the ambient temperature.

This oven must be connected to the supply by a supply cord fitted with an appropriately rated plug that is compatible with the socket-outlet fitted to the final sub-circuit in the fixed wiring that is intended to supply this oven.

If a fixed appliance does not have a power cord and plug, or another device that ensures disconnection from the mains, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection under the conditions of excessive voltage category III, such disconnection devices must be provided in the power supply mains conforming to the installation rules.

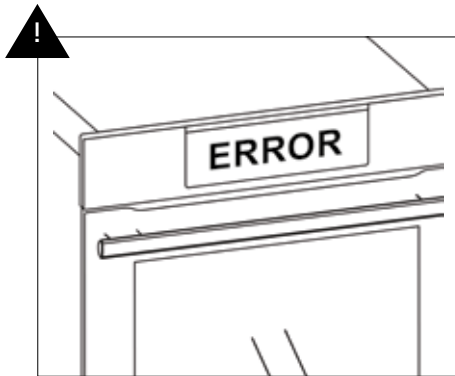
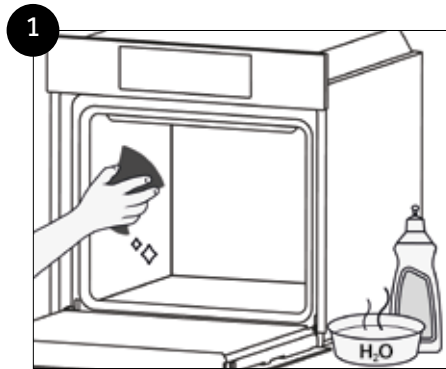
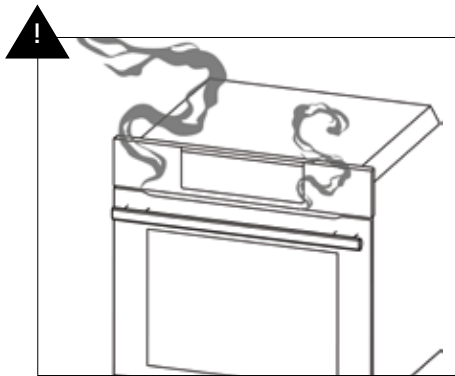
The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

**NOTE:** The manufacturer declines all liability if the usual accident prevention standards and the above instructions are not followed.



With either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

Baking Problem	Cause
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven not preheated</li> <li>- Aluminum foil on oven rack or oven bottom</li> <li>- Baking utensil too large for recipe</li> <li>- Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven not preheated</li> <li>- Using glass, dull or darkened metal pans</li> <li>- Incorrect rack position</li> <li>- Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food is dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven temperature too low</li> <li>- Oven not preheated</li> <li>- Oven door opened frequently</li> <li>- Tightly sealed with aluminum foil</li> <li>- Pan size too small</li> </ul>
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven temperature too low</li> <li>- Oven not preheated</li> <li>- Oven door opened frequently</li> <li>- Tightly sealed with aluminum foil</li> <li>- Pan size too small</li> </ul>
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baking time not long enough</li> <li>- Using shiny steel pans</li> <li>- Incorrect rack position</li> <li>- Oven temperature is too low</li> </ul>
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven temperature too low</li> <li>- Incorrect baking time</li> <li>- Cake tested too soon</li> <li>- Oven door opened too often</li> <li>- Pan size may be too large</li> </ul>
Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baking temperature too high</li> <li>- Baking time too long</li> <li>- Pans touching each other or oven walls</li> <li>- Incorrect rack position</li> <li>- Pan size too small</li> </ul>
Pie crust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven temperature too high</li> <li>- Edges of crust too thin</li> </ul>

**ERROR****SMOKE**

**Service Data Record**

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Installation or Occupancy \_\_\_\_\_

<b>TABLE DES MATIÈRES</b>	<b>PAGE</b>
<b>1 - Consignes importantes et avertissements de sécurité</b>	<b>38</b>
<b>2 - Avertissements concernant les fours à micro-ondes</b>	<b>40</b>
<b>3 - Respect de l'environnement</b>	<b>42</b>
<b>4 - Plaque d'identification du four</b>	<b>43</b>
<b>5 - Première utilisation</b>	<b>44</b>
<b>6 - Panneau de commande</b>	<b>45</b>
<b>7 - Principales fonctions du produit</b>	<b>48</b>
<b>8 - Tableau des modes de cuisson au micro-ondes</b>	<b>49</b>
<b>9 - Pour l'installateur</b>	<b>50</b>
<b>10 - Résoudre les problèmes de cuisson traditionnels</b>	<b>52</b>
<b>11 - Dépannage</b>	<b>53</b>
<b>12 - Enregistrement des données de service</b>	<b>54</b>



## CONSIGNES IMPORTANTES ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



À lire attentivement et à conserver pour une utilisation ultérieure

Cher client,

Nous tenons à vous remercier et à vous féliciter pour votre choix.

Ce nouveau produit a été soigneusement conçu et construit, en utilisant des matériaux de qualité supérieure, et minutieusement testé pour avoir la certitude qu'il réponde à toutes vos exigences culinaires.

Veuillez lire et observer ces instructions simples, qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Cet appareil de pointe vous est présenté avec nos meilleurs vœux.

**CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE BLESSURE CORPORELLE OU TOUT DOMMAGE MATÉRIEL RÉSULTANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UNE UTILISATION INCORRECTE, ERRONÉE OU INAPPROPRIÉE.**

**L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AYANT DES DÉFICIENCES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES, OU PAR DES PERSONNES SANS L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES NÉCESSAIRES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SUPERVISÉES OU INSTRUITES POUR UTILISER L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.**

**SURVEILLEZ LES ENFANTS AFIN QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL. NE PLACEZ PAS DE FEUILLE D'ALUMINIUM, DE PLATS OU D'OBJETS SIMILAIRES EN CONTACT AVEC LA BASE, À L'INTÉRIEUR DU FOUR, PENDANT LA CUISSON. L'ACTION CHAUFFANTE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT EN-BAS DE L'APPAREIL PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE CETTE PARTIE DU FOUR AVEC POUR CONSÉQUENCE DES DOMMAGES MÊME GRAVES (RISQUE D'INCENDIE) ÉGALEMENT AU NIVEAU DU PLAN D'APPUI DU FOUR.**

**L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD PENDANT L'UTILISATION.**

**AVERTISSEMENT : NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.**



### ATTENTION

- Si la porte ou les joints d'étanchéité de la porte sont endommagés, le four ne peut pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien d'entretien qualifié.
- Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien de service d'effectuer des entretiens ou des réparations qui impliquent le retrait du coffre de protection contre l'exposition aux micro-ondes.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils risqueraient d'exploser.
- Les enfants ne doivent pas utiliser le four sans surveillance tant qu'ils n'ont pas reçu des instructions adéquates sur son utilisation sûre et qu'ils n'ont pas compris les dangers liés à son utilisation incorrecte.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux fours à micro-ondes.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, contrôlez régulièrement le four en raison du risque d'incendie.
- Si vous voyez de la fumée sortir, éteignez l'appareil ou retirez sa fiche de la prise de courant, puis gardez la porte fermée pour que les flammes s'éteignent.



**ATTENTION**

- Réchauffer des boissons dans le four à micro-ondes peut provoquer leur débordement par ébullition. Soyez donc prudent lors de la manipulation du récipient.
- Le contenu des biberons et des aliments pour bébé dans des petits pots doit être mélangé ou agité et leur température doit être contrôlée avant de les donner à manger pour éviter toute brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes, car ils risqueraient d'exploser, même lorsque le four à micro-ondes a fini de fonctionner.
- Explication détaillée pour le nettoyage des joints d'étanchéité de la porte de la cavité et des parties adjacentes.
- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus alimentaires doivent être éliminés.
- Si le four n'est pas propre, les surfaces risquent de se détériorer, ce qui peut réduire la durée de vie de l'appareil et créer des conditions potentiellement dangereuses.
- N'utilisez pas d'objets abrasifs ou rugueux, ni de racleurs métalliques pointus pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risqueraient d'en rayer la surface et d'en briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

**Préparation d'aliments****Risque d'incendie**

Utilisez la fonction micro-ondes uniquement pour la préparation d'aliments à consommer.

Toute autre utilisation peut être dangereuse ou causer des dommages.

Par exemple, chauffer des pantoufles ou des oreillers remplis de céréales peut mettre le feu, même au bout de plusieurs heures.

**MOULES ET PLATS****Risque de blessure**

La porcelaine et la vaisselle en céramique peuvent avoir de petits trous dans les poignées et couvercles.

Des cavités peuvent se cacher derrière ces trous. Si de l'eau pénètre dans ces cavités, la vaisselle peut se casser. N'utilisez pas de vaisselle non adaptée aux fours à micro-ondes.

**Risque de brûlures**

La chaleur de l'aliment peut chauffer le plat. Utilisez toujours un porte-plat pour retirer la vaisselle ou les accessoires utilisés dans la cavité de cuisson.

**PUISSANCE ET DURÉE DE CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES****Risque d'incendie**

Ne régler jamais la puissance des micro-ondes ou la durée de cuisson à des valeurs trop élevées. La nourriture risquerait de prendre feu et d'endommager l'appareil. Suivez les règles de ces instructions.

**CONDITIONNEMENT****Risque d'incendie**

Ne réchauffez jamais d'aliments dans un emballage thermique.

Les aliments contenus dans des récipients en plastique, en papier ou en d'autres matériaux inflammables doivent être surveillés en permanence.

**Risque de brûlures**

Les emballages étanches à l'air peuvent exploser. Suivez les instructions indiquées sur chaque emballage. Utilisez toujours un porte-plat pour sortir vos plats du four.

**BOISSONS****Risque de brûlures**

Lorsque vous chauffez des liquides, l'ébullition peut être retardée.

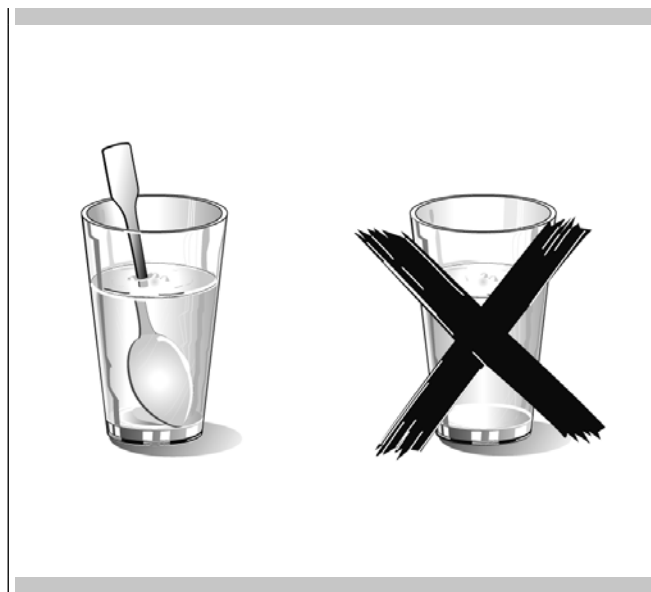
Cela signifie que la température d'ébullition a été atteinte sans pour autant former de petites bulles de vapeur. Même un léger choc peut provoquer le débordement ou des projections soudaines de liquide.

Lorsque vous chauffez des liquides, mettez toujours une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition retardée.

**Risque d'explosion**

Ne chauffez jamais de boissons ou d'autres types d'aliments dans des récipients couverts.

Ne chauffez jamais les boissons alcoolisées pendant trop longtemps.

**ALIMENTS POUR NOUVEAU-NÉS****Risque de brûlures**

Ne chauffez jamais les aliments pour bébés dans un récipient couvert. Retirez toujours le couvercle ou la tétine.

Une fois l'aliment réchauffé, agitez ou mélangez toujours soigneusement de sorte que la chaleur soit uniformément répartie.

Testez la température de l'aliment avant de le donner à manger au bébé.

## ALIMENTS AVEC PEAU OU COQUE

### Risque de brûlures

Ne faites jamais cuire les œufs dans leur coquille. Ne faites jamais cuire d'œufs durs, car ils risqueraient d'exploser même après avoir éteint le four à micro-ondes. Cela vaut également pour les mollusques et les crustacés.

Dans le cas des œufs frits, commencez par percer les jaunes.

Les aliments à peau ou à pelure dure comme les pommes, les tomates, les pommes de terre ou les saucisses risquent d'exploser.

Percez leur peau avant de les cuisiner.

## SÉCHER DES ALIMENTS

### Risque d'incendie

Ne faites jamais sécher d'aliments au micro-ondes.

## ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

### Risque d'incendie

Ne faites jamais décongeler ou chauffer trop longtemps, ou à une puissance excessive, des aliments à faible teneur en eau tels que le pain.

## L'HUILE

### Risque d'incendie

N'utilisez jamais le micro-ondes pour chauffer de l'huile seule.

## CAUSES DE DOMMAGES

### Fuite de jus de fruits

Lorsque vous préparez un dessert contenant des fruits très juteux, ne remplissez pas trop le plat de cuisson. Le jus de fruits qui déborde du plat de cuisson peut laisser des taches indélébiles.

### Panne technique

N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisson émaillés dans le four à micro-ondes car cela risque de provoquer une panne technique.

### Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte

La cavité de cuisson ne doit être refroidie qu'avec la porte du four fermée. Vérifiez que rien ne soit coincé dans la porte de l'appareil.

Même si la porte n'est qu'entrouverte, les meubles à proximité du four peuvent être endommagés au fil du temps.

### Joint d'étanchéité très sale

Si le joint d'étanchéité est très sale, la porte ne se ferme pas correctement pendant le fonctionnement de l'appareil. Les surfaces des meubles voisins peuvent être endommagées.

Gardez toujours le joint d'étanchéité propre.

### Utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'appui

Ne vous appuyez jamais sur la porte de l'appareil ouverte et ne posez jamais de vaisselle ou d'accessoires dessus.

### Utilisation du micro-ondes sans aliments dans la cavité

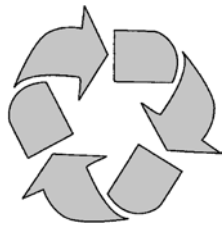
N'allumez le micro-ondes qu'après avoir placé des aliments dans la cavité de cuisson. Sans nourriture à l'intérieur, l'appareil peut entrer en surcharge. La seule exception autorisée concerne de courts tests de vaisselle (à ce sujet, voir les avertissements concernant les moules et plats).

### Aliments humides

Ne laissez pas d'aliments humides dans la chambre de cuisson pendant longtemps.

La documentation de cet appareil est imprimée sur du papier blanchi sans chlore ou sur du papier recyclé pour contribuer à la protection de l'environnement. L'emballage a été conçu pour éviter d'endommager l'environnement : il est écologique et ses matériaux peuvent être récupérés ou recyclés.

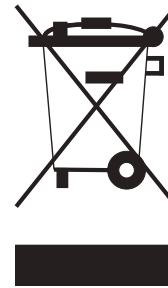
Le recyclage de l'emballage permet d'économiser les matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.



**LE MATÉRIAU D'EMBALLAGE** est 100% recyclable et marqué du symbole de recyclage. À éliminer conformément à la législation locale. Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux.

**CET APPAREIL** est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que son produit est correctement éliminé, l'utilisateur contribue à préserver l'environnement et la santé.

**LE SYMBOLE** figurant sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne doit pas être traité comme des ordures ménagères, mais qu'il doit être livré à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



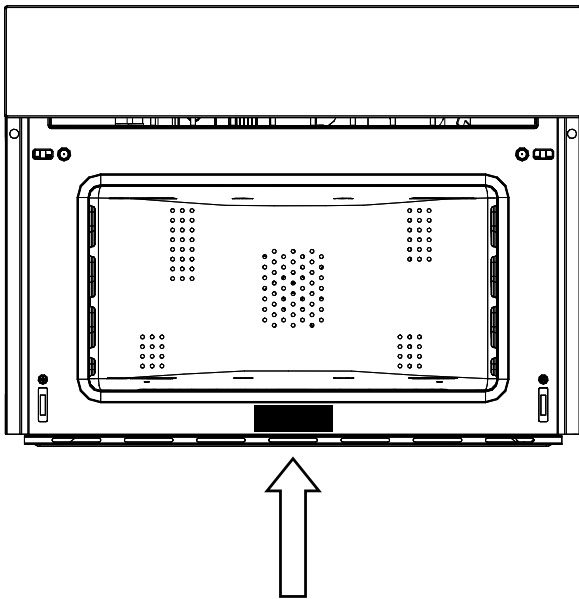
**L'ÉLIMINATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE** conformément aux lois locales de traitement des déchets.

**POUR PLUS D'INFORMATIONS** sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le bureau de compétence local, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

**AVANT DE LE METTRE AU REBUT**, coupez son cordon électrique pour le rendre inutilisable.

**IMPORTANT**

La plaque d'identification du four reste accessible lorsque l'appareil est installé. Cette plaque d'identification, visible lorsque vous ouvrez la porte, donne toutes les informations dont vous aurez besoin lorsque vous commanderez des pièces de rechange pour l'appareil.



Le four doit être soigneusement nettoyé avec de l'eau savonneuse, puis soigneusement rincé. Faites chauffer le four pendant environ 30 minutes à la température maximale pour éliminer tous les résidus d'huiles de fabrication de l'appareil qui risqueraient de dégager des odeurs désagréables pendant la cuisson. Utilisez la fonction de ventilation circulaire plus sans aucun accessoire dans le four. Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les avec une solution de lavage alcaline très chaude et un chiffon doux.

### MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA GRILLE PLATE

Pour retirer la grille plate, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulevez-la en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit complètement dégagée. Pour remettre la grille plate en place, insérez-la à un angle de 45 degrés, puis positionnez-la horizontalement et poussez-la jusqu'au fond du four. Si la grille plate est munie d'un bac à égoutter (plateau), pour le retirer, soulevez-le légèrement et faites-le glisser vers vous. Pour le remettre en place, faites-le glisser vers le fond du four jusqu'à ce qu'il soit entièrement dans son siège.



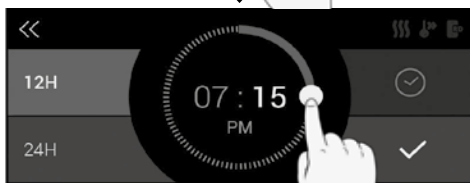
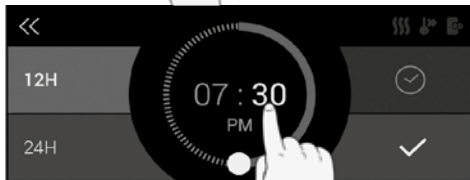
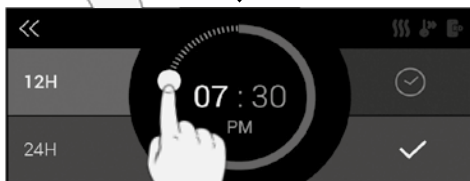
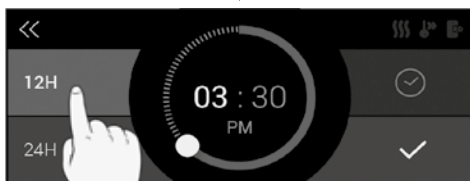
### IMPORTANT

Par mesure de sécurité, avant de nettoyer le four, débranchez toujours la fiche de la prise électrique ou débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil. En outre, évitez d'utiliser des substances acides ou alcalines telles que le citron, le vinaigre, le sel, les tomates, etc.). Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore, des acides ou des abrasifs, en particulier pour nettoyer les parois peintes.

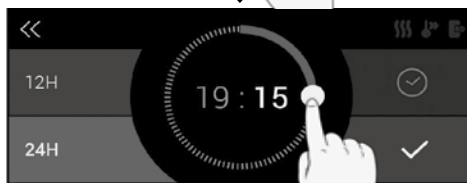
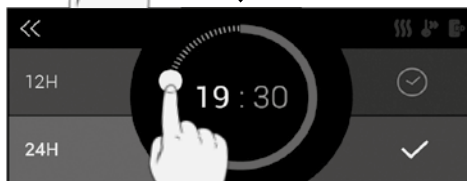
## PREMIÈRE MISE EN SERVICE



12H

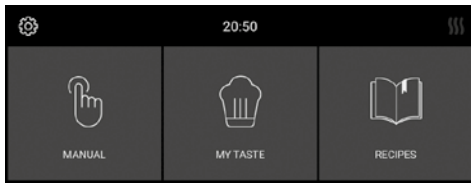


24h

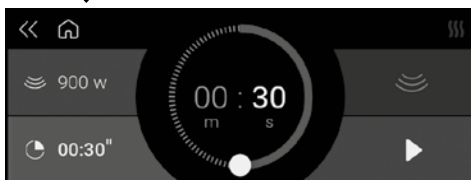




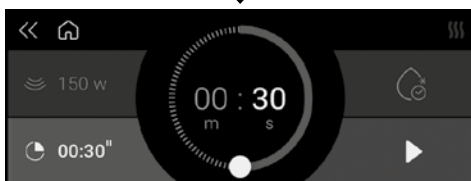
## MANUEL



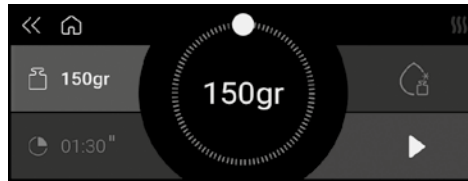
## FOUR À MICRO-ONDES



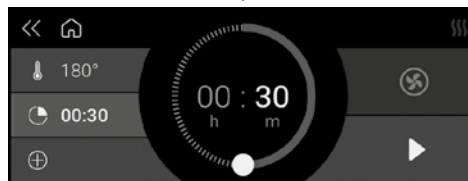
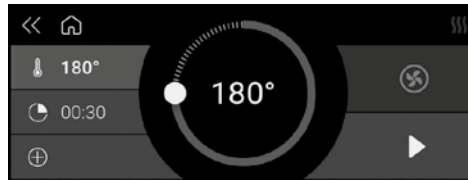
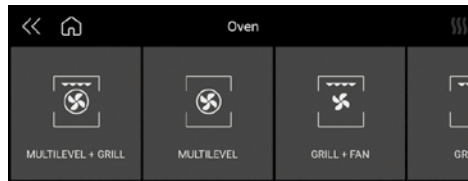
## DURÉE DE DÉCONGÉLATION



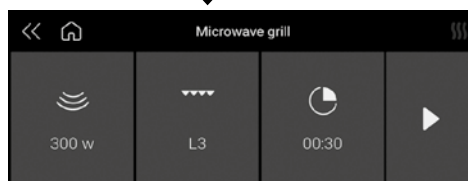
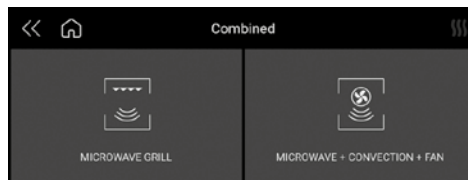
## POIDS À DÉCONGELER



## FOUR

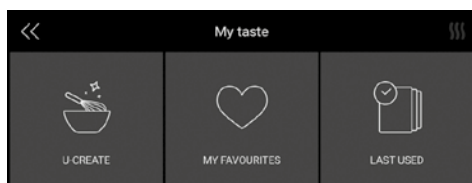


## COMBINÉE





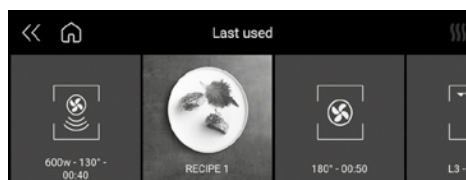
## MA PRÉFÉRENCE



## RÉGLAGES PERSONNALISÉS



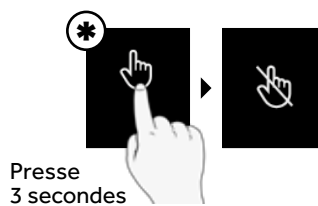
## DERNIERS UTILISÉS



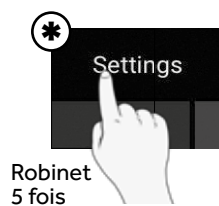
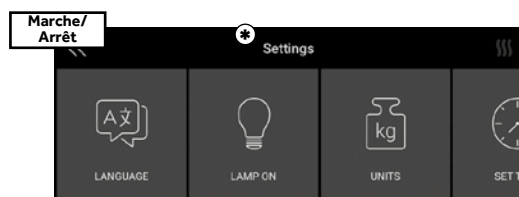
## MES FAVORIS



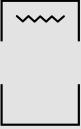








## VERROUILLAGE PENDANT LA CUISSON

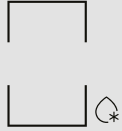
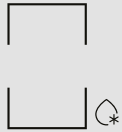





## MODE DÉMO



LA CUISSON AU FOUR	
	CHALEUR PULSÉE + GRILL
	CHALEUR PULSÉE
	GRILL
	GRILL + VENTILATION
CUISSON COMBINÉE	
	GRILL À MICRO-ONDES
	MICRO-ONDES + CONVECTION + VENTILATION

CUISSON AU MICRO-ONDES	
	FOUR À MICRO-ONDES
	DURÉE DE DÉCONGÉLATION
	POIDS À DÉCONGELER

MODE DE CUISSON	ICONE	STAN-DART	POIDS			WATT			TEMPÉRATURE		
			Min.	Pré-réglage	Max.	Min.	Pré-réglage	Max.	Min.	Pré-réglage	Max.
DÉCONGÉLATION MINUTÉE							150 W				
POIDS À DÉCONGELER		Pain	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Légumes	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Viande	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Poisson	100 g	500 g	800 g		150 W				
FOUR À MICRO-ONDES						150 W	900 W	900 W			
GRILL À MICRO-ONDES		150W					150 W			200 °C	
		300W					300 W				
		450W					450 W				
MICRO-ONDES + CONVECTION + VENTILATION		150 W					150 W		50°C	100°C	200°C
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				

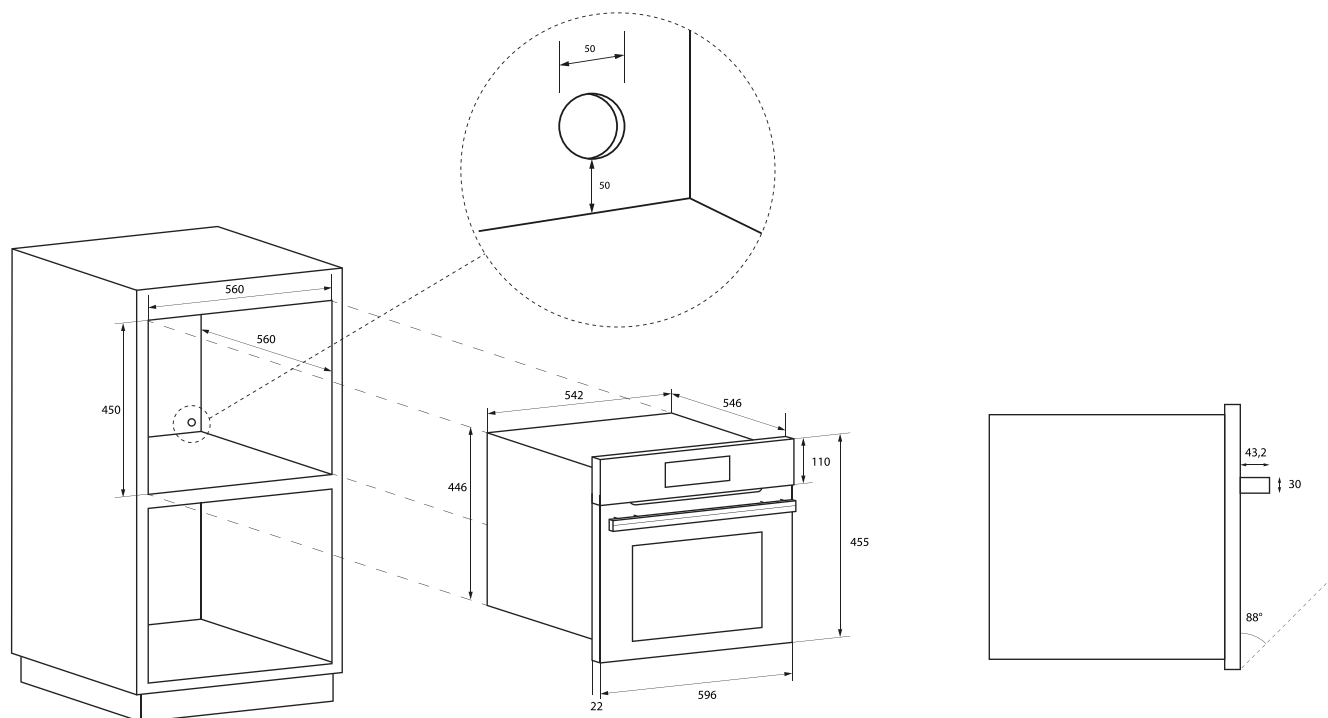
**INSTALLER LE FOUR SUR SON PLAN D'APPUI**

Le four doit être installé sous la plaque de cuisson, dans une colonne ou associé avec le tiroir chauffe-plat correspondant.

Le dimensions nécessaires sont indiquées sur le schéma.

Les matériaux du coffre d'installation doivent être résistants à la chaleur.

Le four doit être centré entre les parois du coffre d'installation et fixé à l'aide des vis et boulons fournis.



**DONNÉES TECHNIQUES**

Alimentation électrique	220-240 V~, 50 Hz
Puissance maximale absorbée	3200 W
Puissance des micro-ondes	900 W
Grill	1500 W
Air chaud	1500 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz

**TYPE ET DIAMÈTRE MINIMUM DES CÂBLES**

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

**RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE**

Avant le branchement électrique, assurez-vous que :

- les caractéristiques de l'installation électrique satisfont aux indications de la plaque d'immatriculation apposée à l'avant du four ;
- le circuit électrique possède une connexion de terre conforme aux normes et lois en vigueur.

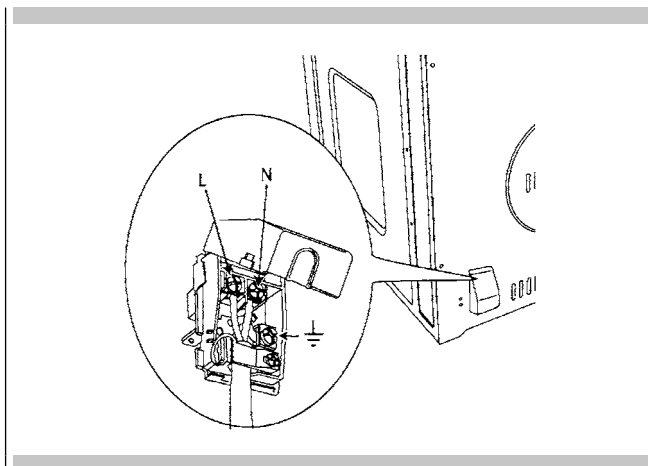
La connexion à la terre est requise par la loi. Le câble ne doit en aucun point atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Ce four doit être raccordé à l'électricité par un cordon d'alimentation muni d'une fiche du calibre approprié compatible avec la prise de courant montée sur le sous-circuit final du câblage fixe destiné à alimenter le four.

Si un appareil fixe ne dispose pas d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'un autre dispositif qui assure la déconnexion du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de tension excessive III, ces dispositifs de déconnexion doivent être fournis dans le secteur d'alimentation conformément aux règles d'installation.

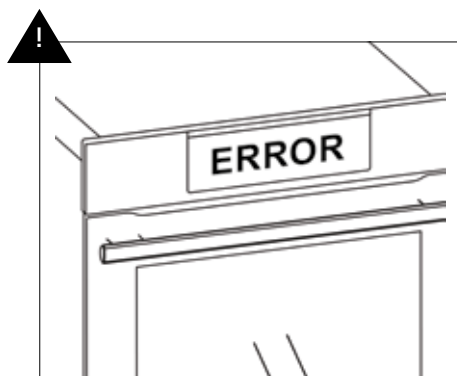
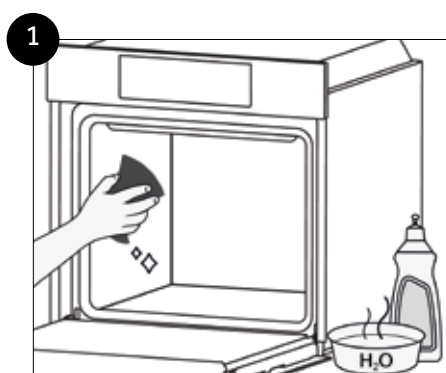
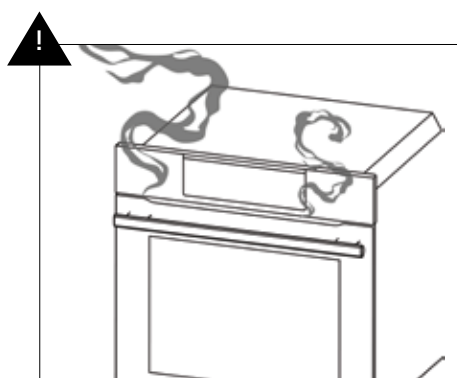
La prise omnipolaire ou l'interrupteur doit être facile d'accès lorsque l'appareil est installé.

**REMARQUE :** Le fabricant décline toute responsabilité si les normes habituelles de prévention des accidents et les instructions ci-dessus ne sont pas respectées.



La cuisson au four ou par convection donne parfois lieu à de mauvais résultats, pour des raisons autres que le dysfonctionnement du four. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus courants. Étant donné que la taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson intéressent directement les résultats de la cuisson, la meilleure solution peut être de remplacer les anciens ustensiles de cuisson qui ont noirci ou qui se sont déformés avec le temps et l'utilisation.

Problème de cuisson	Cause
Aliment non uniformément doré	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Feuille d'aluminium sur la grille de four ou en bas du four</li> <li>- Plat de cuisson trop grand pour la recette</li> <li>- Plats se touchant ou touchant les parois du four</li> </ul>
Aliments trop cuits sur le fond	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Utilisation de plats de cuisson en verre, lourds ou en métal noirci</li> <li>- Position incorrecte de la grille d'installation</li> <li>- Plats se touchant ou touchant les parois du four</li> </ul>
Les aliments sont secs ou ont perdu trop d'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop faible</li> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Porte du four ouverte trop fréquemment</li> <li>- Fermeture hermétique avec du papier d'aluminium</li> <li>- Taille du plat trop petite</li> </ul>
La nourriture cuit ou rôtit trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop faible</li> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Porte du four ouverte trop fréquemment</li> <li>- Fermeture hermétique avec du papier d'aluminium</li> <li>- Taille du plat trop petite</li> </ul>
Les fonds de tarte ne dorent pas ou gardent une croûte humide	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temps de cuisson trop court</li> <li>- Utilisation de plats de cuisson en acier brillant</li> <li>- Position incorrecte de la grille d'installation</li> <li>- Température du four trop faible</li> </ul>
Les gâteaux sont pâles, ne lèvent pas et ne cuisent pas bien à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop faible</li> <li>- Temps de cuisson inadapté</li> <li>- Cuisson testée trop tôt</li> <li>- Porte du four trop souvent ouverte</li> <li>- La taille du plat est peut-être trop grande</li> </ul>
Gâteaux levés au centre avec fissure sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température de cuisson trop élevée</li> <li>- Temps de cuisson trop long</li> <li>- Plats se touchant ou touchant les parois du four</li> <li>- Position incorrecte de la grille d'installation</li> <li>- Taille du plat trop petite</li> </ul>
Bords de la croûte de tarte trop dorés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop élevée</li> <li>- Bords de la croûte trop minces</li> </ul>

**ERREUR****FUMÉE**

**Enregistrement des données de service**

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'installation ou d'occupation \_\_\_\_\_



<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>	<b>SEITE</b>
<b>1 - Wichtige Hinweise und Sicherheitshinweise</b>	<b>56</b>
<b>2 - Warnhinweise für Mikrowellenherde</b>	<b>58</b>
<b>3 - Respekt vor der Umwelt</b>	<b>60</b>
<b>4 - Typenschild für den Ofen</b>	<b>61</b>
<b>5 - Erstmalige Benutzung</b>	<b>62</b>
<b>6- Bedienfeld</b>	<b>63</b>
<b>7 - Hauptproduktfunktionen</b>	<b>66</b>
<b>8 - Mikrowellen-Garmodustabelle</b>	<b>67</b>
<b>9 - Für den Installateur</b>	<b>68</b>
<b>10 - Lösen traditioneller Backprobleme</b>	<b>70</b>
<b>11- Fehlerbehebung</b>	<b>71</b>
<b>12 - Servicedatensatz</b>	<b>72</b>



## WICHTIGE HINWEISE UND SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sorgfältig durch und bewahren Sie es für den zukünftigen Gebrauch auf



Sehr geehrter Kunde,  
Wir danken Ihnen und gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl.

Dieses neue Produkt wurde sorgfältig entworfen und aus hochwertigen Materialien hergestellt und sorgfältig getestet, um sicherzustellen, dass es alle Ihre kulinarischen Anforderungen erfüllt.

Bitte lesen und beachten Sie diese einfache Anleitung, mit der Sie bereits bei der ersten Verwendung hervorragende Ergebnisse erzielen können. Dieses hochmoderne Gerät kommt mit unseren besten Wünschen zu Ihnen.

**DIESES PRODUKT IST FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT. DER HERSTELLER LEHNT JEDLICHE VERANTWORTUNG FÜR PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN AB, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION ODER UNSACHGEMÄSSE, FEHLERHAFT E ODER UNGEEIGNETE VERWENDUNG ENTSTEHEN.**

**DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN BEEINTRÄCHTIGUNGEN ODER VON PERSONEN OHNE DIE ERFORDERLICHE ERFAHRUNG ODER KENNNTNISSE VERWENDET WERDEN, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUF SICHTIGT ODER IN DEN GEBRAUCH DES GERÄTS EINGEWIESEN.**

**KINDER MÜSSEN BEAUF SICHTIGT WERDEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE DAS GERÄT NICHT ALS SPIELZEUG VERWENDEN. GEBEN SIE ALUMINIUMFOLIE, TÖPFE ODER ÄHNLICHE GEGENSTÄNDE MIT KONTAKT ZUM BODEN NICHT ZUM GAREN IN DAS INNERE DES OFENS. DIE HEIZWIRKUNG DES UNTEREN HEIZELEMENTS VERURSACHT EINE ÜBERHITZUNG DES UNTEREN TEILS DES OFENS, DIE SCHÄDEN UND SCHWERWIEGENDE FOLGEN (BRANDGEFAHR) AUCH AN DER THEKE UNTER DEM OFEN VERURSACHT.**

**DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS.**

**WARNUNG: BERÜHREN SIE DIE HEIZELEMENTE IM OFEN NICHT.**



### ACHTUNG

- Wenn die Tür selbst oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen erst verwendet werden, wenn er von einem qualifizierten Servicetechniker repariert wurde.
- Servicetechniker, Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von Servicetechnikern durchgeführt werden, da hierfür die Abdeckung entfernt werden muss, die vor Mikrowelleneinwirkung schützt.
- Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in luftdichten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
- Kinder dürfen den Backofen nicht ohne Aufsicht benutzen, bevor sie nicht ausreichend über seine sichere Verwendung unterrichtet wurden und die Gefahren einer falschen Verwendung verstehen.
- Verwenden Sie nur Unensilien, die für Mikrowellenherde geeignet sind.
- Wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, überprüfen Sie den Ofen häufig wegen der Brandgefahr.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu löschen.
- Das Erhitzen von Getränken im Mikrowellenofen kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie also vorsichtig beim Umgang mit dem Behälter.

**ACHTUNG**

- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrung in Gläsern muss gemischt oder geschüttelt werden und ihre Temperatur muss vor der Fütterung überprüft werden, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenherden erhitzt werden, da sie auch nach dem Ende des Erhitzens in der Mikrowelle explodieren könnten.
- Eine detaillierte Erläuterung zur Reinigung der Türdichtungen, des Hohlraums und angrenzender Teile.
- Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und alle Lebensmittelreste entfernt werden.
- Wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann es zu einer Degradierung der Oberflächen kommen, die die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und gefährliche Bedingungen verursachen kann.
- Verwenden Sie keine groben Schleifmittel oder scharfen Metallabstreifer, um die Glastür des Ofens zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts.

## LEBENSMITTELZUBEREITUNG

### Brandgefahr

Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nur für die Zubereitung von Speisen, die gegessen werden sollen.

Jede andere Verwendung kann gefährlich sein oder Schäden verursachen.

Beispielsweise können erwärmte Hausschuhe oder Kissen, die mit Kernen oder Getreide gefüllt sind, auch nach mehreren Stunden Feuer fangen.

## GESCHIRR

### Verletzungsgefahr

Porzellan und Keramikgeschirr können kleine Löcher in Griffen und Abdeckung haben.

Hinter diesen Löchern können sich Hohlräume verbergen. Wenn Wasser in diese Hohlräume gelangt, könnte das Geschirr zerbrechen.

Verwenden Sie kein Geschirr, das für Mikrowellenherde ungeeignet ist.

### Gefahr von Verbrennungen

Die Hitze des Essens kann das Geschirr erwärmen. Verwenden Sie immer einen Topflappen, um Geschirr und Zubehör aus dem Garraum zu entfernen.

## MIKROWELLENLEISTUNG UND DAUER

### Brandgefahr

Stellen Sie niemals Werte ein, die für die Mikrowellenleistung oder die Garzeit zu hoch sind. Die Lebensmittel könnten Feuer fangen und das Gerät beschädigen. Befolgen Sie die Regeln in dieser Anleitung.

## VERPACKUNG

### Brandgefahr

Niemals Lebensmittel in thermischen Verpackungen erhitzen.

Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen ständig überwacht werden.

### Gefahr von Verbrennungen

Luftdichte Verpackung kann explodieren. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung. Verwenden Sie immer einen Topflappen, um Geschirr zu entfernen.

## GETRÄNKE

### Gefahr von Verbrennungen

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann das Sieden verzögert werden.

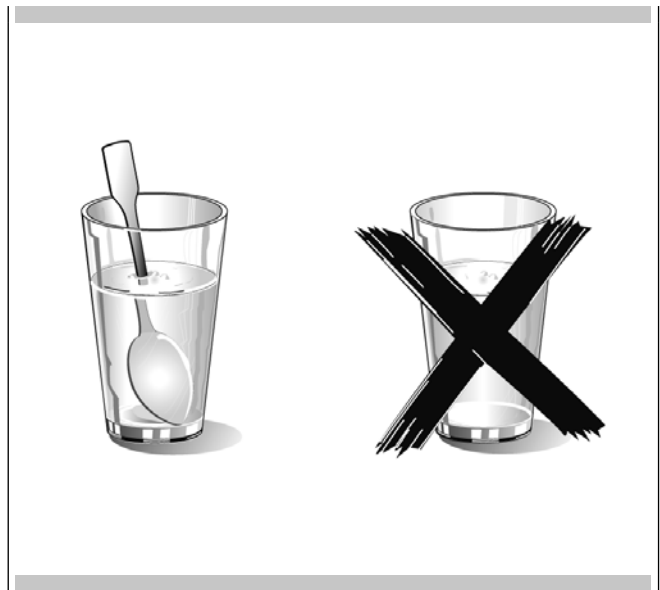
Dies bedeutet, dass die Siedetemperatur erreicht ist, ohne die typischen kleinen Dampfblasen zu bilden. Schon ein leichtes Klopfen kann zum plötzlichen Überlaufen von Flüssigkeit oder Sprays führen.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in den Behälter geben, um ein verzögertes Kochen zu vermeiden.

### Explosionsgefahr!

Erhitzen Sie niemals Getränke oder andere Lebensmittel in abgedeckten Behältern.

Erhitzen Sie alkoholische Getränke niemals übermäßig.



## LEBENSMITTEL FÜR NEUGEBORENE

### Gefahr von Verbrennungen

Erhitzen Sie Babynahrung niemals in einem abgedeckten Behälter. Entfernen Sie immer die Abdeckung oder den Nippel.

Nach dem Erhitzen immer vorsichtig schütteln oder mischen, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird.

Testen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Baby die Nahrung verabreichen.

## LEBENSMITTEL MIT HAUT ODER SCHALE

### Gefahr von Verbrennungen

Kochen Sie niemals Eier in der Schale. Erhitzen Sie niemals hartgekochte Eier, da sie auch nach dem Ausschalten der Mikrowelle explodieren könnten. Dies gilt auch für Weichtiere und Krebstiere.

Bei Spiegeleiern zuerst das Eigelb durchstechen.

Bei Lebensmitteln mit harter Schale oder Haut wie Äpfeln, Tomaten, Kartoffeln oder Wurst könnte die Schale oder Haut explodieren.

Vor dem Kochen die Schale oder Haut durchstechen.

## TROCKNEN VON LEBENSMITTELN

### Brandgefahr

Trocknen Sie niemals Lebensmittel in der Mikrowelle.

## LEBENSMITTEL MIT NIEDRIGEM WASSERGEHALT

### Brandgefahr

Lebensmittel mit niedrigem Wassergehalt wie Brot niemals zu lange oder mit übermäßiger Leistung auftauen oder erhitzen.

## ÖL

### Brandgefahr

Die Mikrowelle niemals zum Erhitzen von Öl verwenden.

## SCHADENSURSACHEN

### Fruchtsaft tritt aus

Bei der Zubereitung von Süßigkeiten mit sehr saftigen Früchten sollte die Backform nicht überfüllt werden. Fruchtsäfte, die die Backform überlaufen, können unauslöschliche Flecken hinterlassen.

### Technische Aufgliederung

Verwenden Sie niemals emaillierte Backformen in der Mikrowelle, da dies zu einem technischen Ausfall führen könnte.

### Kühlung bei geöffneter Gerätetür

Der Garraum darf nur bei geschlossener Tür gekühlt werden. Stellen Sie sicher, dass nichts an der Tür des Gerätes hängen bleibt.

Selbst wenn die Tür nur halb angelehnt wird, können nahe gelegene Schränke im Laufe der Zeit beschädigt werden.

### Stark verschmutzte Dichtung

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt sich die Tür des Gerätes während des Betriebs nicht richtig. Die Oberflächen benachbarter Schränke können beschädigt werden.

Halten Sie die Dichtung immer sauber.

### Verwendung der Tür des Gerätes als Auflagefläche

Stützen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür des Gerätes und stellen Sie kein Geschirr oder Zubehör darauf.

### Verwendung der Mikrowelle ohne Lebensmittel in der Kammer

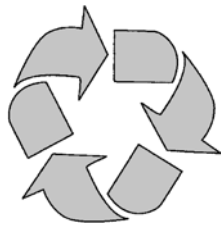
Schalten Sie die Mikrowelle erst ein, nachdem Sie das Essen in den Garraum gestellt haben. Ohne Lebensmittel im Inneren kann das Gerät überlastet werden. Die einzige Ausnahme sind kurze Tests von Geschirr (siehe hierzu die Warnhinweise zu Töpfen und Pfannen).

### Feuchte Lebensmittel

Lassen Sie feuchte Lebensmittel nicht länger im Garraum.

Die Dokumentation für dieses Gerät ist auf chlorfrei gebleichtem Papier oder Recyclingpapier gedruckt, um zum Umweltschutz beizutragen. Die Verpackung wurde entwickelt, um Umweltschäden vorzubeugen; sie sind ökologische Produkte, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.

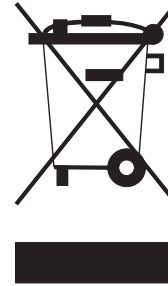
Das Recycling der Verpackung spart Rohstoffe und reduziert das Volumen von Industrie- und Hausmüll.



**DAS VERPACKUNGSMATERIAL** ist zu 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol gekennzeichnet. Entsorgen Sie in Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polysterteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es potenziell gefährlich ist.

**DIESES GERÄT** ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem er sicherstellt, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, trägt der Benutzer dazu bei, potenzielle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden.

**DAS SYMBOL** auf dem Produkt oder den beigefügten Unterlagen zeigt an, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern an eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten geliefert werden muss.



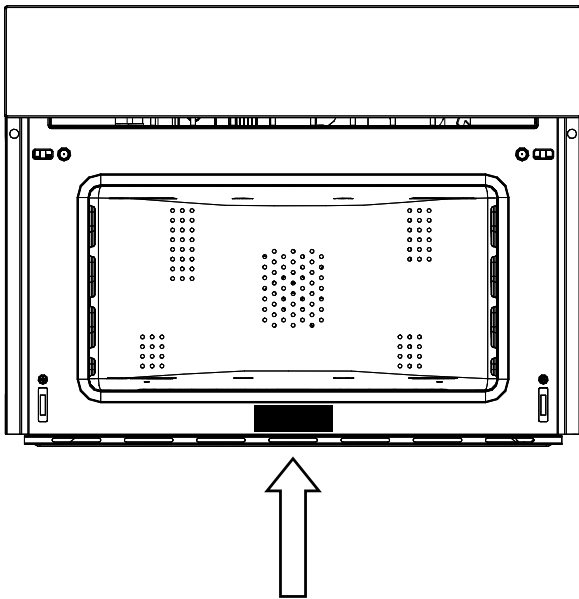
**DIE ENTSORGUNG MUSS IN** Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen zur Abfallentsorgung **ERFOLGEN**.

**FÜR WEITERE INFORMATIONEN** über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige Behörde vor Ort, den Hausmüllsammeldienst oder das Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

**VOR DEM VERSCHROTTEN** durch Abschneiden des Stromkabels unbrauchbar machen.

**⚠ WICHTIG**

Das Typenschild des Backofens ist sogar zugänglich, wenn das Gerät installiert ist. Dieses Typenschild, das beim Öffnen der Tür sichtbar ist, zeigt alle Informationen, die Sie benötigen, wenn Sie Ersatzteile für das Gerät anfordern.



Der Ofen sollte gründlich mit Wasser und Seife gereinigt und sorgfältig gespült werden. Heizen Sie den Ofen für etwa 30 Minuten auf die maximale Temperatur; dies beseitigt alle restlichen Herstellungsöle, die unangenehme Gerüche beim Kochen verursachen könnten. Verwenden Sie die kreisförmige Plus-Lüfterfunktion ohne Zubehör im Backofen. Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie es vorsichtig mit einer sehr heißen alkalischen Waschlösung und einem weichen Tuch.

### **AUF- UND ABBAU DES FLACHEN GRILLS**

Um den flachen Grill zu entfernen, ziehen Sie den Grill zu sich hin, bis er anhält, und heben Sie ihn dann durch Ziehen nach oben an, bis er vollständig herauskommt. Um den flachen Grill wieder einzusetzen, setzen Sie ihn in einem 45-Grad-Winkel ein, positionieren ihn dann horizontal und schieben ihn bis zum Ende der Grillschiene hinein. Wenn der flache Grill über eine Auffangwanne (Tablett) verfügt, heben Sie ihn leicht an und schieben Sie diese auf sich zu. Um es erneut einzusetzen, schieben Sie es zurück, bis es richtig sitzt.

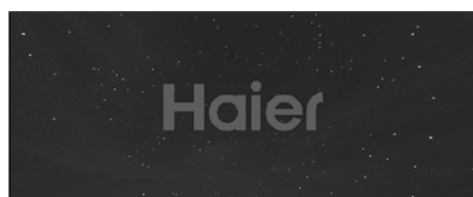


### **WICHTIG**

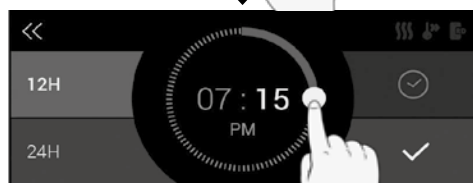
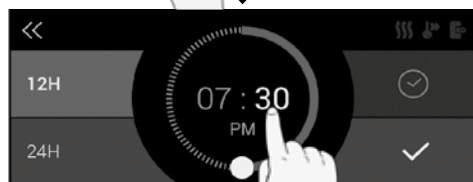
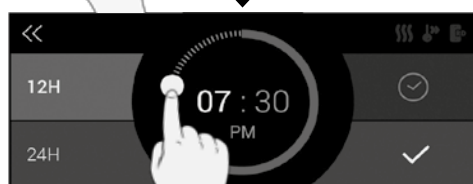
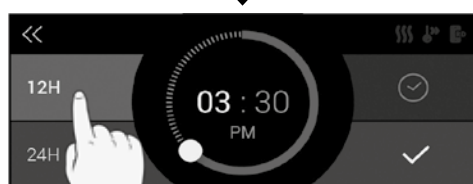
Ziehen Sie vor der Reinigung des Backofens immer den Stecker aus der Steckdose oder ziehen Sie das Netzkabel des Geräts. Darüber hinaus vermeiden Sie die Verwendung von sauren oder alkalischen Substanzen wie Zitrone, Essig, Salz, Tomaten usw.). Vermeiden Sie Chlor, Säuren oder Schleifmittel enthaltende Produkte, insbesondere zur Reinigung der lackierten Wände.



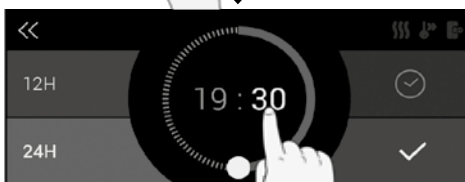
## ERSTMALIGE EINRICHTUNG

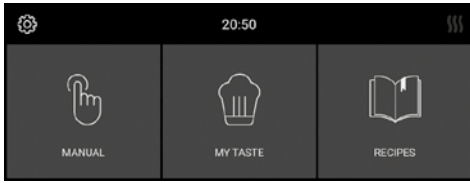
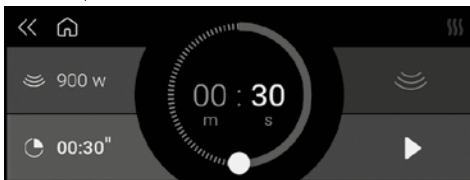
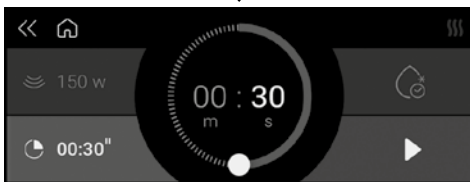
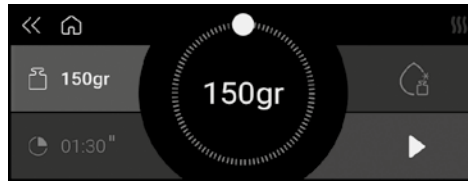
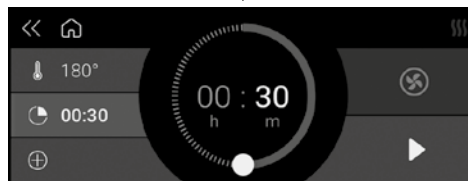
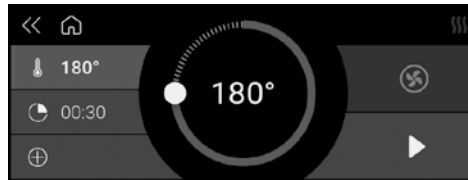
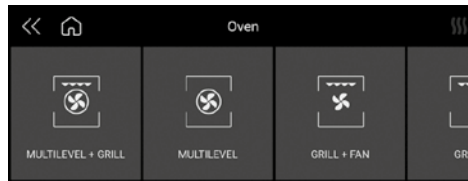
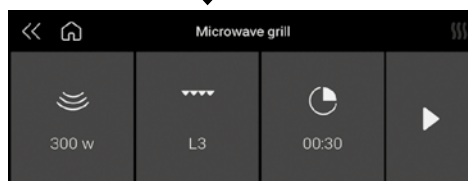
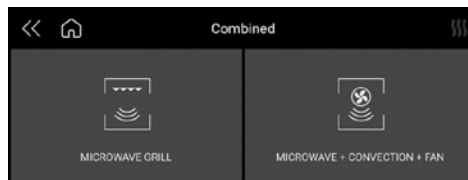


12h

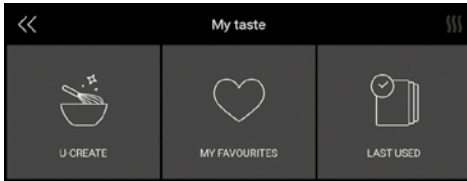


24H



**MANUELL****MIKROWELLEN-****AUFTAUEN NACH ZEIT****AUFTAUEN NACH GEWICHT****OFEN****KOMBINIERT**

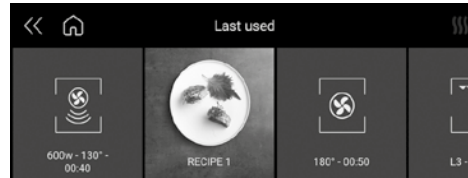
## MY TASTE



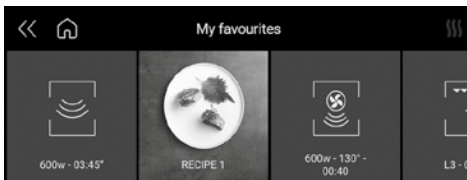
## U-CREATE



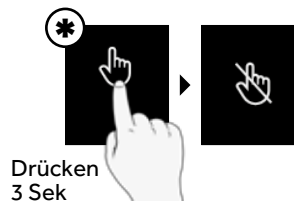
## ZULETZT VERWENDET



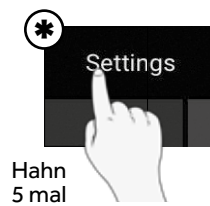
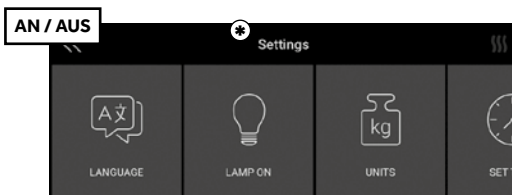
## MEINE FAVORITEN



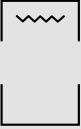






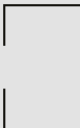
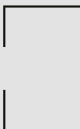
## VERRIEGELUNG WÄHREND DES KOCHENS

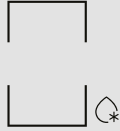
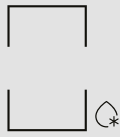





## DEMO-MODUS



BACKOFENKOCHEN	
	MULTILEVEL + GRILL
	MULTILEVEL
	GRILLEN
	GRILL + UMLUFT
KOMBINIERTES GAREN	
	MIKROWELLENGRILL
	MIKROWELLE + KONVEKTION + HEISSLUFT

GAREN IN DER MIKROWELLE	
	MIKROWELLEN-
	ZEITAUFTAUUNG
	AUFTAUEN NACH GEWICHT

GARMODUS	ICON	SET	GEWICHT			WATT			TEMPERATUR		
			Min.	Vorein- stellung	Max.	Min.	Vorein- stellung	Max.	Min.	Vorein- stellung	Max.
AUFTAUEN NACH ZEIT							150 W				
AUFTAUEN NACH GE- WICHT		Brot	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Gemüse	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Fleisch	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Fisch	100 g	500 g	800 g		150 W				
MIKROWEL- LEN-						150 W	900 W	900 W			
MIKROWEL- LENGRILL		150W					150 W			200 °C	
		300W					300 W				
		450W					450 W				
MIKROWELLE + KONVEKTI- ON + HEISS- LUFT		150W					150 W		50 °C	100 °C	200 °C
		300W					300 W				
		450W					450 W				

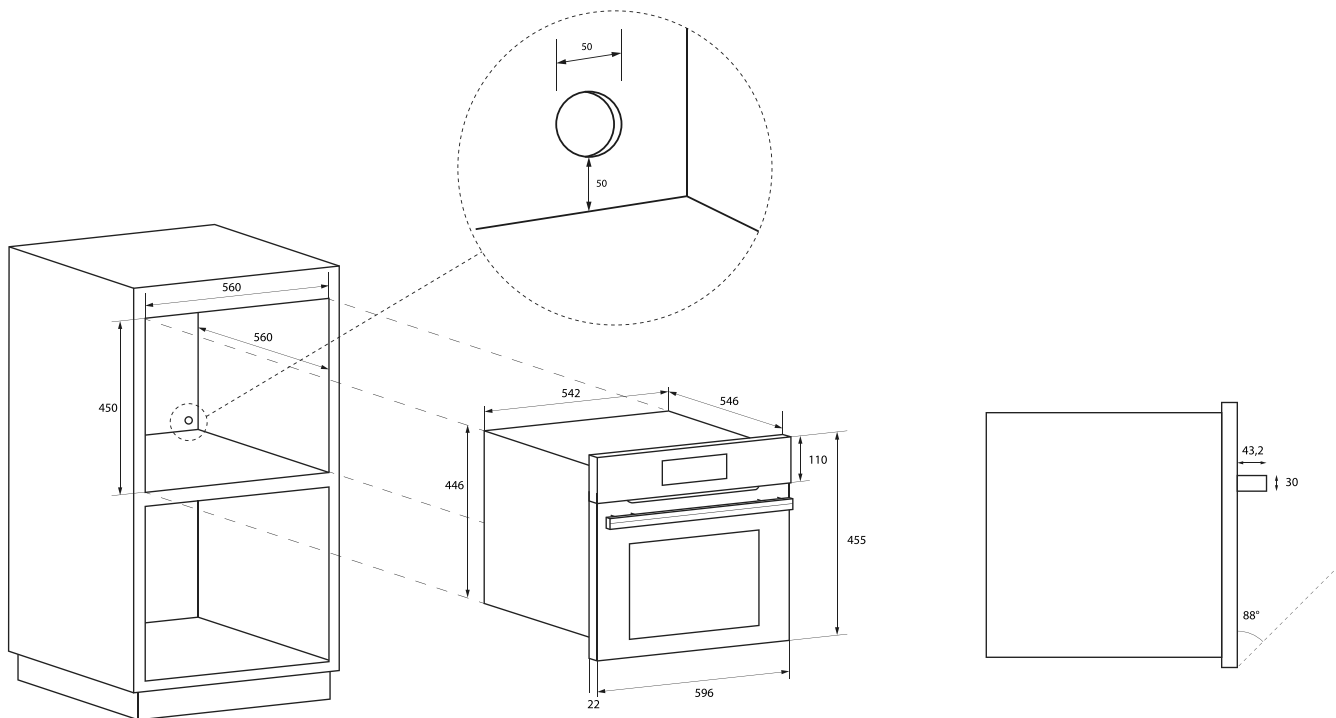
## INSTALLATION DES OFENS IN DER KÜCHENZEILE

Der Backofen muss unter einem Kochfeld, in einer Säule oder in Kombination mit der entsprechenden Lebensmittel-Schublade installiert werden.

Die Abmessungen des Raumes müssen denen in der Abbildung entsprechen.

Das Schrankmaterial muss der Hitze standhalten.

Der Ofen muss in den Wänden des Schrankes zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.



TECHNISCHE DATEN	
Stromversorgung	220 – 240 V~, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme	3200 W
Mikrowellenleistung	900 W
Grill	1500 W
Heißluft	1500 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz

ART UND MINDESTDURCHMESSER DER KABEL			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bevor Sie den elektrischen Anschluss herstellen, stellen Sie sicher, dass:

- die Merkmale des elektrischen Systems den Angaben auf dem auf der Vorderseite des Ofens angebrachten Seriennummernschild entsprechen;
- das Stromnetz über einen norm- und rechtskonformen Wirkerdungsanschluss verfügt.

Der Erdanschluss ist gesetzlich vorgeschrieben.

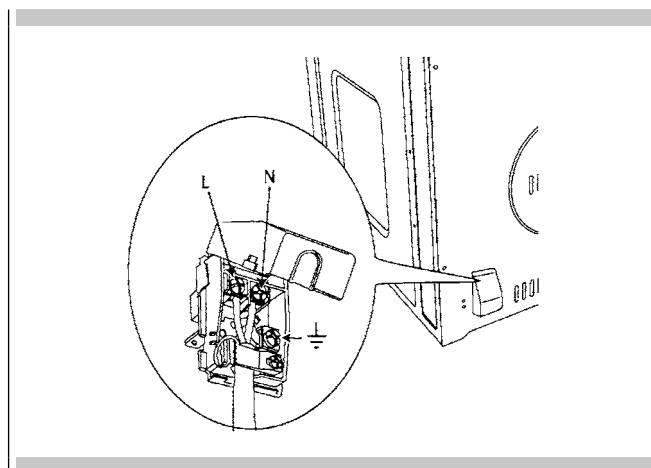
Das Kabel darf zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur von mehr als 50 °C über der Umgebungstemperatur erreichen.

Dieser Ofen muss über ein Netzkabel mit einem entsprechend bemessenen Stecker an die Stromversorgung angeschlossen werden, der mit der Steckdose kompatibel ist, die an den letzten Teilstromkreis der festen Verdrahtung angeschlossen ist, die zur Versorgung dieses Ofens bestimmt ist.

Verfügt ein feststehendes Gerät nicht über ein Netzkabel und einen Netzstecker oder ein anderes Gerät, das die Trennung vom Netz sicherstellt, mit einem Öffnungsabstand der Kontakte, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen einer übermäßigen Spannungskategorie III ermöglicht, müssen solche Trennvorrichtungen im Stromversorgungsnetz gemäß den Installationsregeln vorgesehen sein.

Die omnipolare Steckdose oder der omnipolare Schalter müssen leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

**HINWEIS:** Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn die üblichen Unfallverhütungsnormen und die obigen Hinweise nicht eingehalten werden.



Beim Backen oder Baken mit Heissluft können schlechte Ergebnisse aus vielen anderen Gründen als einer Fehlfunktion des Ofens auftreten. Überprüfen Sie das Diagramm unten auf die Ursachen der häufigsten Probleme. Da Größe, Form und Material von Backutensilien die Backergebnisse direkt beeinflussen, kann die beste Lösung sein, alte Backutensilien zu ersetzen, die sich mit Alter und Gebrauch verdunkelt und verzogen haben.

Backproblem	Ursache
Lebensmittel bräunt ungleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen nicht vorgeheizt</li> <li>- Aluminiumfolie auf Ofeneinschub oder Ofenboden</li> <li>- Backutensilien zu groß für Rezept</li> <li>- Sich berührende Pfannen oder Ofenwände</li> </ul>
Lebensmittel unten zu braun	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen nicht vorgeheizt</li> <li>- Verwendung von gläsernen, matten oder abgedunkelten Metallpfannen</li> <li>- Falsche Einschubposition</li> <li>- Sich berührende Pfannen oder Ofenwände</li> </ul>
Lebensmittel sind trocken oder zu stark geschrumpft	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofentemperatur zu niedrig</li> <li>- Ofen nicht vorgeheizt</li> <li>- Ofentür öfter geöffnet</li> <li>- Dicht mit Aluminiumfolie versiegelt</li> <li>- Pfannengröße zu klein</li> </ul>
Lebensmittel backen oder rösten zu langsam	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofentemperatur zu niedrig</li> <li>- Ofen nicht vorgeheizt</li> <li>- Ofentür öfter geöffnet</li> <li>- Dicht mit Aluminiumfolie versiegelt</li> <li>- Pfannengröße zu klein</li> </ul>
Tortenkrusten bräunen sich nicht am Boden oder haben matschige Krusten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backzeit nicht lang genug</li> <li>- Verwendung von glänzenden Stahlpfannen</li> <li>- Falsche Einschubposition</li> <li>- Ofentemperatur ist zu niedrig</li> </ul>
Kuchen blass, flach und möglicherweise im Inneren nicht gar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofentemperatur zu niedrig</li> <li>- Falsche Backzeit</li> <li>- Kuchen zu früh getestet</li> <li>- Ofentür zu oft geöffnet</li> <li>- Pfannengröße kann zu groß sein</li> </ul>
Kuchen in der Mitte zu hoch aufgegangen mit Riss oben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backtemperatur zu hoch</li> <li>- Backzeit zu lang</li> <li>- Sich berührende Pfannen oder Ofenwände</li> <li>- Falsche Einschubposition</li> <li>- Pfannengröße zu klein</li> </ul>
Tortenkrustenkanten zu braun	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofentemperatur zu hoch</li> <li>- Krustenkanten zu dünn</li> </ul>



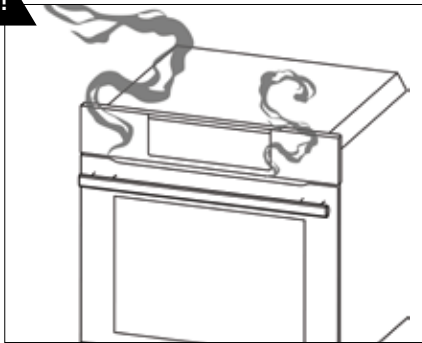
## FEHLER



1



## SMOKE



1



**Servicedatensatz**

Modellnummer \_\_\_\_\_

Seriennummer \_\_\_\_\_

Datum der Installation oder Belegung \_\_\_\_\_

Índice	PÁGINA
<b>1 - Instrucciones importantes y advertencias de seguridad</b>	<b>74</b>
<b>2 - Advertencias para hornos microondas</b>	<b>76</b>
<b>3 - Cuidado del medio ambiente</b>	<b>78</b>
<b>4 - Placa de datos del horno</b>	<b>79</b>
<b>5 - Primer uso</b>	<b>80</b>
<b>6- Panel de control</b>	<b>81</b>
<b>7 - Principales funciones del producto</b>	<b>84</b>
<b>8 - Tabla de modos de cocción en el microondas</b>	<b>85</b>
<b>9 - Para el instalador</b>	<b>86</b>
<b>10 - Solucionar problemas de horneado tradicionales</b>	<b>88</b>
<b>11- Resolución de problemas</b>	<b>89</b>
<b>12 - Registro de datos de servicio</b>	<b>90</b>



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Lea atentamente este manual y guárdelo para su uso futuro

Apreciado cliente:

Nos gustaría darle las gracias y felicitarle por su elección.

Este nuevo producto ha sido cuidadosamente diseñado y fabricado con materiales de primera calidad, y exhaustivamente probado para garantizar que cumple con todos sus requisitos culinarios. Lea y cumpla estas sencillas instrucciones, que le permitirán lograr excelentes resultados desde el primer uso. Nos alegra poder ofrecerle este aparato de última generación.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO. EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LESIONES PERSONALES O DAÑOS A LA PROPIEDAD DERIVADOS DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O UN USO INADECUADO, ERRÓNEO O INADECUADO.**

**EL APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON DISCAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES, O POR PERSONAS SIN LA EXPERIENCIA O EL CONOCIMIENTO NECESARIOS, A MENOS QUE SEAN SUPERVISADOS O FORMADOS EN EL USO DEL APARATO POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.**

**Se recomienda vigilar a los niños para que no jueguen con este aparato. NO COLOQUE PAPEL DE ALUMINIO, RECIPIENTES U OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE DENTRO DEL HORNO PARA COCINAR. AL SUBIR DE TEMPERATURA, EL ELEMENTO CALEFACTOR INFERIOR PROVOCA EL SOBRECALENTAMIENTO DE LA PARTE INFERIOR DEL HORNO, LO QUE PUEDE PROVOCAR DAÑOS Y GRAVES CONSECUENCIAS (RIESGO DE INCENDIO) INCLUSO EN LA SUPERFICIE DE DEBAJO DEL HORNO.**

**EL APARATO SE CALIENTA MUCHO DURANTE SU USO.**

**ADVERTENCIA: NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES DENTRO DEL HORNO.**



### ATENCIÓN

- Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no se podrá utilizar hasta que lo repare un técnico profesional de servicio.
- Es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico de servicio realizar operaciones de mantenimiento o reparación que impliquen la eliminación de cualquier cubierta que proteja contra la exposición a las microondas.
- Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en envases herméticos porque podrían explotar.
- Los niños no pueden usar el horno sin supervisión hasta que hayan sido adecuadamente instruidos en su uso seguro y entiendan los peligros de usarlo incorrectamente.
- Utilice únicamente materiales no sensibles que sean apropiados para hornos microondas.
- Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, controle el horno con frecuencia, ya que hay riesgo de incendio.
- Si ve humo saliendo, apague el aparato o desenchúfelo y mantenga la puerta cerrada para apagar cualquier llama.
- Cuando se calientan líquidos, la ebullición puede retrasarse, así que tenga cuidado al manipular el recipiente.



## ATENCIÓN

- El contenido de los biberones y alimentos para bebés en frascos debe mezclarse o agitarse y su temperatura debe controlarse antes de darla al bebé para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas porque podrían explotar incluso después de terminar de calentarse en el microondas.
- Se proporciona una explicación detallada para la limpiar las juntas de las puertas del interior del horno y las partes adyacentes.
- El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los residuos de alimentos.
- Si no se mantiene limpio el horno, podrían deteriorarse las superficies, lo que podría reducir la vida útil del aparato y provocar situaciones de peligro.
- No utilice materiales abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie y hacer que el cristal se rompa.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el electrodoméstico.

## PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

### Peligro de incendio

Utilice únicamente la función microondas para cocinar alimentos que se vayan a consumir.

Cualquier otro uso puede ser peligroso o causar daños.

Por ejemplo, los patucos o almohadas calientes de semillas pueden incendiarse incluso después de varias horas.

## RECIPIENTES

### Peligro de lesiones

La porcelana y la vajilla de cerámica pueden tener pequeños agujeros en las asas y la tapa.

Puede haber cavidades ocultas detrás de estos agujeros. Si el agua entra en estas cavidades, la vajilla podría romperse.

No utilice vajilla que no sea adecuada para hornos microondas.

### Peligro de quemaduras

Al calentarse, la comida puede calentar el plato. Utilice siempre unas manoplas para retirar los platos y accesorios del interior del horno.

## POTENCIA Y DURACIÓN DEL MICROONDAS

### Peligro de incendio

Nunca establezca valores que sean demasiado altos para la potencia del microondas o el tiempo de cocción. La comida podría incendiarse y dañar el aparato. Siga las reglas de estas instrucciones.

## EMBALAJE

### Peligro de incendio

No caliente nunca comida en recipientes térmicos. Los alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables deben vigilarse constantemente.

### Peligro de quemaduras

El embalaje hermético puede explotar. Siga las instrucciones que se muestran en el paquete. Utilice siempre unas manoplas para retirar los platos.

## BEBIDAS

### Peligro de quemaduras

Cuando se calientan líquidos, la ebullición puede retrasarse.

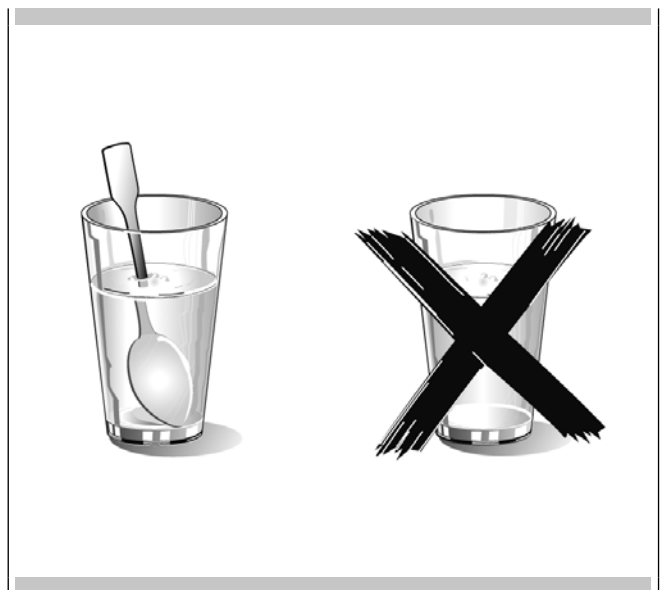
Esto significa que la temperatura de ebullición se ha alcanzado sin formar las típicas pequeñas burbujas de vapor. Incluso un ligero golpe puede causar el desbordamiento repentino de líquido o aerosoles.

Al calentar líquidos, coloque siempre una cuchara en el recipiente para evitar la ebullición retardada.

### Peligro de explosión.

No caliente nunca bebidas u otros tipos de alimentos en recipientes cubiertos.

No caliente las bebidas alcohólicas en exceso.



## ALIMENTOS PARA BEBÉS

### Peligro de quemaduras

No caliente nunca los alimentos para bebés en un recipiente cubierto. Retire siempre la tapa o la tetina. Cuando termine de calentar, agite o mezcle bien el contenido para que el calor se distribuya uniformemente.

Compruebe la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

## ALIMENTOS CON PIEL O CÁSCARA

### Peligro de quemaduras

No caliente nunca huevos en su cáscara. No caliente nunca los huevos duros porque podrían explotar incluso después de apagar el microondas. Esto también se aplica a moluscos y crustáceos.

En el caso de los huevos fritos, primero perfora la yema.

En el caso de alimentos con una cáscara dura o piel como manzanas, tomates, patatas o salchichas, la cáscara o la piel podría explotar.

Perfore la cáscara o la piel antes de cocinar.

## ALIMENTOS SECOS O DESHIDRATADOS

### Peligro de incendio

No seque ningún alimento en el microondas.

## ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE AGUA

### Peligro de incendio

No descongele ni caliente alimentos con un bajo contenido de agua, como el pan, durante demasiado tiempo o a una potencia excesiva.

## ACEITE

### Peligro de incendio

No utilice el microondas para calentar solo aceite.

## CAUSAS DEL DAÑO

### Salpicaduras de zumo de fruta

Cuando prepare dulces que contengan fruta muy jugosa, no llene en exceso el plato para hornear. Las salpicaduras de frutas pueden dejar manchas indelebles.

### Avería técnica

No utilice nunca platos esmaltados en el microondas porque podría causar una avería técnica.

### Enfriamiento con la puerta del aparato abierta

El interior del horno solo debe enfriarse con la puerta cerrada. Compruebe que no haya nada atascado en la puerta del aparato.

Incluso si la puerta está solo entreabierta, los armarios cercanos pueden dañarse con el tiempo.

### Junta muy sucia

Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Las superficies de los armarios cercanos pueden dañarse.

Mantenga siempre la junta limpia.

### Uso de la puerta del aparato como superficie de soporte

No descansa ni se apoye en la puerta abierta del aparato y no ponga platos ni accesorios encima.

### Uso del microondas sin alimentos en el interior

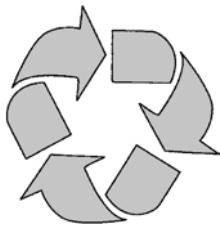
Encienda el microondas solo después de haber puesto la comida en su interior. Sin comida en el interior, el aparato puede sobrecargarse. La única excepción permitida son las breves pruebas de vajilla (en este sentido, consulte las advertencias sobre recipientes).

### Alimentos húmedos

No deje alimentos húmedos en el interior del microondas durante mucho tiempo.

La documentación de este aparato se imprime en papel blanqueado sin cloro o papel reciclado para contribuir a la protección del medio ambiente. Los envases se han diseñado para evitar daños al medio ambiente; son productos ecológicos que pueden ser recuperados o reciclados.

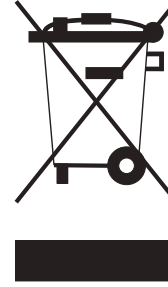
Reciclar el embalaje ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos industriales y domésticos.



**EL MATERIAL DE EMBALAJE** es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. Elimínelo según lo establecido por la legislación local. El material de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) debe mantenerse fuera del alcance de los niños porque es potencialmente peligroso.

**ESTE APARATO** está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE, Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, el usuario contribuye a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

**EL SÍMBOLO** en el producto o la documentación adjunta indica que este producto no debe tratarse como residuos domésticos, sino que debe entregarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



La **ELIMINACIÓN DEBE REALIZARSE** de conformidad con las leyes locales sobre eliminación de residuos.

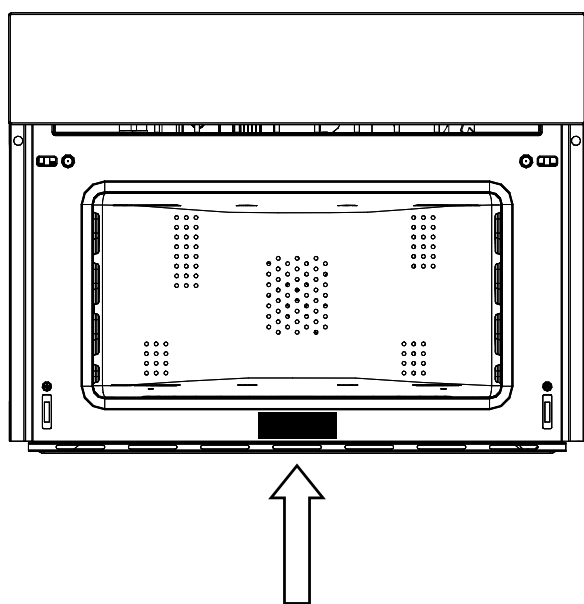
**PARA OBTENER INFORMACIÓN ADICIONAL** sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina local, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde se compró el producto.

**ANTES DE DESECHARLO**, inutilícelo cortando el cable eléctrico.



**⚠ IMPORTANTE**

Se puede acceder a la placa de datos del horno incluso cuando el aparato está instalado. Esta placa de datos, que es visible al abrir la puerta, muestra toda la información que necesitará al solicitar piezas de repuesto para el aparato.



El horno debe limpiarse a fondo con agua y jabón y enjuagarse cuidadosamente. Caliente el horno durante unos 30 minutos a la temperatura máxima; esto elimina todos los aceites de fabricación residuales que podrían causar olores desagradables durante la cocción. Utilice la función de ventilador circular plus sin accesorios en el horno. Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos cuidadosamente con una solución de lavado alcalina muy caliente y un paño suave.

### MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA BANDEJA PLANA

Para retirar la bandeja plana, tire de ella hacia usted hasta que se detenga y luego levántela, tirando hacia arriba, hasta que salga por completo. Para volver a colocar la bandeja plana, introdúzcala en un ángulo de 45 grados y luego colóquela horizontalmente y empuje hasta el final de su guía. Si la bandeja plana tiene una bandeja de goteo, para retirarla, levántela ligeramente y deslícela hacia usted. Para volver a colocarla, deslícela hacia atrás hasta que esté correctamente asentada.



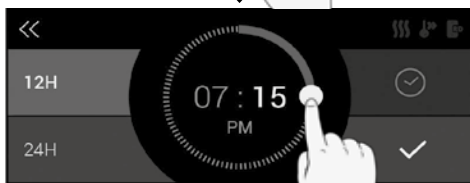
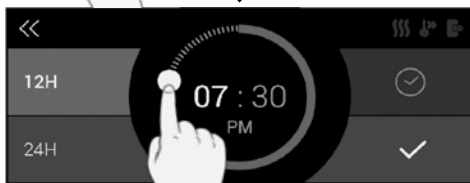
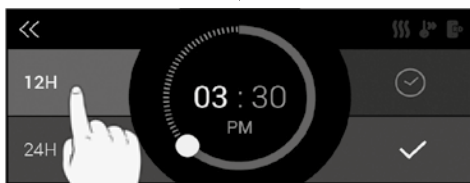
### IMPORTANTE

Como medida de seguridad, antes de limpiar el horno, desenchúfelo de la toma de corriente o retire el cable de alimentación del aparato. Además, evite usar sustancias ácidas o alcalinas como limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evite el uso de productos que contengan cloro, ácidos o abrasivos, especialmente para limpiar las paredes pintadas.

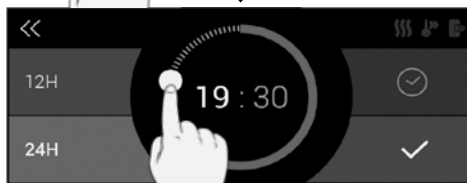
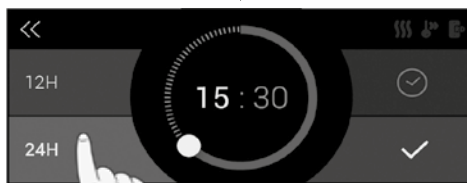
## CONFIGURACIÓN INICIAL



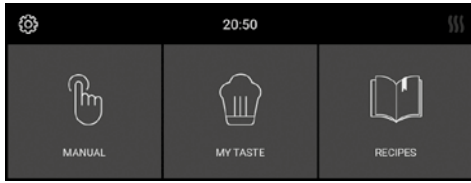
12H



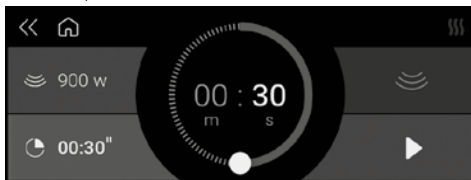
24H



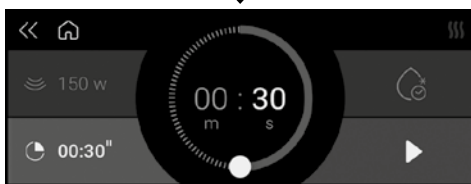
### MANUAL



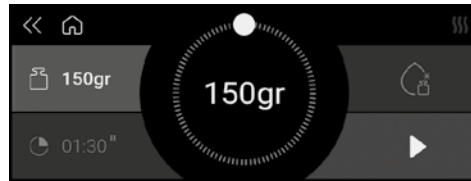
### MICROONDAS



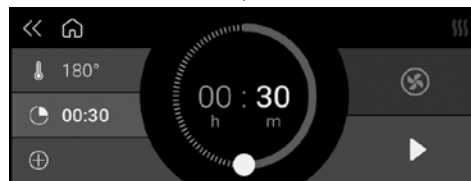
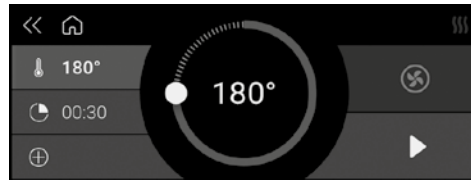
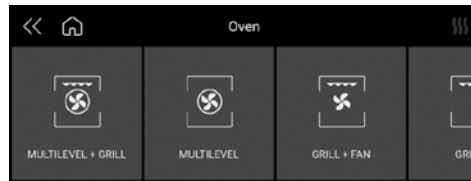
### DECONGELAR POR TIEMPO



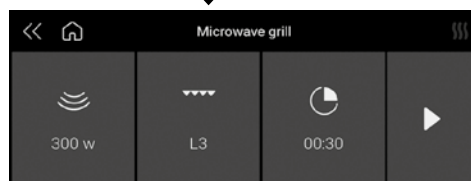
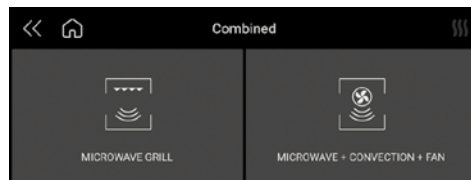
### DECONGELAR POR PESO



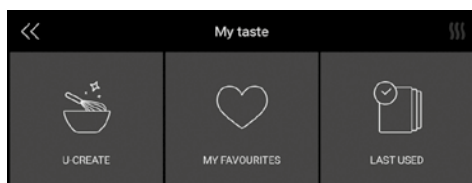
### HORNO



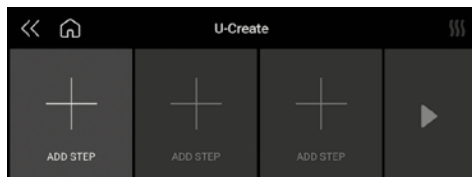
### COMBINADO



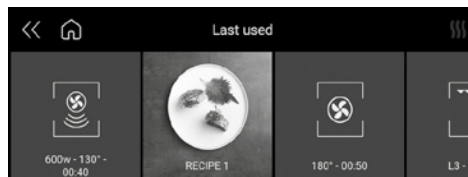
## MY TASTE



## U-CREATE



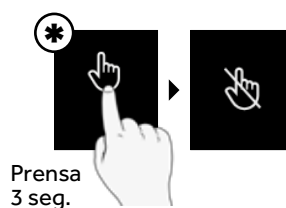
## ÚLTIMAS FUNCIONES UTILIZADAS



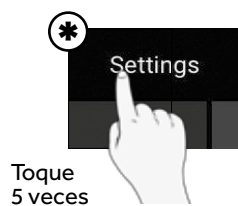
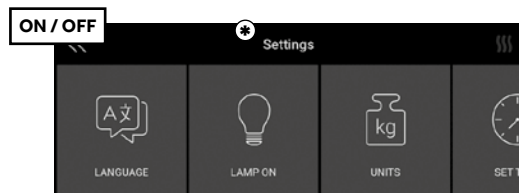
## MIS FAVORITOS



## BLOQUEAR DURANTE LA COCCIÓN

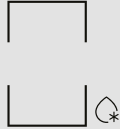
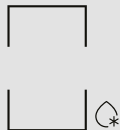





## MODO DEMO



COCINA AL HORNO	
	MULTINIVEL + GRILL
	MULTINIVEL
	GRILL
	GRILL + VENTILADOR
COCINA COMBINADA	
	GRILL DE MICROONDAS
	MICROONDAS + CONVECCIÓN + VENTILADOR

COCCIÓN CON MICROONDAS	
	MICROONDAS
	DECONGELAR POR TIEMPO
	DECONGELAR POR PESO

MODO DE COCCIÓN	ICONO	AJUSTE	PESO			WATT			TEMPERATURA		
			Min.	Preajuste	Máx.	Min.	Preajuste	Máx.	Min.	Preajuste	Máx.
DECONGELAR POR TIEMPO							150 W				
DECONGELAR POR PESO		Pan	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Verdura	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Carne	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Pescado	100 g	500 g	800 g		150 W				
MICROONDAS						150 W	900 W	900 W			
GRILL DE MICROONDAS		150 W					150 W			200 °C	
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				
MICROONDAS + CONVECCIÓN + VENTILADOR		150 W					150 W		50 °C	100 °C	200 °C
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				

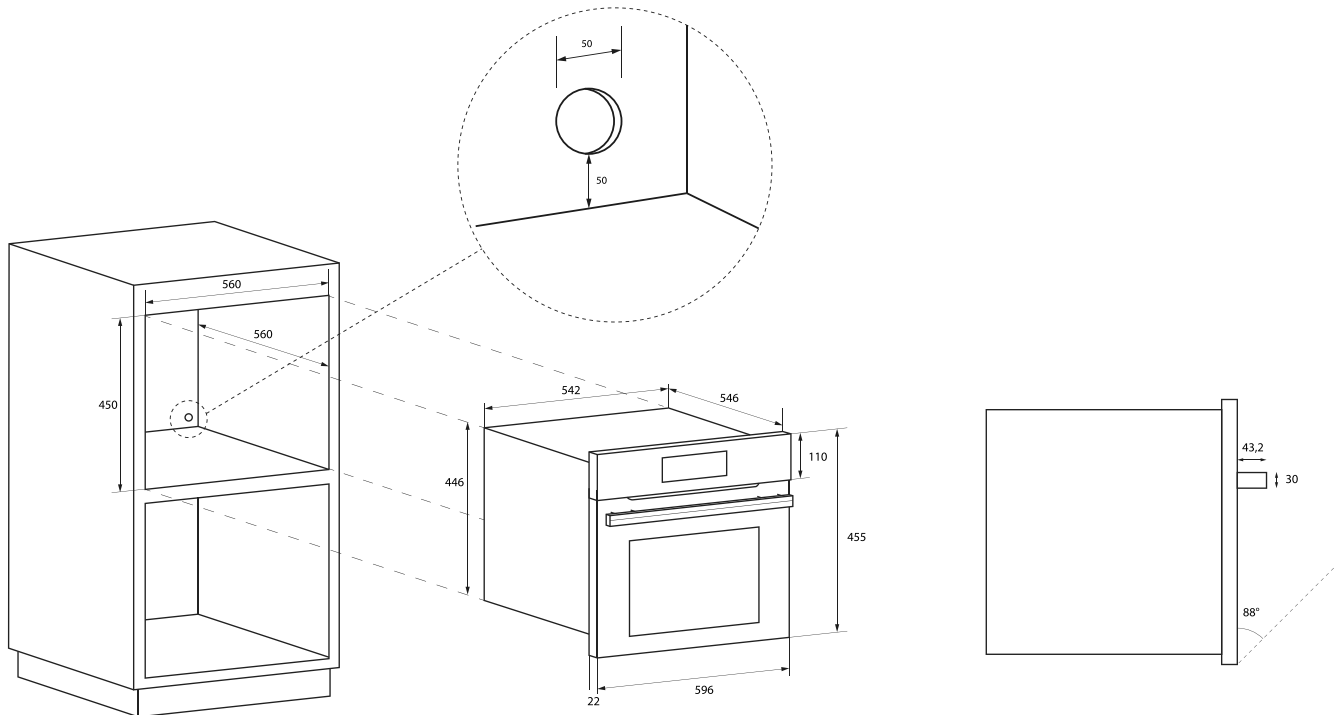
### INSTALE EL HORNO EN SU SITIO

El horno debe instalarse debajo de la encimera, en una columna o combinado con el cajón del calentador de alimentos.

Las dimensiones del espacio deben ser las que se muestran en la figura.

El material del armario debe ser capaz de soportar el calor.

El horno debe estar centrado dentro de las paredes del armario y fijado con los tornillos y bujes que se proporcionan.





DATOS TÉCNICOS	
Fuente de alimentación	220-240 V~ / 50 Hz
Máxima potencia absorbida	3200 W
Potencia del microondas	900 W
Grill	1500 W
Aire caliente	1500 W
Frecuencia del microondas	2450 MHz

TIPO Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de realizar la conexión eléctrica, asegúrese de que:

- las características del sistema eléctrico cumplen lo indicado en la placa de datos situada en la parte delantera del horno;
- el sistema eléctrico tiene una conexión a tierra que cumple con las normativas y legislación actuales.

La conexión a tierra es obligatoria por ley.

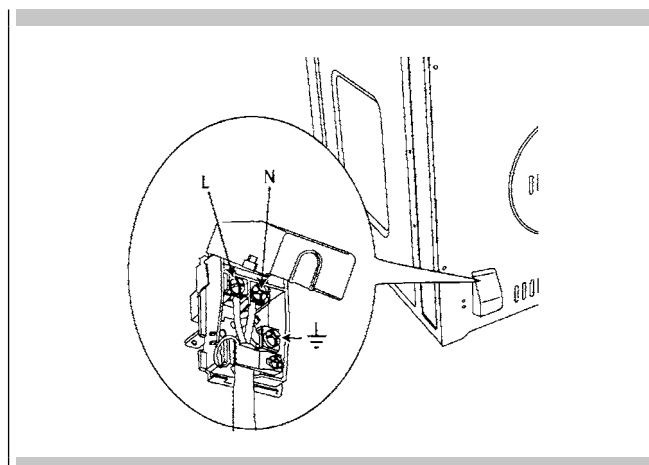
El cable no debe, en ningún punto, alcanzar una temperatura superior a 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

Este horno debe conectarse al suministro eléctrico mediante un cable de alimentación equipado con un enchufe con la clasificación adecuada que sea compatible con la toma de corriente instalada en el subcircuito final del cableado fijo que está destinado a alimentar este horno.

Si un aparato fijo no tiene un cable de alimentación ni enchufe, u otro dispositivo que garantice la desconexión de la red eléctrica, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de tensión excesiva de categoría III, dichos dispositivos de desconexión deberán estar provistos en la red eléctrica de acuerdo con las normas de instalación.

El enchufe o interruptor de corte omnipolar debe ser de fácil acceso cuando el aparato está instalado.

**NOTA:** El fabricante declina toda responsabilidad si no se siguen las normas habituales de prevención de accidentes y las instrucciones anteriores.

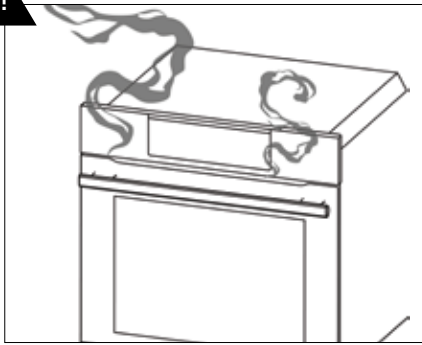


Con la función Horneado u Horneado por convección, los malos resultados pueden deberse a muchas razones que no sean un mal funcionamiento del horno. Consulte la siguiente tabla para ver las causas de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los utensilios de hornear afectan directamente los resultados de la cocción, la mejor solución puede ser reemplazar los utensilios viejos que se hayan oscurecido o deformado con la edad y el uso.

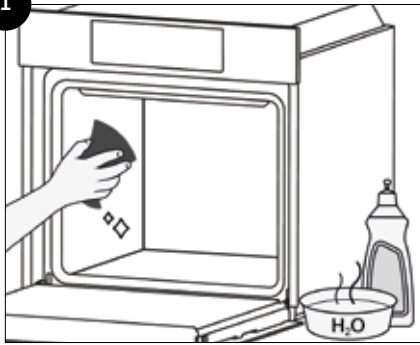
<b>Problema de horneado</b>	<b>Causa</b>
Los alimentos se doran de forma desigual	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se ha precalentado el horno</li> <li>- Hay papel de aluminio en la rejilla del horno o en la parte inferior del horno</li> <li>- El recipiente para hornear es demasiado grande para la receta</li> <li>- Los recipientes se tocan entre ellos o con las paredes del horno</li> </ul>
Parte inferior de la comida demasiado tostada	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se ha precalentado el horno</li> <li>- Se ha utilizado recipientes de cristal o de metal opaco u oscurecido</li> <li>- La posición de la rejilla es incorrecta</li> <li>- Los recipientes se tocan entre ellos o con las paredes del horno</li> </ul>
La comida está seca o se ha encogido excesivamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La temperatura del horno es demasiado baja</li> <li>- No se ha precalentado el horno</li> <li>- Se ha abierto la puerta del horno con frecuencia</li> <li>- Se ha sellado el recipiente herméticamente con papel de aluminio</li> <li>- El recipiente es demasiado pequeño</li> </ul>
La comida se está horneando o asando demasiado lentamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La temperatura del horno es demasiado baja</li> <li>- No se ha precalentado el horno</li> <li>- Se ha abierto la puerta del horno con frecuencia</li> <li>- Se ha sellado el recipiente herméticamente con papel de aluminio</li> <li>- El recipiente es demasiado pequeño</li> </ul>
Las masas no se doran en la base o se quedan mojadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El tiempo de cocción es insuficiente</li> <li>- Se ha utilizado recipientes de acero brillante</li> <li>- La posición de la rejilla es incorrecta</li> <li>- La temperatura del horno es demasiado baja</li> </ul>
Pasteles pálidos, planos y crudos en el interior	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La temperatura del horno es demasiado baja</li> <li>- El tiempo de cocción es incorrecto</li> <li>- La tarta se ha probado demasiado pronto</li> <li>- Se ha abierto la puerta del horno con demasiada frecuencia</li> <li>- El recipiente es demasiado grande</li> </ul>
Pasteles altos que se hunden en el medio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La temperatura del horno es demasiado alta</li> <li>- El tiempo de cocción es demasiado largo</li> <li>- Los recipientes se tocan entre ellos o con las paredes del horno</li> <li>- La posición de la rejilla es incorrecta</li> <li>- El recipiente es demasiado pequeño</li> </ul>
Bordes de la masa demasiado tostados	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La temperatura del horno es demasiado alta</li> <li>- La masa es demasiado delgada</li> </ul>

**ERROR**

1

**HUMO**

1



**Registro de datos de servicio**

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de instalación u ocupación \_\_\_\_\_

<b>INHOUDSOPGAVE</b>	<b>PAGINA</b>
<b>1 - Belangrijke instructies en veiligheidswaarschuwingen</b>	<b>92</b>
<b>2 - Waarschuwingen voor magnetrons</b>	<b>94</b>
<b>3 - Milieubescherming</b>	<b>96</b>
<b>4 - Oven identificatieplaatje</b>	<b>97</b>
<b>5 - Eerste gebruik</b>	<b>98</b>
<b>6- Bedieningspaneel</b>	<b>99</b>
<b>7 - Belangrijkste productfuncties</b>	<b>102</b>
<b>8 - Tabel magnetronkookstanden</b>	<b>103</b>
<b>9 - Voor de installateur</b>	<b>104</b>
<b>10 - Oplossen van vaak voorkomende bakproblemen</b>	<b>106</b>
<b>11- Problemen oplossen</b>	<b>107</b>
<b>12 - Registratie van servicegegevens</b>	<b>108</b>



## BELANGRIJKE INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN



Lees aandachtig en bewaar voor toekomstig gebruik

Geachte klant,  
we bedanken en feliciteren u met uw keuze.  
Dit nieuwe product is zorgvuldig ontworpen en gebouwd met behulp van hoogwaardige materialen en zorgvuldig getest om er zeker van te zijn dat deze voldoet aan al uw culinaire wensen.  
Lees en volg de eenvoudige instructies voor uitstekende resultaten vanaf het allereerste gebruik. We wensen u het allerbeste met dit state-of-the-art apparaat.

**DIT PRODUCT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID AF VOOR PERSOONLIJK LETSEL OF MATERIËLE SCHADE DIE VOORTKOMT UIT ONJUISTE INSTALLATIE OF ONJUIST, VERKEERD OF ONGESCHIKT GEBRUIK.**

**HET APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET LICHAAMELIJKE, ZINTUIGLIJKE OF GEESTELIJKE AANDOENINGEN, OF DOOR PERSONEN ZONDER DE NODIGE ERVARING OF KENNIS, TENZIJ ZE WORDEN BEGELEID OF GEÏNSTRUEERD IN HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR EEN PERSOON DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID.**

**KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT STAAN OM ERVOOR TE ZORGEN DAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN. PLAATS GEEN ALUMINIUMFOLIE, POTTEN OF SOORTGELIJKE VOORWERPEN IN CONTACT MET DE BODEM IN DE OVEN OM TE KOKEN. DE VERWARMING VAN HET ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT VEROORZAAKT OVERVERHITTING VAN HET ONDERSTE DEEL VAN DE OVEN, WAT SCHADE EN ERNSTIGE GEVOLGEN (BRANDGEVAAR) VEROORZAAKT, ZELFS VOOR HET AANRECHT ONDER DE OVEN.**

**HET APPARAAT WORDT ERG HEET TIJDENS GEBRUIK.**

**WAARSCHUWING: RAAK DE VERWARMINGSELEMENTEN IN DE OVEN NIET AAN.**



### LET OP

- Als de deur of de pakkingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.
- Onderhoud of reparaties waarbij een deksel wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, zijn gevaarlijk voor iemand anders dan een onderhoudstechnicus.
- Verwarm geen vloeistoffen of andere voedingsmiddelen in luchtdichte verpakkingen, omdat deze kunnen exploderen.
- Kinderen mogen de oven niet zonder toezicht gebruiken totdat ze voldoende zijn geïnstrueerd over veilig gebruik en de gevaren van verkeerd gebruik begrijpen.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor magnetronovens.
- Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren recipiënten, controleer de oven regelmatig vanwege de risico's van brand.
- Als u rook ziet ontsnappen, zet het apparaat dan uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan een vertraagde kook veroorzaken, dus wees voorzichtig bij het hanteren van het recipiënt.

 LET OP

- De inhoud van zuigflessen en babyvoeding in potjes moet worden gemengd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voordat de voeding wordt gegeven, om verbranding te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in magnetrons, omdat zij ook na het verwarmen in de magnetron kunnen ontploffen.
- Een gedetailleerde uitleg voor het reinigen van de pakkingen van de deuren van de holte en aangrenzende onderdelen.
- Maak de oven regelmatig schoon en verwijder alle etensresten.
- Als u de oven niet schoon houdt, kunnen de oppervlakken verslechteren, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en gevaarlijke omstandigheden kan veroorzaken.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven te reinigen, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen verbrijzelen.
- Maak het apparaat niet schoon met stoomreinigers.

**VOEDSELBEREIDING****Brandgevaar**

Gebruik de magnetronfunctie alleen voor het bereiden van voedsel dat u gaat eten.

Elk ander gebruik kan gevaarlijk zijn of schade veroorzaken.

Verwarmde slippers of kussens gevuld met graan of andere gewassen kunnen bijvoorbeeld zelfs na enkele uren vlam vatten.

**POTTEN EN PANNEN****Gevaar voor letsel**

Serviesgoed van porselein en keramiek kan kleine gaatjes hebben in de handgrepen en het deksel.

Achter deze gaatjes kunnen holtes verborgen zitten. Als er water in deze holtes komt, kan het servies breken.

Gebruik geen servies dat ongeschikt is voor magnetrons.

**Gevaar voor brandwonden**

De hitte van het voedsel kan het servies verwarmen. Gebruik altijd een pannenlap om serviesgoed en accessoires uit de kookkamer te verwijderen.

**MAGNETRONVERMOGEN EN DUUR****Brandgevaar**

Stel nooit waarden in die te hoog zijn voor het magnetronvermogen of de bereidingstijd. Het voedsel kan vlam vatten en het apparaat beschadigen. Houd u aan de regels in deze gebruiksaanwijzing.

**VERPAKKING****Brandgevaar**

Verwarm voedsel nooit in thermische verpakkingen. Levensmiddelen in verpakkingen van plastic, papier of andere brandbare materialen moeten voortdurend in de gaten worden gehouden.

**Gevaar voor brandwonden**

Luchtdichte verpakkingen kunnen ontploffen. Volg de instructies op de verpakking. Gebruik altijd een pannenlap om het servies te verwijderen.

**DRANKEN****Gevaar voor brandwonden**

Bij het verwarmen van vloeistoffen kan het koken worden vertraagd.

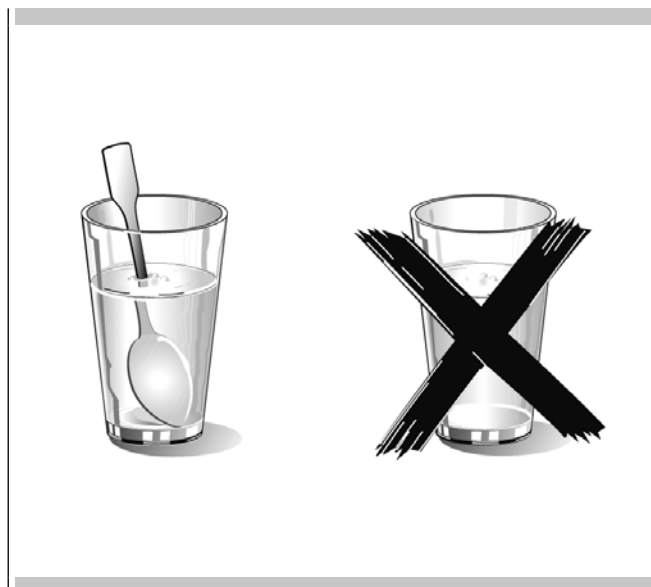
Dit betekent dat de kooktemperatuur is bereikt zonder het ontstaan van de typische kleine stoombelletjes. Zelfs een lichte klopp kan leiden tot het plotseling overlopen of spuiten van vloeistof.

Doe bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een lepel in het recipiënt om vertraagd koken te voorkomen.

**Ontploffingsgevaar**

Verwarm dranken of andere soorten voedsel nooit in afgedekte recipiënten.

Verwarm alcoholische dranken nooit overmatig.

**BABYVOEDING****Gevaar voor brandwonden**

Verwarm babyvoeding nooit in een afgedekte recipiënt. Verwijder altijd het deksel of de tuit.

Na het verwarmen altijd voorzichtig schudden of mengen, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

Test de temperatuur voordat u het voedsel aan de baby geeft.



## VOEDING MET SCHIL OF SCHAAL

### Gevaar voor brandwonden

Kook nooit eieren in de schaal. Verwarm hardgekookte eieren nooit, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron is uitgeschakeld. Dit geldt ook voor weekdieren en schaaldieren.

Bij gebakken eieren eerst de dooier doorboren.

Bij levensmiddelen met een harde vel of schil zoals appels, tomaten, aardappelen of worst kan de schil of vel exploderen.

Prik de schil of vel door voor het koken.

## DROGEN VAN VOEDSEL

### Brandgevaar

Droog voedsel nooit in de magnetron.

## VOEDSEL MET EEN LAAG WATERGEHALTE

### Brandgevaar

Ontdooi of verwarm voedingsmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, nooit te lang of op een te hoog vermogen.

## OLIE

### Brandgevaar

Gebruik de magnetron nooit om alleen olie te verwarmen.

## OORZAKEN VAN SCHADE

### Sap dat uit fruit lekt

Bij het bereiden van snoep met zeer sappige vruchten, moet u de ovenschaal niet overvullen. Vruchtensappen die uit de ovenschaal lopen, kunnen onuitwisbare vlekken achterlaten.

### Technische storing

Gebruik nooit geëmailleerde bakplaten in de magnetron, omdat dit een technische storing kan veroorzaken.

### Koelen met de deur van het apparaat open

Het afkoelen van de kookruimte mag alleen met gesloten deur. Controleer of er niets vastzit aan de deur van het apparaat.

Zelfs als de deur alleen op een kier staat, kunnen kasten in de buurt na verloop van tijd beschadigd raken.

### Zeer vuile pakking

Als de pakking erg vuil is, sluit de deur van het apparaat niet correct tijdens het gebruik. De oppervlakken van nabijgelegen kasten kunnen beschadigd raken.

Houd de pakking altijd schoon.

### Het gebruik van de deur van het apparaat als steunvlak

Rust of leun niet op de open deur van het apparaat en plaats er geen vaatwerk of voorwerpen op.

### Gebruik van de magnetron zonder voedsel in de kamer

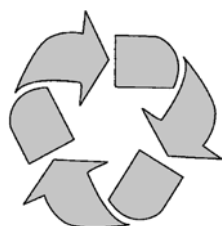
Schakel de magnetron pas in nadat u het voedsel in de kookkamer hebt geplaatst. Zonder voedsel binnen kan het apparaat overbelast raken. De enige uitzondering hierop zijn korte tests van vaatwerk (zie in dit verband de waarschuwingen over potten en pannen).

### Vochtig voedsel

Laat geen vochtig voedsel gedurende langere tijd in de kookkamer.

De documentatie van dit apparaat is gedrukt op chloorvrij gebleekt papier of op gerecycled papier om bij te dragen aan de bescherming van het milieu. De verpakking is ontworpen om schade aan het milieu te voorkomen; het zijn ecologische producten die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.

Het recyclen van de verpakking bespaart grondstoffen en vermindert de hoeveelheid industrieel en huishoudelijk afval.

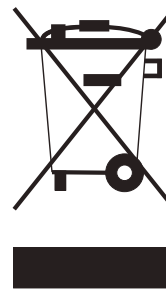


**HET VERPAKKINGSMATERIAAL** is

100% recyclebaar en gemarkeerd met het recyclingsymbool. Verwijderen in overeenstemming met de lokale wetgeving. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen onderdelen, enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden omdat het potentieel gevaarlijk is.

**DIT APPARAAT** is gemerkt in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgevoerd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid.

**HET SYMBOOL** op het product of de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur.



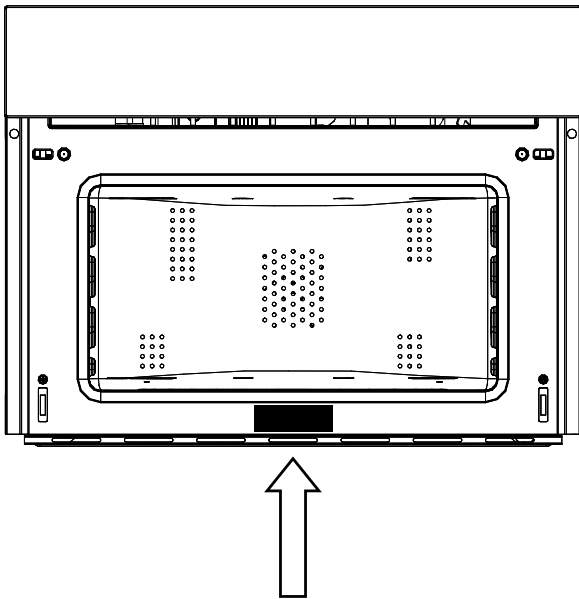
**VERWIJDERING MOET PLAATSVINDEN** in overeenstemming met de lokale wetgeving inzake afvalverwijdering.

**NEEM VOOR MEER INFORMATIE** over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product contact op met het lokale bevoegde kantoor, de ophaaldienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar het product is gekocht.

Maak het apparaat **VÓÓR HET SLOPEN** onbruikbaar door het elektrische snoer door te knippen.

**BELANGRIJK**

De identificatieplaat van de oven is ook toegankelijk wanneer het apparaat is geïnstalleerd. Deze identificatieplaat, die zichtbaar is wanneer u de deur opent, toont alle informatie die u nodig hebt bij het aanvragen van vervangingsonderdelen voor het apparaat.



Reinig de oven grondig met water en zeep en spoel hem zorgvuldig uit. Verwarm de oven ongeveer 30 minuten op de maximumtemperatuur; dit elimineert alle resterende productieoliën die tijdens het koken onaangename geuren kunnen veroorzaken. Gebruik de circulaire plus ventilatorfunctie zonder accessoires in de oven. Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt, reinigt u ze zorgvuldig met een zeer hete alkalische wasoplossing en een zachte doek.

### MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE VLAKKE GRILL

Om de vlakke grill te verwijderen, trekt u de grill naar u toe totdat deze stopt en tilt u hem vervolgens op door hem naar boven te trekken totdat hij er helemaal uit komt. Om de vlakke grill terug te plaatsen, plaatst u deze in een hoek van 45 graden en plaatst u deze vervolgens horizontaal en duwt u deze helemaal naar het einde van de grillrail. Als de vlakke grill een lekbak heeft, kunt u die verwijderen door hem iets op te tillen en naar u toe te schuiven. Om het terug te plaatsen, schuift u het terug tot het goed vastzit.



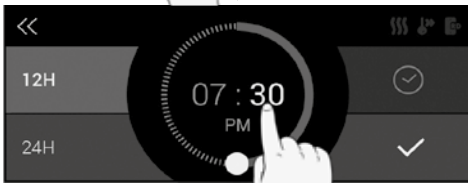
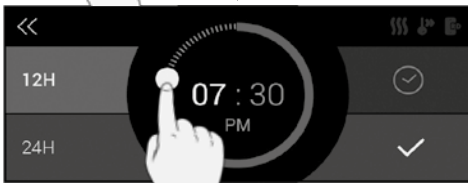
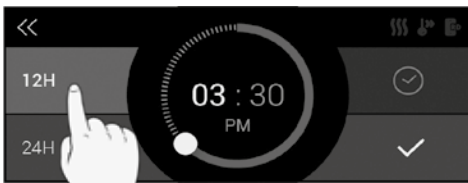
### BELANGRIJK

Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact of haal het netsnoer van het apparaat uit het stopcontact voordat u de oven schoonmaakt. Vermijd bovendien het gebruik van zure of basische stoffen zoals citroen, azijn, zout, tomaten, enz.). Vermijd het gebruik van producten die chloor, zuren of schuurmiddelen bevatten, vooral voor het reinigen van de geverfde muren.

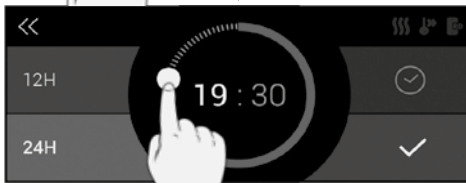
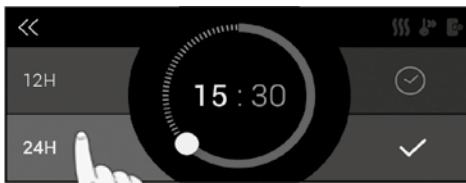
**EERSTE INSTALLATIE**



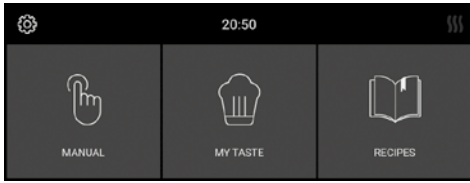
**12H**



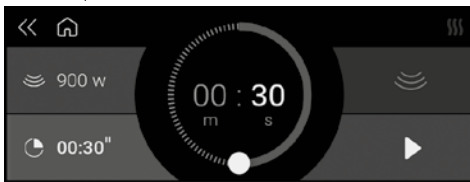
**24H**



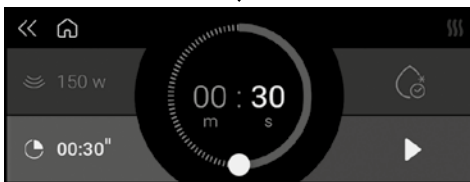
### HANDMATIG



### MICROGOLF



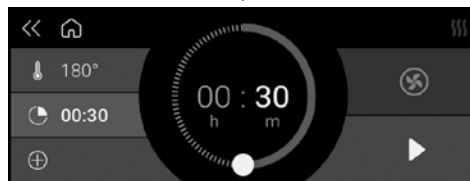
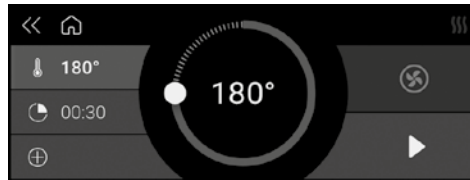
### ONTDOOITIJD



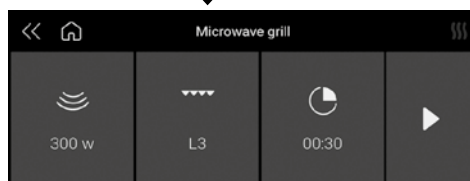
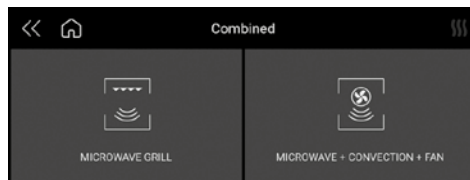
### ONTDOOIGEWICHT



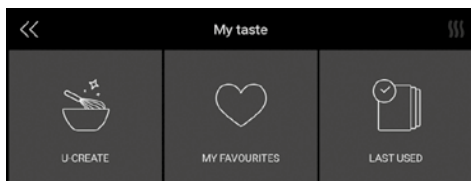
### OVEN



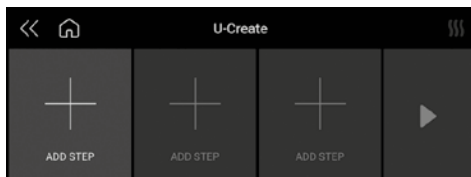
### GECOMBINEERD



## MY TASTE



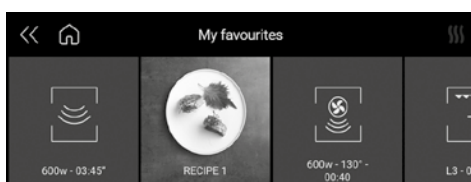
## U-CREATE



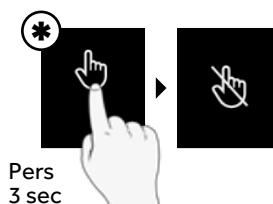
## LAATST GEBRUIKT



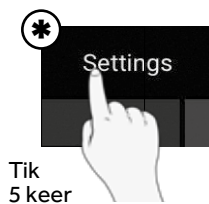
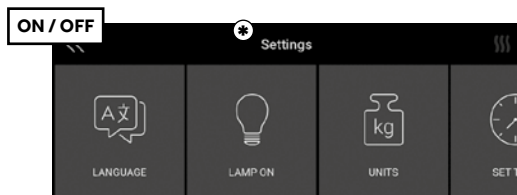
## MIJN FAVORIETEN



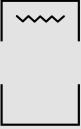






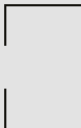
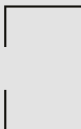
## VERGRENDELLEN TIJDENS HET KOKEN



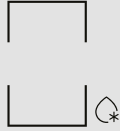
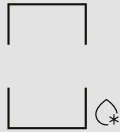



## DEMO-MODUS



OVENKOKEN	
	MULTILEVEL + GRILL
	MULTILEVEL
	GRILL
	GRILL + VENTILATOR
GECOMBINEERD KOKEN	
	MAGNETRON GRILL
	MAGNETRON + CONVECTIE + VENTILATOR

MAGNETRONKOKEN	
	MICROGOLF
	ONTDOOITIJD
	ONTDOOIGEWICHT



BEREIDINGS-MODUS	PICTOGRAM	INSTEL-LEN	GEWICHT			WATT			TEMPERATUUR		
			Min.	Preset	Max.	Min.	Preset	Max.	Min.	Preset	Max.
ONTDOOI-TIJD							150 W				
ONTDOOIGE-WICHT		Brood	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Groente	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Vlees	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Vis	100 g	500 g	800 g		150 W				
MICROGOLF						150 W	900 W	900 W			
MAGNETRON GRILL		150W					150 W			200° C	
		300W					300 W				
		450W					450 W				
MAGNETRON + CONVECTIE + VENTILATOR		150W					150 W		50° C	100° C	200° C
		300W					300 W				
		450W					450 W				

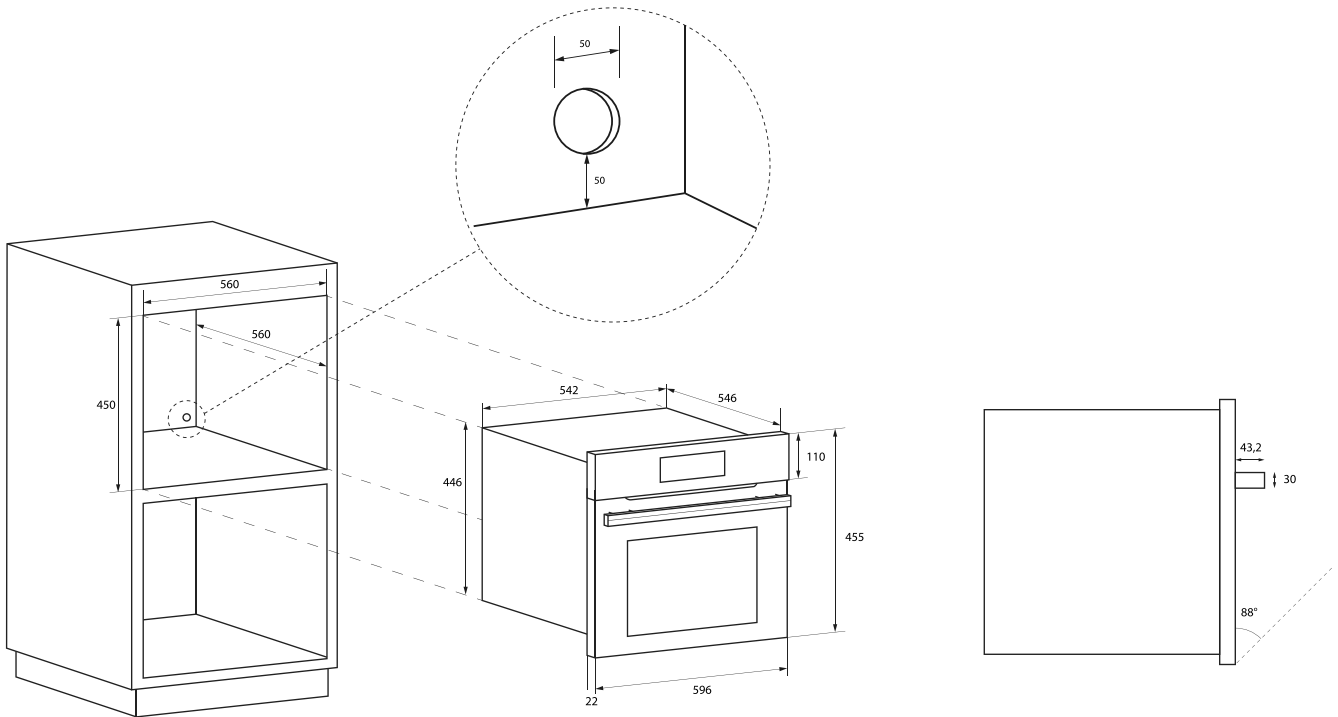
## DE OVEN IN HET AANRECHT INSTALLEREN

Installeer de oven onder een kookplaat, in een kolom, of in combinatie met de betreffende warmhoudlade.

De afmetingen van de ruimte moeten overeenkomen met die welke in figuur zijn aangegeven.

Het kastmateriaal moet hittebestendig zijn.

Plaats de oven in het midden van de wanden van de kast en bevestig hem met de bijgeleverde schroeven en bussen.



**TECHNISCHE GEGEVENS**

Stroomvoorziening	220-240 V~, 50 Hz
Maximaal opgenomen vermogen	3200 W
Magnetronvermogen	900 W
Grill	1500 W
Hete lucht	1500 W
Magnetronfrequentie	2450 MHz.

**TYPE EN MINIMALE DIAMETER VAN DE KABELS**

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

**ELEKTRISCHE AANSLUITING**

Controleer, voordat u de elektrische aansluiting maakt, dat:

- de kenmerken van het elektrische systeem overeenkomen met wat vermeld staat op het typeplaatje dat op de voorkant van de oven is aangebracht;t;
- de elektrische installatie een aardverbinding heeft die voldoet aan de normen en de geldende wetgeving.

De aardverbinding is wettelijk verplicht.

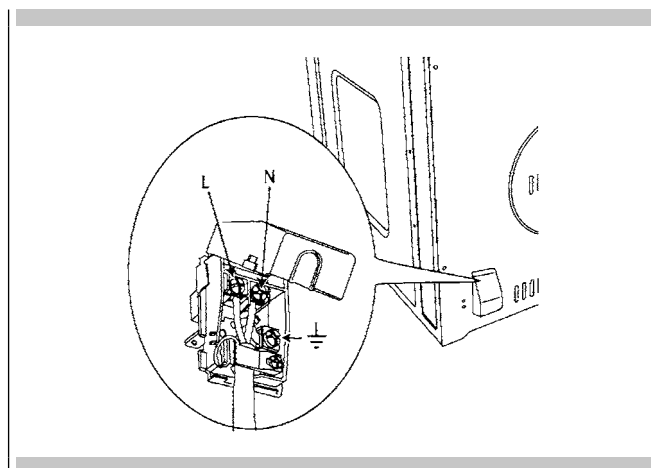
De kabel mag op geen enkel moment een temperatuur bereiken die hoger is dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur.

Deze oven moet op het stroomnet worden aangesloten met een netsnoer voorzien van een stekker met de juiste nominale waarde die compatibel is met het stopcontact dat is aangebracht op het laatste subcircuit van de vaste bedrading die bestemd is voor de voeding van deze oven.

Als een vast apparaat geen netsnoer en stekker heeft, of een ander apparaat dat zorgt voor loskoppeling van het elektriciteitsnet, met een openingsafstand van de contacten die volledige loskoppeling mogelijk maakt onder de omstandigheden van overmatige spanningscategorie III, moeten dergelijke installatieautomaten in het elektriciteitsnet worden aangebracht in overeenstemming met de installatievoorschriften.

Het omnipolaire stopcontact of de schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer het apparaat is geïnstalleerd.

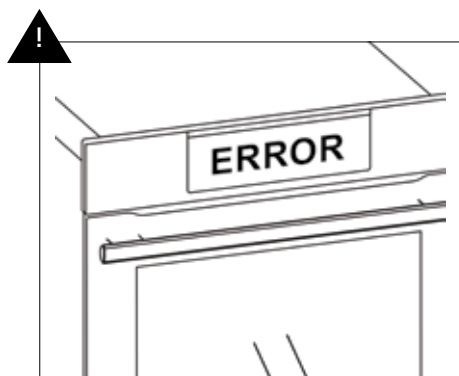
**OPMERKING:** De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af indien de geldende normen ter voorkoming van ongevallen en de bovenstaande instructies niet worden opgevolgd.



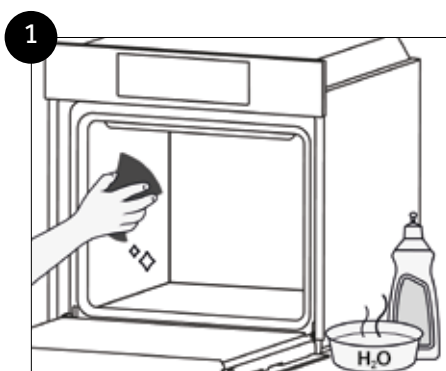
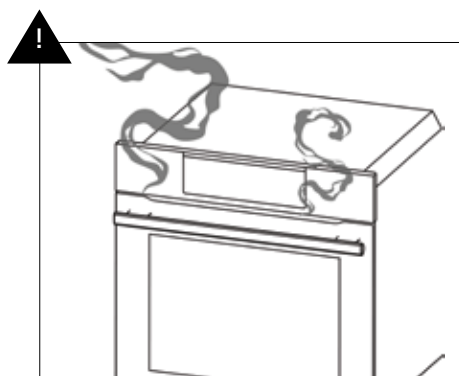
Bij het bakken of het convectiebakken kunnen om vele andere redenen dan een defect van de oven slechte resultaten worden verkregen. Controleer de onderstaande tabel op oorzaken van de meest voorkomende problemen. Aangezien de grootte, de vorm en het materiaal van het bakgerei rechtstreeks van invloed zijn op de bakresultaten, kan de beste oplossing zijn om oud bakgerei dat door ouderdom en gebruik donkerder en krom is geworden, te vervangen.

Bakprobleem	Oorzaak
Voedsel wordt ongelijkmatig bruin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven niet voorverwarmd</li> <li>- Aluminiumfolie op ovenrek of ovenbodem</li> <li>- Bakgerei te groot voor recept</li> <li>- Pannen die elkaar of ovenwanden raken</li> </ul>
Voedsel te bruin aan de onderkant	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven niet voorverwarmd</li> <li>- Gebruik van glazen, doffe of donker geworden metalen pannen</li> <li>- Onjuiste ovenrekpositie</li> <li>- Pannen die elkaar of ovenwanden raken</li> </ul>
Voedsel is droog of is te sterk gekrompen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oventemperatuur te laag</li> <li>- Oven niet voorverwarmd</li> <li>- Ovendeur vaak geopend</li> <li>- Strak afgesloten met aluminiumfolie</li> <li>- Pan te klein</li> </ul>
Voedsel bakt of roostert te langzaam	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oventemperatuur te laag</li> <li>- Oven niet voorverwarmd</li> <li>- Ovendeur vaak geopend</li> <li>- Strak afgesloten met aluminiumfolie</li> <li>- Pan te klein</li> </ul>
Taartkorsten worden niet bruin op de bodem of zijn doorweekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baktijd niet lang genoeg</li> <li>- Gebruik glanzende stalen pannen</li> <li>- Onjuiste ovenrekpositie</li> <li>- Oventemperatuur is te laag</li> </ul>
Het gebak is bleek, plat en niet gaar van binnen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oventemperatuur te laag</li> <li>- Onjuiste baktijd</li> <li>- Taart te vroeg geproefd</li> <li>- Ovendeur te vaak geopend</li> <li>- Pangrootte mogelijk te groot</li> </ul>
Gebak hoog in het midden met barst op de top	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baktemperatuur te hoog</li> <li>- Baktijd te lang</li> <li>- Pannen die elkaar of ovenwanden raken</li> <li>- Onjuiste ovenrekpositie</li> <li>- Pan te klein</li> </ul>
De randen van de taartkorst zijn te bruin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oventemperatuur te hoog</li> <li>- Te dunne korstranden</li> </ul>

## FOUT



## ROOK



**Registratie van servicegegevens**

Modelnummer \_\_\_\_\_

Serienummer \_\_\_\_\_

Datum van installatie of ingebruikneming \_\_\_\_\_

<b>SPIS TREŚCI</b>	<b>STRONA</b>
<b>1 – Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>110</b>
<b>2 – Ostrzeżenia dotyczące kuchenek mikrofalowych</b>	<b>112</b>
<b>3 – Troska o środowisko</b>	<b>114</b>
<b>4 – Tabliczka znamionowa kuchenki</b>	<b>115</b>
<b>5 – Pierwsze użycie</b>	<b>116</b>
<b>6 – Panel sterowania</b>	<b>117</b>
<b>7 – Główne funkcje produktu</b>	<b>120</b>
<b>8 – Tabela trybów używania jako kuchenki mikrofalowej</b>	<b>121</b>
<b>9 – Dla Instalatora</b>	<b>122</b>
<b>10 – Rozwiązywanie najczęstszych problemów z pieczeniem</b>	<b>124</b>
<b>11 – Rozwiązywanie problemów</b>	<b>125</b>
<b>12 – Rejestr danych serwisowych</b>	<b>126</b>



## WAŻNE INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Przeczytać uważnie i przechowywać w celu skorzystania w przyszłości

Szanowny Kliencie,  
chcielibyśmy podziękować Ci i pogratulować wyboru.

Ten nowy produkt starannie zaprojektowano i wyprodukowano przy użyciu najwyższej jakości materiałów i skrupulatnie przetestowano, aby upewnić się, że spełnia wszystkie Twoje kulinarne wymagania.

Prosimy o przeczytanie tych prostych instrukcji i przestrzeganie ich, umożliwią one bowiem osiągnięcie doskonałych rezultatów już od pierwszego użycia urządzenia. Wraz z tym nowoczesnym urządzeniem przekazujemy Ci nasze najlepsze życzenia.

**PRODUKT TEN JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU DOMOWEGO. PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA CIAŁA LUB USZKODZENIA MIENIA WYNIKAJĄCE Z NIEPRAWIDŁOWEJ INSTALACJI LUB NIEWŁAŚCIWEGO, BŁĘDNEGO BĄDŹ NIEODPOWIEDNIEGO UŻYTKOWANIA.**

**URZĄDZENIA TEGO NIE MOGĄ UŻYWAĆ OSOBY (W TYM DZIECI) Z ZABURZENIAMI FIZYCZNYMI, SENSORCZNYMI LUB UMYSŁOWYMI ANI OSOBY BEZ NIEZBĘDNEGO DOŚWIADCZENIA LUB WIEDZY, CHYBA ŻE SĄ ONE NADZOROWANE LUB POINSTRUOWANE W ZAKRESIE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA PRZEZ OSOBĘ ODPOWIEDZIALNĄ ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO.**

**DZIECI MUSZĄ BYĆ POD STAŁYM NADZOREM, ABY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE NIE BĘDĄ BAWIŁY SIĘ SPRZĘTEM. NIE WKŁADAĆ DO URZĄDZENIA FOLII ALUMINIOWEJ, NACZYŃ ANI PODOBNYCH PRZEDMIOTÓW STYKAJĄCYCH SIĘ PODCZAS KORZYSTANIA Z KUCHENKI Z JEJ PODSTAWĄ WEWNĘTRZNĄ. W TAKIEJ SYTUACJI DZIAŁANIE DOLNEJ GRZAŁKI SPOWODUJE PRZEGRZANIE DOLNEJ CZĘŚCI PIEKARNIKA, POWODUJĄC USZKODZENIA I POWAŻNE KONSEKWENCJE (RYZKO POŻARU) OBEJMUJĄCE RÓWNIEŻ BLAT POD KUCHENKĄ.**

**URZĄDZENIE MOCNO SIĘ NAGRZEWA PODCZAS UŻYTKOWANIA.**

**OSTRZEŻENIE: NIE DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEJNYCH WEWNĄTRZ KUCHENKI.**



### UWAGA

- Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, kuchenka nie może być używana, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego serwisanta.
- Wykonywanie jakichkolwiek konserwacji lub napraw, które wiążą się z wymontowaniem obudowy chroniącej użytkownika przed narażeniem na działanie mikrofal, jest niebezpieczne dla kogokolwiek innego niż technik serwisu.
- Płynów lub innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnych opakowaniach, ponieważ mogą one eksplodować.
- Dzieci nie mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru, dopóki nie zostaną odpowiednio poinstruowane w zakresie jego bezpiecznego użytkowania i nie zrozumieją niebezpieczeństw związanych z nieprawidłowym użytkowaniem go.
- Należy używać wyłącznie przyborów, które są odpowiednie do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać kuchenkę ze względu na ryzyko pożaru.
- W razie zauważenia dymu wydobywającego się z urządzenia należy je wyłączyć lub wyjąć jego wtyczkę i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zgasić wszelkie płomienie.



**UWAGA**

- Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może spowodować opóźnienie wrzenia, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z danym pojemnikiem.
- Zawartość butelek dla niemowląt i żywności dla niemowląt w słoikach należy wymieszać lub wstrząsnąć, a przed karmieniem sprawdzić ich temperaturę, aby uniknąć oparzenia dziecka.
- Jaja w skorupce i całe jaja gotowane na twardo nie mogą być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania ich w kuchenke mikrofalowej.
- Szczegółowe wyjaśnienie czyszczenia uszczelek drzwiczek wnęki i sąsiednich części.
- Kuchenkę należy okresowo czyścić i usuwać z niej wszelkie resztki jedzenia.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może spowodować pogorszenie stanu jej powierzchni, co może skrócić żywotność urządzenia i spowodować wystąpienie niebezpiecznych warunków użytkowania.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie należy używać szorstkich materiałów ściernych ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać odkurzaczy parowych.

**PRZYGOTOWYWANIE POSIŁKÓW****Niebezpieczeństwo zapalenia się**

Do przygotowywania żywności do spożycia należy używać wyłącznie funkcji mikrofalowej.

Wszelkie inne zastosowania mogą być niebezpieczne lub spowodować uszkodzenia.

Na przykład podgrzewane kaptcie lub poduszki wypełnione ziarnem bądź zbożem mogą zapalić się nawet po kilku godzinach.

**GARNKI I PATELNI****Ryzyko zranienia**

Porcelana i ceramiczne naczynia mogą mieć małe otwory w uchwytych i pokrywkach.

Za tymi dziurami mogą być ukryte ubytki. Jeśli woda dostanie się do tych miejsc, naczynia mogą pęknąć.

Nie używać naczyń, które nie nadają się do kuchenek mikrofalowych.

**Niebezpieczeństwo poparzenia**

Ciepło podgrzanej żywności może podgrzać naczynie.

Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z komory kucharki należy zawsze używać uchwytu do naczyń.

**MOC MIKROFALI I CZAS TRWANIA****Niebezpieczeństwo zapalenia się**

Nigdy nie należy ustawiać zbyt wysokich wartości mocy kucharki mikrofalowej lub czasu pieczenia. Żywność może się zapalić i uszkodzić urządzenie. Należy przestrzegać zasad zawartych w niniejszej instrukcji.

**PAKOWANIE****Niebezpieczeństwo zapalenia się**

Nigdy nie podgrzewać żywności w opakowaniach termicznych.

Żywność w pojemnikach wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych łatwopalnych materiałów musi być stale obserwowana.

**Niebezpieczeństwo poparzenia**

Szczelne opakowanie może eksplodować. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu. Zawsze używać uchwytu do naczyń w celu wyjęcia ich.

**NAPOJE****Niebezpieczeństwo poparzenia**

Podczas podgrzewania płynów wrzenie może być opóźnione.

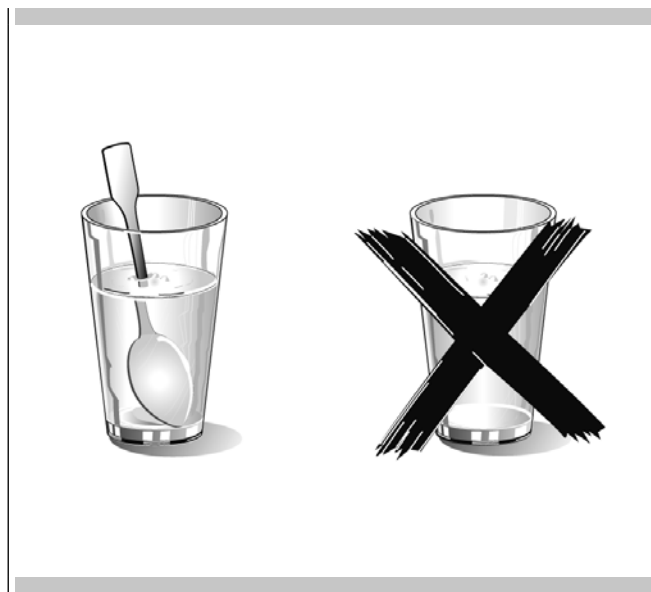
Oznacza to, że temperatura wrzenia została osiągnięta bez wytwarzania się typowych małych pęcherzyków pary. Nawet lekkie stuknięcie może spowodować nagłe przelanie się płynów lub rozbryzg.

Podczas podgrzewania płynów należy zawsze wkładać łyżkę do pojemnika, aby uniknąć opóźnionego wrzenia.

**Niebezpieczeństwo wybuchu**

Nigdy nie podgrzewać napojów ani innych rodzajów żywności w zamkniętych pojemnikach.

Nigdy nie należy nadmiernie podgrzewać napojów alkoholowych.

**ŻYWNOSĆ DLA NOWORODKÓW****Niebezpieczeństwo poparzenia**

Nigdy nie podgrzewać żywności dla niemowląt w zamkniętym pojemniku. Zawsze zdejmować pokrywkę lub smoczek.

Po zakończeniu podgrzewania należy zawsze ostrożnie wstrząsnąć lub wymieszać napój, aby ciepło było równomiernie rozłożone.

Sprawdzić temperaturę przed podaniem pokarmu dziecku.

## ŻYWNOSĆ ZE SKÓRKĄ LUB SKORUPKĄ

### Niebezpieczeństwo poparzenia

Nigdy nie gotować jaj w skorupce. Nigdy nie podgrzewać jaj ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować nawet po wyłączeniu mikrofalówki. Dotyczy to również mięczaków i skorupiaków.

W przypadku jaj smażonych najpierw należy przekłuć żółtko.

W przypadku produktów z twardą skórką lub skorupką, takich jak jabłka, pomidory, ziemniaki czy kielbasa, skórka lub skorupka może eksplodować.

Przebić skórkę lub skorupkę przed gotowaniem.

## SUSZENIE ŻYWNOSCI

### Niebezpieczeństwo zapalenia się

Nigdy nie suszyć żywności w kuchence mikrofalowej.

## ŻYWNOSĆ O NISKIEJ ZAWARTOŚCI WODY

### Niebezpieczeństwo zapalenia się

Nigdy nie należy zbyt długo lub przy nadmiernej mocy rozmrażać ani podgrzewać potraw o niskiej zawartości wody, na przykład chleba.

## OLEJ

### Niebezpieczeństwo zapalenia się

Nigdy nie używać mikrofalówki do podgrzewania tylko oleju.

## PRZYCZYNY USZKODZEŃ

### Sok wyciekający z owoców

Przygotowując słodczyce zawierające bardzo dużo soku, nie należy przepelniać naczynia do pieczenia. Soki z owoców, które wylewają się z naczynia do pieczenia, mogą pozostawiać nieusuwalne plamy.

### Usterka techniczna

Nigdy nie używać emaliowanych naczyń do pieczenia w kuchence mikrofalowej, ponieważ mogą one spowodować usterkę techniczną.

### Schładzanie przy otwartych drzwiczkach urządzenia

Komorę kuchenki można schładzać tylko przy zamkniętych drzwiczkach. Sprawdzić, czy nic nie jest zablokowane na drzwiczkach urządzenia.

Nawet jeśli drzwiczki są tylko uchylone, pobliskie szafki mogą z czasem ulec uszkodzeniu.

### Mocno zabrudzona uszczelka

Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, drzwiczki urządzenia nie zamkną się prawidłowo podczas jego działania. Powierzchnie pobliskich szafek mogą ulec uszkodzeniu.

Uszczelkę należy zawsze utrzymywać w czystości.

### Korzystanie z drzwiczek urządzenia jako powierzchni nośnej

Nie opierać się o otwarte drzwiczki urządzenia i nie wkładać na nie żadnych naczyń ani akcesoriów.

### Używanie kuchenki mikrofalowej bez żywności w komorze

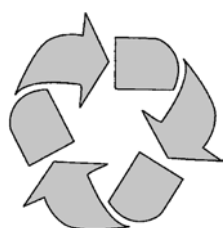
Włączyć kuchenkę mikrofalową dopiero po włożeniu potrawy do komory grzejnej. Bez żywności w środku urządzenie może ulec przeciążeniu. Jedynym dozwolonym wyjątkiem są krótkie testy naczyń (należy jednak zapoznać się z ostrzeżeniami dotyczącymi garnków i patelni).

### Wilgotna żywność

Nie pozostawiać wilgotnych potraw w komorze grzejnej przez dłuższy czas.

Dokumentacja dotycząca tego urządzenia jest drukowana na papierze bielonym bez chloru lub papierze z recyklingu, aby przyczynić się do ochrony środowiska. Opakowanie zaprojektowano z troską o środowisko; są to produkty ekologiczne, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

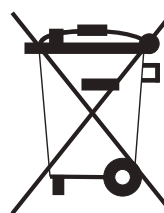
Recykling opakowań pozwala zaoszczędzić surowce i zmniejsza ilość odpadów przemysłowych oraz domowych.



**MATERIAŁ OPAKOWANIA** w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu. Utylizować zgodnie z lokalnym prawem. Materiał opakowania (worki plastikowe, części styropianowe itp.) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, ponieważ jest on potencjalnie niebezpieczny.

**URZĄDZENIE** to jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE – zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE). Upewniając się, że produkt jest prawidłowo utylizowany, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia.

**SYMBOL** na produkcie lub towarzyszącej mu dokumentacji wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad z gospodarstwa domowego, ale musi zostać dostarczony do odpowiedniego punktu zbiórki w celu dokonania recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



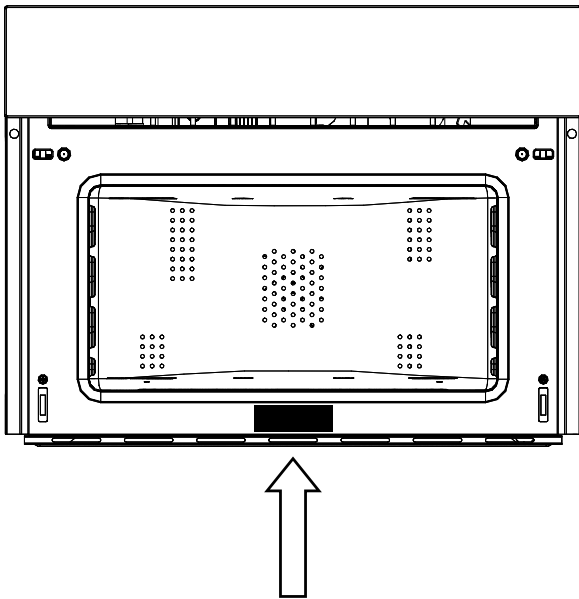
**UTYLIZACJĘ NALEŻY PRZEPROWADZIĆ** zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

**ABY UZYSKAĆ DODATKOWE INFORMACJE** na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z lokalnym urzędem, punktem zbiórki odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

**PRZED ZŁOMOWANIEM** urządzenia należy uczynić je bezużytecznym, przecinając przewód elektryczny.

**WAŻNE**

Tabliczka znamionowa kuchenki jest widoczna nawet po zainstalowaniu urządzenia. Ta tabliczka znamionowa, widoczna po otwarciu drzwiczek, zawiera wszelkie informacje potrzebne podczas zamawiania części zamiennych urządzenia.



Kuchenkę należy dokładnie oczyścić wodą z mydłem i starannie wytrzeć. Kuchenkę rozgrzewać przez około 30 minut w maksymalnej temperaturze; pozwala to usunąć wszelkie pozostałości z olejów produkcyjnych, które mogą powodować nieprzyjemne zapachy podczas gotowania. Użyć funkcji wentylatora okrągłego plus bez akcesoriów w piekarniku. Przed pierwszym użyciem akcesoriów należy je dokładnie wyczyścić bardzo gorącym alkalicznym roztworem myjącym i miękką szmatką.

### MONTAŻ I DEMONTAŻ PŁASKIEJ KRATKI

Aby wyjąć płaską kratkę, należy pociągnąć ją do siebie, aż się zatrzyma, a następnie podnieść, ciągnąc do góry, aż całkowicie wyjdzie. Aby włożyć płaską kratkę na miejsce, należy ustawić ją pod kątem 45 stopni, a następnie w poziomie i wcisnąć do końca prowadnicy kratki. Jeśli płaska kratka posiada tackę ociekową, aby ją wyjąć, należy lekko ją unieść i przesunąć w swoją stronę. Aby włożyć ją ponownie, należy przesunąć ją do tyłu, aż zostanie prawidłowo osadzona.



### WAŻNE

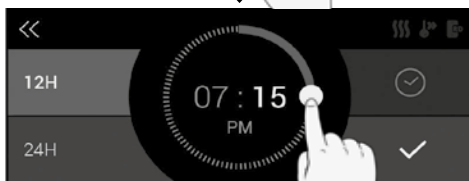
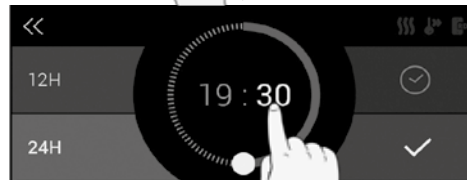
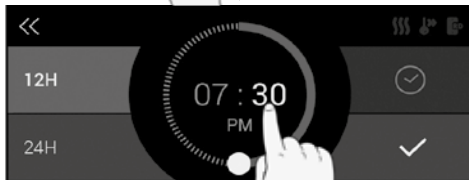
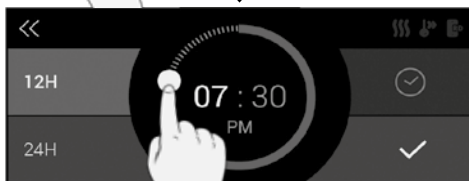
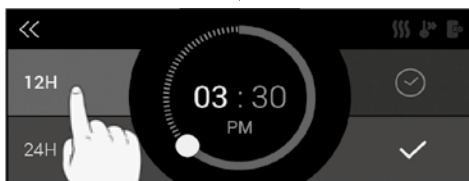
Ze względów bezpieczeństwa przed czyszczeniem kuchenki należy zawsze odłączyć wtyczkę od gniazdka lub wyjąć przewód zasilający urządzenia. Ponadto należy unikać stosowania kwasowych lub alkalicznych substancji, takich jak cytryna, ocet, sól, pomidory itp. Unikać stosowania produktów zawierających chlor, kwasy lub środki ściernie, zwłaszcza do czyszczenia ścianek malowanych.

## PIERWSZA KONFIGURACJA



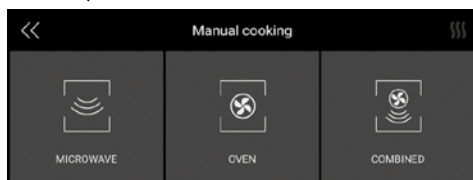
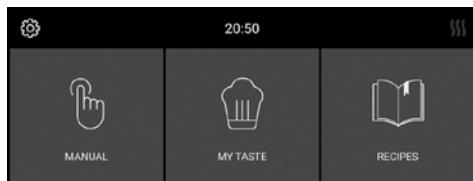
12 godz.

24 godz.

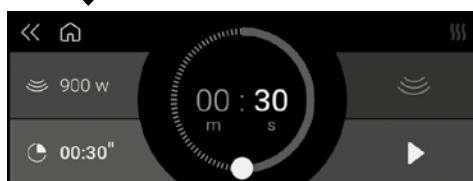




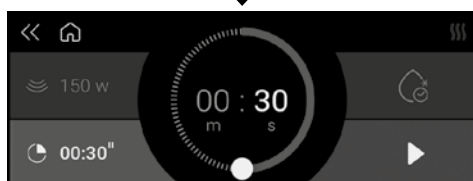
## TRYB RĘCZNY



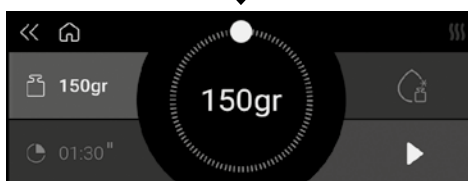
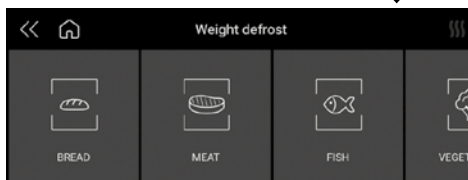
## MIKROFALA



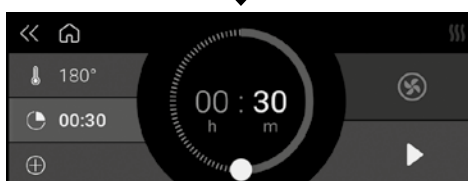
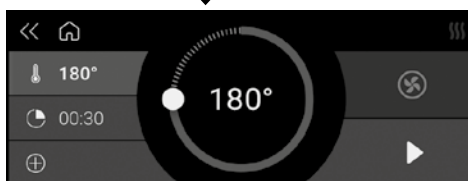
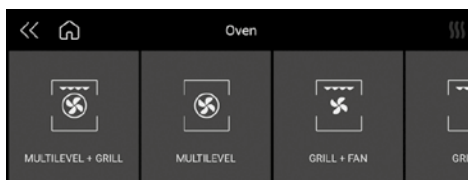
## ROZMRAŻANIE WG CZASU



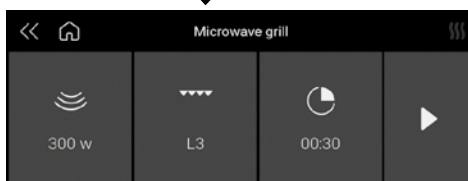
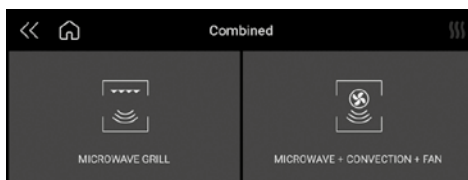
## ROZMRAŻANIE WG WAGI



## PIEC

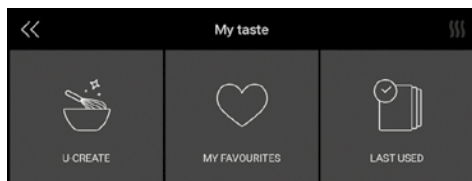


## POŁĄCZENIE TRYBÓW

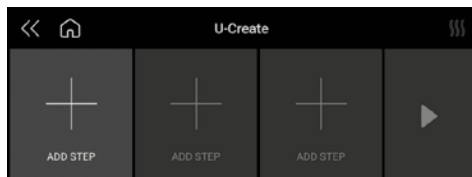




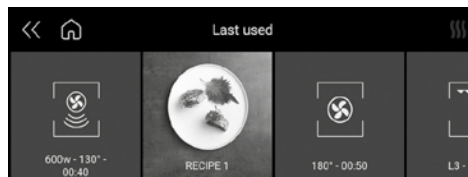
## MY TASTE



## U-CREATE



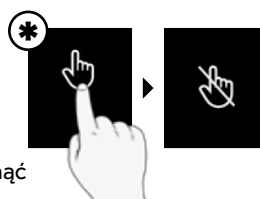
## OSTATNIO UŻYWANE



## MOJE ULUBIONE

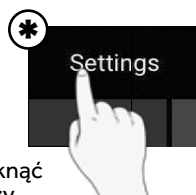
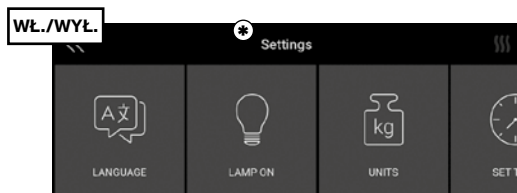


## BLOKADA PODCZAS GOTOWANIA






Nacisnąć  
na 3 s

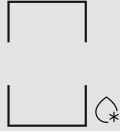
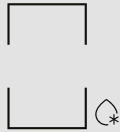



## TRYB DEMONSTRACYJNY



Dotknąć  
5 razy

UŻYWANIE JAKO PIEKARNIK	
	PIECZENIE WIELOPOZIOMOWE + GRILL
	PIECZENIE WIELOPOZIOMOWE
	GRILL
	GRILL + WENTYLATOR
UŻYWANIE Z POŁĄCZENIEM TRYBÓW	
	GRILL MIKROFALI
	KUCHENKA MIKROFALOWA + KONWEKCJA + WENTYLATOR

UŻYWANIE JAKO KUCHENKA MIKROFALOWA	
	MIKROFALA
	ROZMRAŻANIE WG CZASU
	ROZMRAŻANIE WG WAGI

UŻYWANY TRYB	IKONA	USTAWIENIE	WAGA			MOC			TEMPERATURA		
			Min.	Ustawienie wstępne	Maks.	Min.	Ustawienie wstępne	Maks.	Min.	Ustawienie wstępne	Maks.
ROZMRAŻANIE WG CZASU							150 W				
ROZMRAŻANIE WG WAGI		Chleb	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Warzywa	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Mięso	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Ryby	100 g	500 g	800 g		150 W				
MIKROFALA						150 W	900 W	900 W			
GRILL MIKROFALI		150 W					150 W			200°C	
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				
KUCHENKA MIKROFALOWA + KONWEKCJA + WENTYLATOR		150 W					150 W		50°C	100°C	200°C
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				

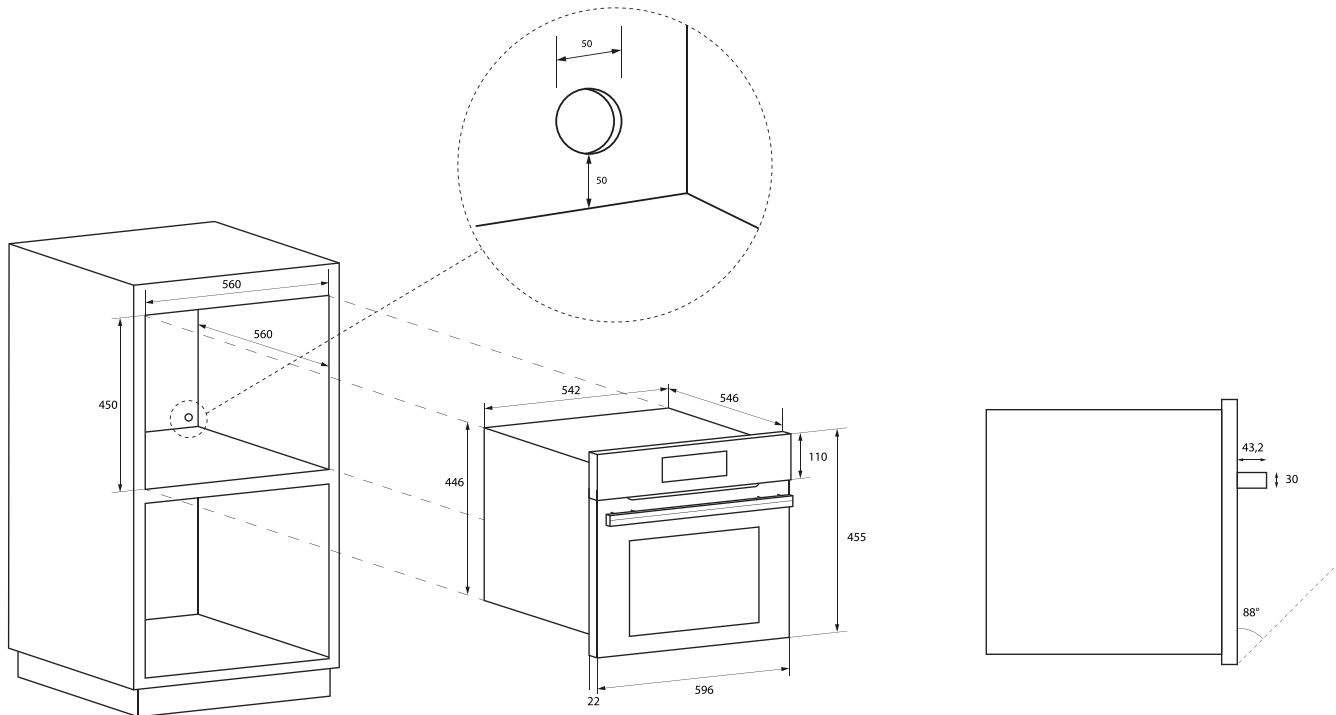
**INSTALACJA KUCHENKI W ZABUDOWIE**

Kuchenkę należy zainstalować pod blatem kuchennym, w szafce pionowej lub w połączeniu z odpowiednią szufladą do podgrzewania żywności.

Wymiary przestrzeni muszą odpowiadać wymiarom pokazanym na rysunku.

Materiał szafki musi być w stanie wytrzymać ciepło.

Piekarnik musi być wyśrodkowany wewnątrz ścian szafki i zamocowany za pomocą dostarczonych śrub oraz tulei.



DANE TECHNICZNE	
Zasilanie	220 – 240 V~, 50 Hz
Maksymalny pobór mocy	3200 W
Moc mikrofalni	900 W
Grill	1500 W
Gorące powietrze	1500 W
Częstotliwość mikrofalowa	2450 MHz

RODZAJ I MINIMALNA ŚREDNICA KABLI			
		SASO	
H05RR-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego należy upewnić się, że:

- charakterystyka instalacji elektrycznej spełnia wymagania podane na tabliczce znamionowej umieszczonej na przedniej części kuchenki;
- instalacja elektryczna posiada uziemienie zgodne z normami i obowiązującymi przepisami prawa.

Podłączenie uziemienia jest wymagane przez prawo.

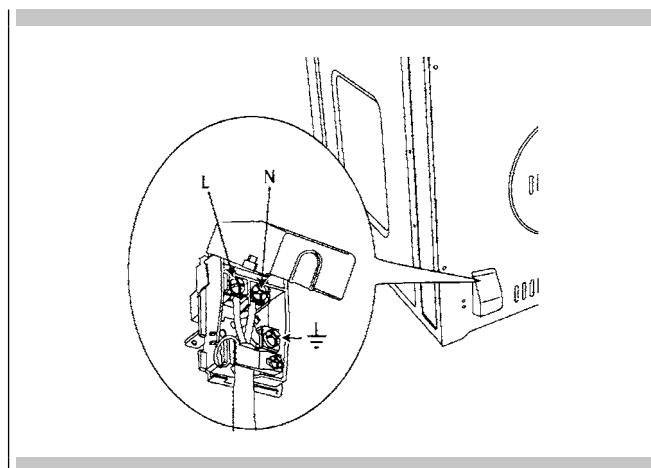
Kabel nie może w żadnym momencie osiągnąć temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia.

Kuchenkę tę należy podłączyć do zasilania za pomocą przewodu zasilającego wyposażonego w odpowiednio zwymiarowaną wtyczkę, która jest kompatybilna z gniazdkiem podłączonym do końcowego obwodu podrzędnego w ramach stałego okablowania przeznaczonego do zasilania tej kuchenki.

Jeżeli stałe urządzenie nie posiada przewodu zasilającego i wtyczki lub innego urządzenia, które zapewnia odłączenie go od sieci, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie go w warunkach nadmiernego napięcia kategorii III, takie urządzenia odłączające muszą być umieszczone w sieci zasilającej zgodnie z zasadami instalacji.

Gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy muszą być łatwo dostępne po zainstalowaniu urządzenia.

**UWAGA:** producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania zwykłych norm zapobiegania wypadkom i powyższych instrukcji.

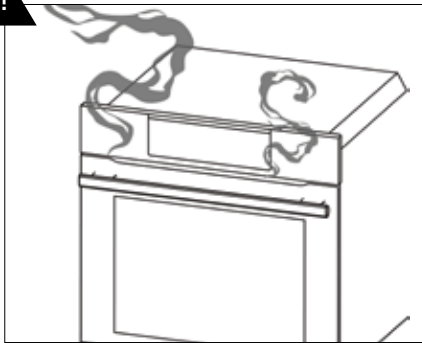


W przypadku pieczenia lub korzystania z trybu konwekcyjnego nieoczekiwane rezultaty mogą wystąpić z wielu powodów innych niż awaria kuchenki. Sprawdzić poniższą tabelę pod kątem przyczyn najczęstszych problemów. Ponieważ rozmiar, kształt i materiał naczyń do pieczenia mają bezpośredni wpływ na rezultaty pieczenia, najlepszym rozwiązaniem może być wymiana starych naczyń, które wraz z biegiem czasu i użytkowaniem stały się ciemniejsze i wypaczyły się.

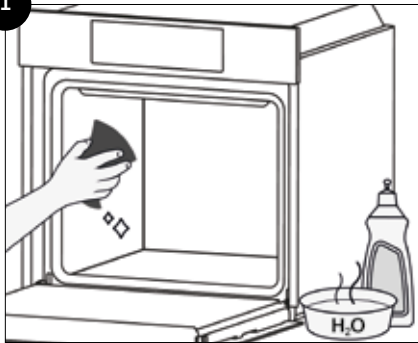
Problem z pieczeniem	Przyczyna
Nierównomiernie upieczona potrawa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuchenka nierozgrzana wstępnie</li> <li>- Folia aluminiowa na stojaku lub dnie kuchenki</li> <li>- Naczynie do pieczenia zbyt duże jak na dany przepis</li> <li>- Naczynia stykające się ze sobą lub ze ściankami kuchenki</li> </ul>
Żywność zbyt mocno przypieczona z dołu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuchenka nierozgrzana wstępnie</li> <li>- Stosowanie szklanych, matowych lub przydymionych naczyń metalowych</li> <li>- Nieprawidłowa pozycja stojaka</li> <li>- Naczynia stykające się ze sobą lub ze ściankami kuchenki</li> </ul>
Żywność jest sucha lub nadmiernie się skurczyła.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zbyt niska temperatura kuchenki</li> <li>- Kuchenka nierozgrzana wstępnie</li> <li>- Często otwierane drzwiczek kuchenki</li> <li>- Szczelne uszczelnienie folią aluminiową</li> <li>- Zbyt mały rozmiar naczynia</li> </ul>
Żywność piecze się lub zapieka zbyt wolno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zbyt niska temperatura kuchenki</li> <li>- Kuchenka nierozgrzana wstępnie</li> <li>- Często otwierane drzwiczek kuchenki</li> <li>- Szczelne uszczelnienie folią aluminiową</li> <li>- Zbyt mały rozmiar naczynia</li> </ul>
Krawędź ciasta nie rumieni się z dołu lub skorupka jest wilgotna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Czas pieczenia nie jest wystarczająco długi.</li> <li>- Stosowanie błyszczących naczyń stalowych</li> <li>- Nieprawidłowa pozycja stojaka</li> <li>- Temperatura kuchenki jest zbyt niska.</li> </ul>
Ciasta blade, niewyrośnięte i mogą być niewypieczone w środku	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zbyt niska temperatura kuchenki</li> <li>- Nieprawidłowy czas pieczenia</li> <li>- Ciasto sprawdzane zbyt wcześnie</li> <li>- Zbyt często otwierane drzwiczek kuchenki</li> <li>- Rozmiar naczynia może być zbyt duży.</li> </ul>
Ciasta wysokie na środku i pęknięte u góry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zbyt wysoka temperatura pieczenia</li> <li>- Zbyt długi czas pieczenia</li> <li>- Naczynia stykające się ze sobą lub ze ściankami kuchenki</li> <li>- Nieprawidłowa pozycja stojaka</li> <li>- Zbyt mały rozmiar naczynia</li> </ul>
Skorupka ciasta zbyt brązowa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zbyt wysoka temperatura kuchenki</li> <li>- Krawędzie skorupki zbyt cienkie</li> </ul>

**BŁĄD**

1

**DYM**

1



**Rejestr danych serwisowych**

Numer modelu \_\_\_\_\_

Numer seryjny \_\_\_\_\_

Data instalacji lub rozpoczęcia użytkowania \_\_\_\_\_



OBSAH	STRANA
<b>1 – Důležité pokyny a bezpečnostní upozornění</b>	<b>128</b>
<b>2 – Varování pro mikrovlnné trouby</b>	<b>130</b>
<b>3 – Ohled na životní prostředí</b>	<b>132</b>
<b>4 – Identifikační štítek trouby</b>	<b>133</b>
<b>5 – První použití</b>	<b>134</b>
<b>6 – Ovládací panel</b>	<b>135</b>
<b>7 – Hlavní funkce produktu</b>	<b>138</b>
<b>8 – Tabulka režimů mikrovlnné přípravy pokrmů</b>	<b>139</b>
<b>9 – Pro instalatéra</b>	<b>140</b>
<b>10 – Řešení obvyklých problémů s pečením</b>	<b>142</b>
<b>11 – Odstraňování problémů</b>	<b>143</b>
<b>12 – Záznam servisních údajů</b>	<b>144</b>



# DŮLEŽITÉ POKYNY A BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ



Pozorně si je prostudujte a uschovejte pro budoucí použití

Vážený zákazníku,  
rádi bychom vám poděkovali za nákup a pogratulovali  
k vaší volbě.

Tento nový výrobek byl pečlivě navržen a sestaven s  
použitím kvalitních materiálů a důkladně otestován,  
aby bylo zajištěno, že splní všechny vaše kulinářské  
požadavky.

Přečtěte si prosím tyto jednoduché pokyny a  
dodržujte je. Díky tomu dosáhnete vynikajících  
výsledků již od prvního okamžiku, kdy tento  
spotřebič použijete. Tento špičkový spotřebič vám  
dodáváme s přáním všeho nejlepšího.

**TENTO VÝROBEK JE URČEN PRO DOMÁCÍ  
POUŽITÍ. VÝROBCE ODMÍTÁ VEŠKEROU  
ODPOVĚDNOST ZA ÚJMU NA ZDRAVÍ NEBO  
ZA POŠKOZENÍ MAJETKU, KE KTERÝM  
DOJDE V DŮSLEDKU NESPRÁVNÉ INSTALACE  
ČI NESPRÁVNÉHO, CHYBNÉHO NEBO  
NEVHODNÉHO POUŽÍVÁNÍ.**

**SPOTŘEBIČ NESMĚJÍ POUŽÍVAT OSOBY (VČETNĚ  
DĚTÍ) S TĚLESNÝM, SMYSLOVÝM ČI MENTÁLNÍM  
POSTIŽENÍM NEBO OSOBY BEZ POTŘEBNÝCH  
ZNALOSTÍ A ZKUŠENOSTÍ, POKUD NEJSOU POD  
DOHLEDEM NEBO POUČENÉ O POUŽITÍ TOHOTO  
SPOTŘEBIČE OSOBOU ODPOVĚDNOU ZA JEJICH  
BEZPEČNOST.**

**DĚTI MUSEJÍ BÝT POD DOHLEDEM, ABY SE  
ZAJISTILO, ŽE SI SE SPOTŘEBIČEM NEBUDOU  
HRÁT. DBEJTE NA TO, ABY SE DO KONTAKTU SE  
DNEM TROUBY URČENÉ NA PŘÍPRAVU POKRMŮ  
NEDOSTALY HLINÍKOVÉ FÓLIE, HRNCE ANEB  
PODOBNE PŘEDMĚTY. TEPELNÉ PŮSOBNÍ  
SPODNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU ZPŮSOBUJE  
PŘEHŘÍVÁNÍ SPODNÍ ČÁSTI TROUBY, COŽ VEDE K  
POŠKOZENÍ A VÁŽNÝM NÁSLEDKŮM (NEBEZPEČÍ  
POŽÁRU), A TO I PRO LINKU POD TROUBOU.**

**SPOTŘEBIČ SE BĚHEM POUŽÍVÁNÍ VELMI  
ZAHŘÍVÁ.**

**VAROVÁNÍ: NEDOTÝKEJTE SE TEPELNÝCH  
ČLÁNKŮ UVNITŘ TROUBY.**



## UPOZORNĚNÍ

- Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, nesmí být trouba používána, dokud nebude opravena kvalifikovaným servisním technikem.
- Pro kohokoli jiného, než je servisní technik, představuje provádění údržby či oprav, zahrnujících odstranění jakéhokoli krytu, který chrání před vystavením mikrovlnám, nebezpečí.
- Kapaliny nebo jiné potraviny nesmějí být ohřívány ve vzduchotěsných nádobách, protože by mohly explodovat.
- Děti nesmějí používat troubu bez dozoru, dokud nejsou řádně poučeny o jejím bezpečném používání a nepochopí nebezpečí, které hrozí při jejím nesprávném použití.
- Používejte pouze nádobí a náčiní, které je vhodné pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřevu pokrmů v plastových nebo papírových obalech troubu často kontrolujte, jelikož hrozí riziko požáru.
- Pokud zpozorujete vycházející kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte jeho zástrčku a dvířka ponechte zavřená, aby se plameny uhasily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může způsobit opožděné překypění, proto buďte při manipulaci s nádobou opatrní.
- Obsah dětských lahví a kojenecké výživy ve sklenicích musí být promíchán nebo protřepán a jejich teplota musí být před krmením zkontrolována, aby nedošlo k opaření.



## UPOZORNĚNÍ

- Vajíčka ve skořápce a celá natvrdo uvařená vajíčka nesmějí být v mikrovlnné troubě ohřívána, protože by mohla explodovat, a to i po ukončení ohřevu v mikrovlnné troubě.
- Podrobné vysvětlení pro čištění těsnění dvířek trouby a přilehlých částí.
- Trouba musí být pravidelně čištěna a všechny zbytky pokrmů musejí být odstraňovány.
- Pokud by trouba nebyla čištěna, mohlo by dojít k poškození povrchu, což by mohlo snížit životnost spotřebiče a vytvořit nebezpečné podmínky.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte hrubé abrazivní prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

## PŘÍPRAVA POKRMU

### Nebezpečí požáru

Funkci mikrovln použijte pouze pro přípravu pokrmů.

Jakékoli jiné použití může být nebezpečné nebo způsobit poškození.

Například nahřáté pantofle nebo polštáře naplněné zrním či obilím mohou i po několika hodinách vzplanout.

## HRNCE A PÁNVE

### Nebezpečí úrazu

Porcelánové a keramické nádobí může mít v držadlech a víkách malé otvory.

Za těmito otvory mohou být skryty dutiny. Pokud se do těchto dutin dostane voda, může nádobí prasknout.

Nepoužívejte nádobí, které není pro mikrovlnné trouby vhodné.

### Nebezpečí popálení

Teplota z pokrmu může ohřát nádobí. Při vytahování nádobí a příslušenství z ohřívacího prostoru vždy používejte chňapku.

## MIKROVLNNÝ VÝKON A DOBA TRVÁNÍ

### Nebezpečí požáru

Nikdy nenastavujte hodnoty, které jsou pro mikrovlnný výkon nebo dobu přípravy pokrmu příliš vysoké. Pokrm se může vznítit a poškodit spotřebič. Postupujte podle pokynů uvedených v tomto návodu.

## BALENÍ

### Nebezpečí požáru

Nikdy neohřívajte pokrmy v tepelných obalech. Potraviny v obalech vyrobených z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů musejí být neustále sledovány.

### Nebezpečí popálení

Vzduchotěsné obaly mohou explodovat. Postupujte podle pokynů uvedených na obalu. Při vytahování nádobí vždy používejte chňapku.

## NÁPOJE

### Nebezpečí popálení

Při ohřevu kapalin může dojít k opožděnému varu.

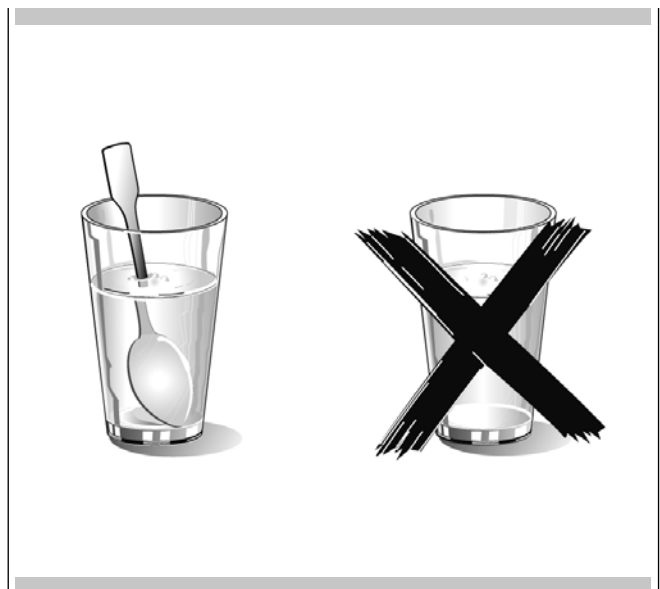
To znamená, že byla dosažena teplota varu bez tvorby typických malých bublinek páry. Dokonce i mírné klepnutí může způsobit náhlé přetečení kapaliny nebo rozstříknutí.

Při ohřevu kapalin vždy vložte do nádoby lžičku, aby nedošlo k opožděnému varu.

### Nebezpečí výbuchu

Nápoje ani jiné druhy potravin nikdy neohřívajte v zavřených nádobách.

Nikdy nadměrně nezahřívajte alkoholické nápoje.



## POKRMY PRO NOVOROZENCE

### Nebezpečí popálení

Nikdy neohřívajte dětskou stravu v zavřené nádobě. Vždy sejměte víko nebo savičku.

Po dokončení ohřevu obsah vždy pečlivě protřepejte nebo promíchejte, aby bylo teplo rovnoměrně rozloženo.

Před podáním pokrmu dítěti teplotu vyzkoušejte.

## POTRAVINY SE SLUPKOU ČI KŮROU

### Nebezpečí popálení

Nikdy nevařte vajíčka ve skořápce. Nikdy neohřívejte natvrdo uvařená vajíčka, protože by mohla explodovat i po vypnutí mikrovlnné trouby. Toto platí také pro měkkýše a koryše.

V případě smažených vajec nejprve propíchněte žloutek.

V případě potravin s tvrdou slupkou nebo kůrou, jako jsou jablka, rajčata, brambory nebo klobása, může slupka nebo kůra explodovat.

Před přípravou pokrmu kůru nebo slupku propíchněte.

## SUŠENÍ POTRAVIN

### Nebezpečí požáru

V mikrovlnné troubě nikdy nesušte potraviny.

## POTRAVINY S NÍZKÝM OBSAHEM VODY

### Nebezpečí požáru

Nikdy nerozmrazujte ani neohřívejte potraviny s nízkým obsahem vody, jako je chléb, příliš dlouho nebo při nadměrném výkonu.

## ROPA

### Nebezpečí požáru

Mikrovlnnou troubu nikdy nepoužívejte k ohřevu samotného oleje.

## PŘÍČINY POŠKOZENÍ

### Štáva unikající z ovoce

Při přípravě sladkostí, které obsahují velmi šťavnaté ovoce, nepřepĺňujte zapékací mísu. Ovocné šťavy, které by z nádoby přetekly, by mohly zanechat neodstranitelné skvrny.

### Technická porucha

Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě smaltované zapékací mísy, protože by mohlo dojít k technické poruše.

### Chlazení pomocí otevřených dvířek spotřebiče

Varný prostor musí být chlazen pouze se zavřenými dvířky. Zkontrolujte, zda na dvířkách spotřebiče není nic nalepeno.

Dokonce i v případě, že jsou dvířka pouze pootevřená, může postupem času dojít k poškození okolních skříněk.

### Velmi znečištěné těsnění

Pokud je těsnění velmi znečištěné, dvířka spotřebiče se během provozu nezavírají správně. Mohou se poškodit povrchy okolních skříní.

Vždy udržujte těsnění v čistotě.

### Použití dvířek spotřebiče jako opěrné plochy

O otevřená dvířka spotřebiče se neopírejte a ani na ně nepokládejte nádoby a příslušenství.

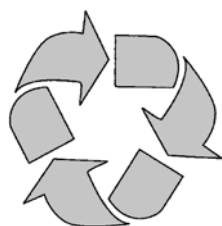
### Použití mikrovlnné trouby bez pokrmu uvnitř

Mikrovlnnou troubu zapínejte pouze poté, co do varného prostoru vložíte pokrm. Bez pokrmu uvnitř může dojít k přetížení spotřebiče. Jedinou přípustnou výjimkou jsou krátké zkoušky nádobí (v této souvislosti vezměte v potaz varování o hrncích a pánvích).

### Vlhké potraviny

Nenechávejte vlhké potraviny ve varném prostoru delší dobu.

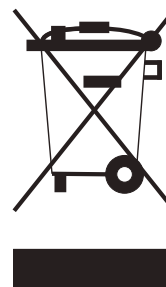
Dokumentace pro tento spotřebič je vytištěna na papíru běleném bez chloru nebo na recyklovaném papíru, který přispívá k ochraně životního prostředí. Obal byl navržen tak, aby se zabránilo poškození životního prostředí; jedná se o ekologické produkty, které mohou být znovu zpracovány nebo recyklovány. Recyklace obalu šetří suroviny a snižuje objem průmyslového a domácího odpadu.



**OBALOVÝ MATERIÁL** je 100% recyklovatelný a označen symbolem recyklace. Likvidujte v souladu s místními zákony. Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrenové části atd.) nesmí být ponechán v dosahu dětí, protože představuje potenciální nebezpečí.

**TENTO SPOTŘEBIČ** je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace výrobku uživatel přispěje k předcházení možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.

**SYMBOL** na výrobku či v doprovodné dokumentaci znamená, že výrobek nesmí být vyhozen do domovního odpadu, ale musí být doručen na vhodné sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.



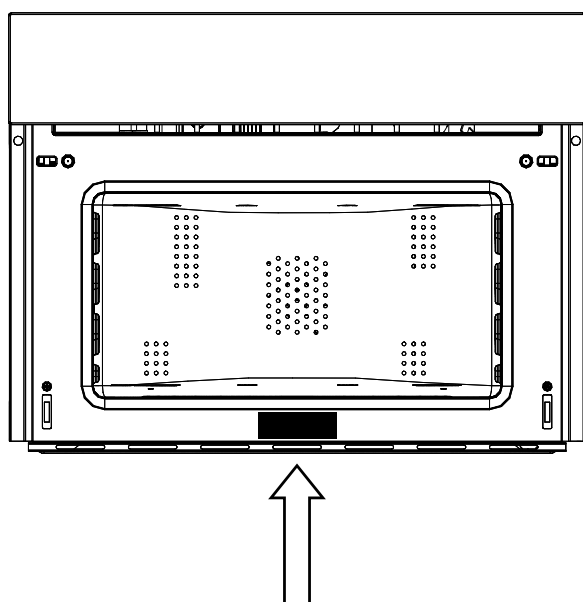
**LIKVIDACE MUSÍ BÝT PROVEDENA** v souladu s místními zákony o likvidaci odpadu.

**PRO DALŠÍ INFORMACE** o zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku se obraťte na místně příslušný kompetentní úřad, službu svozu domácího odpadu nebo na obchod, kde byl výrobek zakoupen.

**PŘED SEŠROTOVÁNÍM** znemožněte použití odřezáním elektrického kabelu.

**⚠ DŮLEŽITÉ**

Identifikační štítek trouby je přístupný i po instalaci spotřebiče. Tento identifikační štítek, který je viditelný při otevírání dvířek, zobrazuje všechny informace, které budete potřebovat při objednávání náhradních dílů pro spotřebič.



Trouba by měla být důkladně vyčištěna mýdlem a vodou a pečlivě opláchnuta. Troubu zahřívejte přibližně 30 minut při maximální teplotě; tím se odstraní všechny zbytkové oleje z výroby, které by mohly během tepelné úpravy vyvolávat nepříjemné pachy. Použijte funkci cirkulace a ventilátoru bez příslušenství v troubě. Příslušenství před prvním použitím důkladně vyčistěte velmi horkým alkalickým mycím roztokem a měkkým hadříkem.

### MONTÁŽ A DEMONTÁŽ PLOCHÉHO GRILOVACÍHO ROŠTU

Chcete-li vyjmout plochý grilovací rošt, tahejte rošt směrem k sobě, dokud se nezastaví, potom jej zvedněte tažením směrem nahoru, až se úplně vytáhne. Chcete-li plochý grilovací rošt vrátit zpět, vložte jej v úhlu 45 stupňů a poté jej umístěte vodorovně a zatlačte jej až na konec dráhy roštu. Pokud je plochý grilovací rošt opatřen odkapávací miskou (zásobníkem), vyjměte ji, mírně zvedněte a posuňte ji směrem k sobě. Chcete-li ji znovu vložit, zasuňte ji zpět až do správného usazení.



#### DŮLEŽITÉ

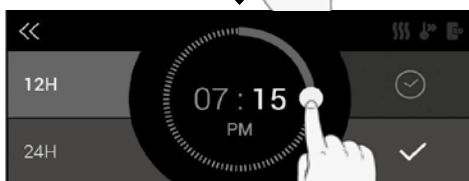
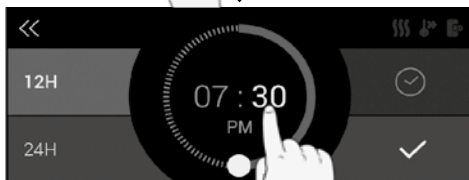
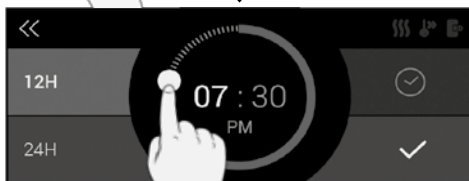
V rámci bezpečnostních opatření před čištěním trouby vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo odpojte napájecí kabel. Kromě toho se vyvarujte používání kyselých nebo zásaditých látek, jako je citrón, ocet, sůl, rajčata atd. Nepoužívejte výrobky obsahující chlór, kyseliny nebo abrazivní látky, zvláště pro čištění lakovaných stěn.



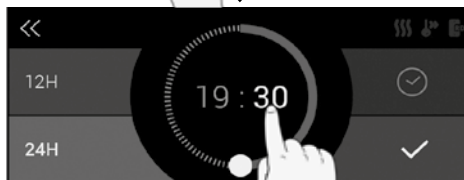
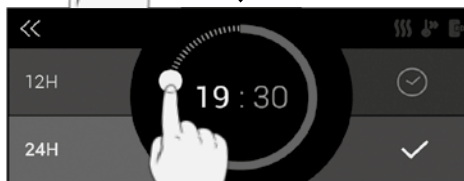
## PRVNÍ NASTAVENÍ



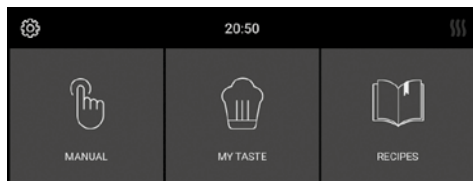
12H



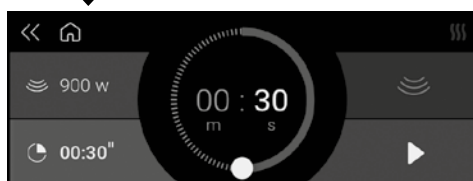
24H



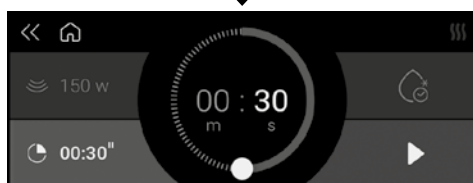
## MANUÁLNÍ



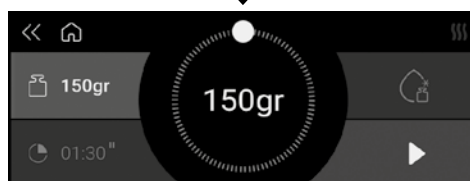
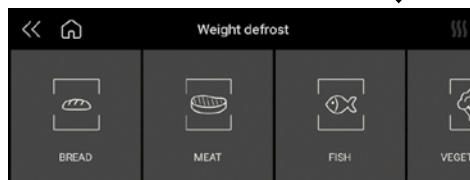
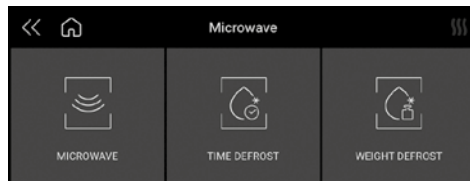
## MIKROVLNY



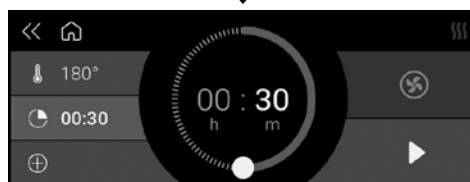
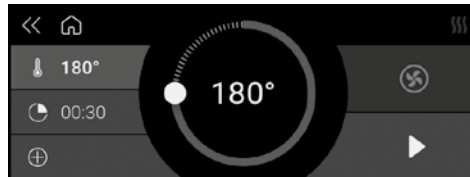
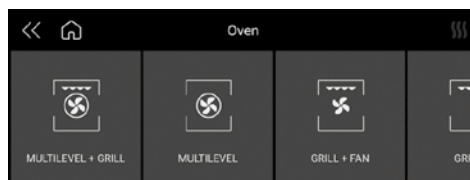
## ROZMRAZOVÁNÍ DLE ČASU



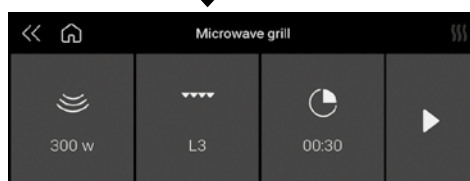
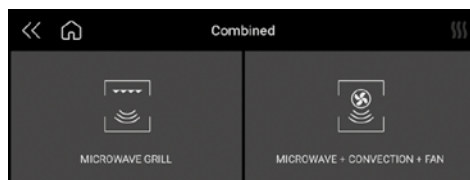
## ROZMRAZOVÁNÍ DLE VÁHY



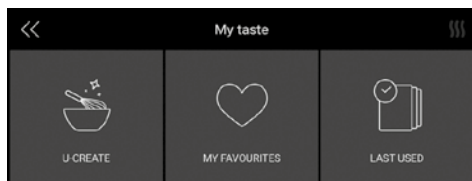
## TROUBA



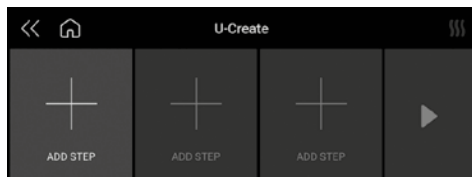
## KOMBINOVANÉ



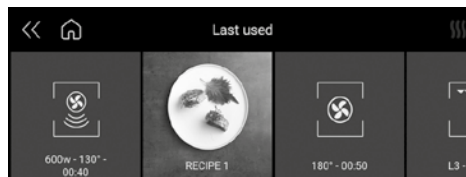
## MOJE CHUŤ



## VÁŠ RECEPT



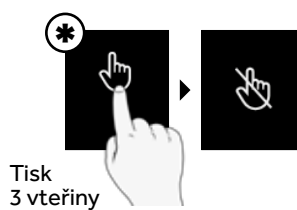
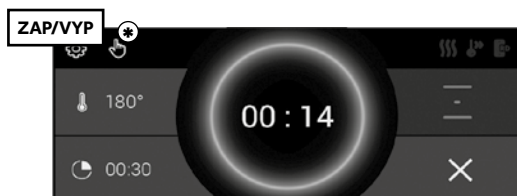
## NAPOSLED POUŽITÝ



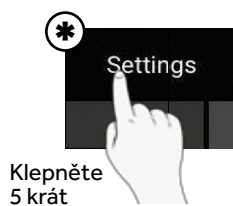
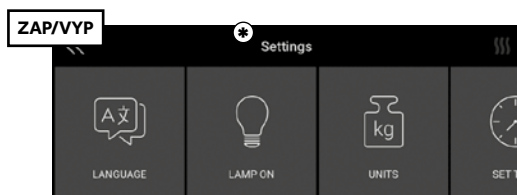
## MOJE OBLÍBENÉ



## ZÁMEK BĚHEM VAŘENÍ

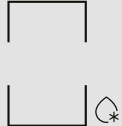
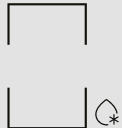





## DEMO MODE



PEČICÍ TROUBA	
	VÍCEÚROVŇOVÉ + GRIL
	VÍCEÚROVŇOVÉ
	GRIL
	GRIL + VENTILÁTOR
KOMBINOVANÉ VAŘENÍ	
	MIKROVLNNÝ GRIL
	MIKROVLNÝ + KONVEKCE + VENTILÁTOR

MIKROVLNNÁ PŘÍPRAVA POKRMŮ	
	MIKROVLNÝ
	ROZMRAZOVÁNÍ DLE ČASU
	ROZMRAZOVÁNÍ DLE VÁHY

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU	IKONA	NASTA- VENÍ	HMOTNOST			WATT			TEPLOTA		
			Min.	Předna- stavená	Max.	Min.	Předna- stavená	Max.	Min.	Předna- stavená	Max.
ROZMRA- ZOVÁNÍ DLE ČASU							150 W				
ROZMRA- ZOVÁNÍ DLE VÁHY		Chléb	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Zelenina	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Maso	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Ryby	100 g	500 g	800 g		150 W				
MIKROVLNY						150 W	900 W	900 W			
MIKROVLNNÝ GRIL		150 W					150 W			200 °C	
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				
MIKROVLNY + KONVEKCE + VENTILÁTOR		150 W					150 W		50 °C	100 °C	200 °C
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				

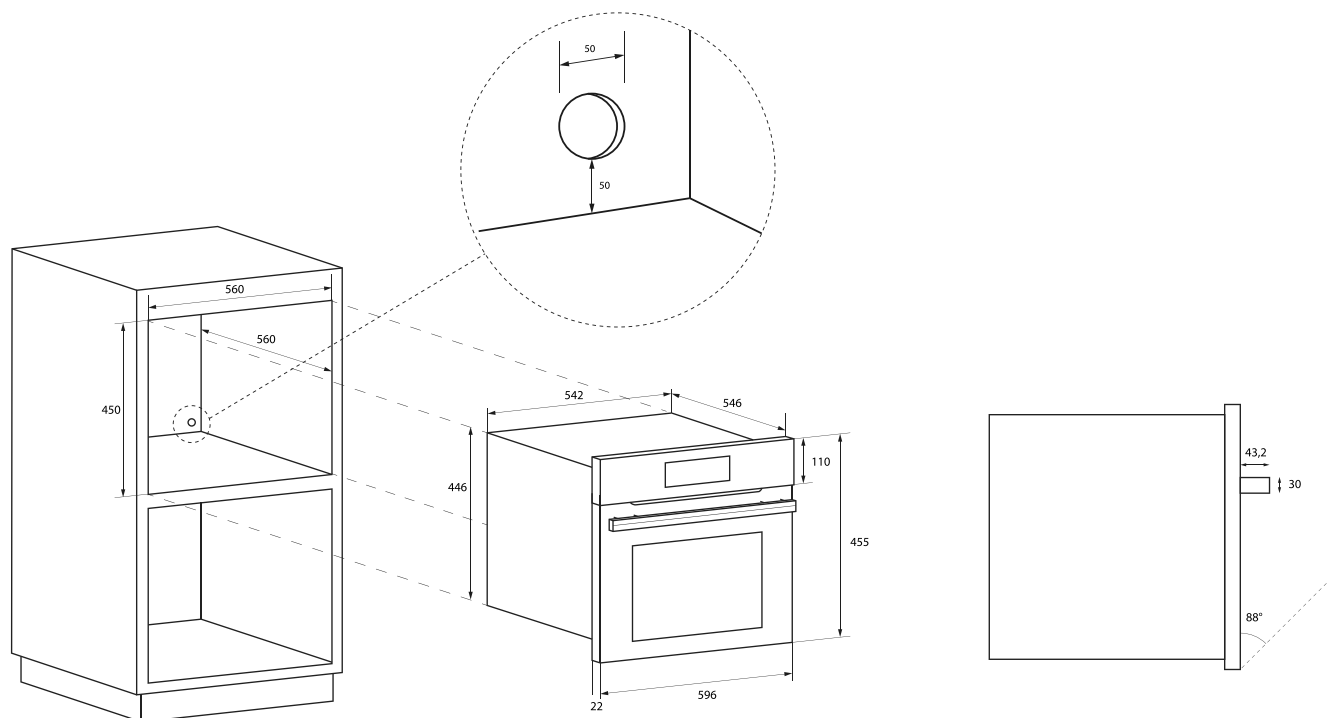
## MONTÁŽ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LINKY

Trouba musí být namontována pod varnou deskou, ve sloupku nebo v kombinaci s příslušnou zásuvkou pro ohřev pokrmu.

Rozměry prostoru musejí být takové, jaké jsou uvedeny na obrázku.

Materiál skříňky musí být schopen odolávat teplotu.

Trouba musí být vystředěna ve stěnách skříňky a upevněna pomocí šroubů a průchodek, které jsou součástí dodávky.



TECHNICKÉ ÚDAJE	
Napájení	220–240 V~, 50 Hz
Maximální absorbovaný výkon	3200 W
Mikrovlnný výkon	900 W
Gril	1500 W
Horký vzduch	1500 W
Frekvence mikrovlnného záření	2450 MHz

TYP A MINIMÁLNÍ PRŮMĚR KABELŮ			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Před provedením elektrického připojení se ujistěte, že:

- charakteristiky elektrického systému vyhovují tomu, co je uvedeno na výrobním štítku připevněném na přední straně trouby,
- elektrický systém je uzemněn v souladu s normami a platnými právními předpisy.

Uzemnění je vyžadováno zákonem.

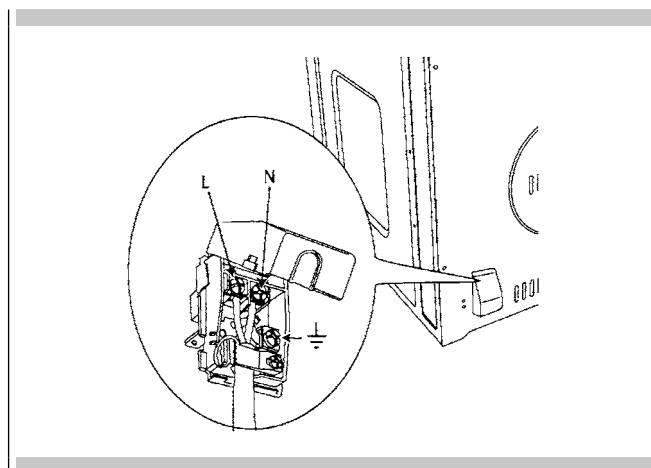
Kabel nesmí v žádném případě dosáhnout teploty vyšší než 50 °C nad teplotu okolí.

Tato trouba musí být připojena ke zdroji napájecím kabelem vybaveným vhodně dimenzovanou zástrčkou, která je kompatibilní se síťovou zásuvkou připojenou ke konečnému obvodu v pevném vedení, které je určeno k napájení této trouby.

Pokud pevný spotřebič neobsahuje napájecí šňůru a zástrčku nebo jiné zařízení, které zajišťuje odpojení od sítě, s odstupovou vzdáleností kontaktů, která umožňuje úplné odpojení v podmínkách nadměrného napětí kategorie III, musejí být tato odpojovací zařízení k dispozici v napájecí síti vyhovující montážním předpisům.

Vícepólová zásuvka a spínač musejí být při montáži spotřebiče snadno přístupné.

**POZNÁMKA:** Výrobce odmítá veškerou odpovědnost, pokud nejsou dodrženy obvyklé standardy pro prevenci nehod a výše uvedené pokyny.

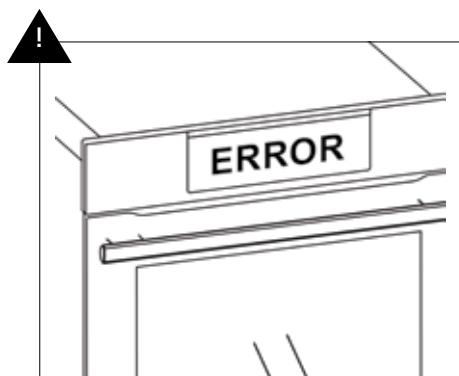


Při pečení nebo při konvekčním pečení mohou být špatné výsledky způsobené mnoha jinými příčinami, než je porucha trouby. Podívejte se na níže uvedenou tabulku příčin nejběžnějších problémů. Vzhledem k tomu, že velikost, tvar a materiál nádoby na pečení mají přímý vliv na výsledky pečení, může být nejlepším řešením nahradit staré nádobí, které je stářím a používáním zčernalé a zprohýbané.

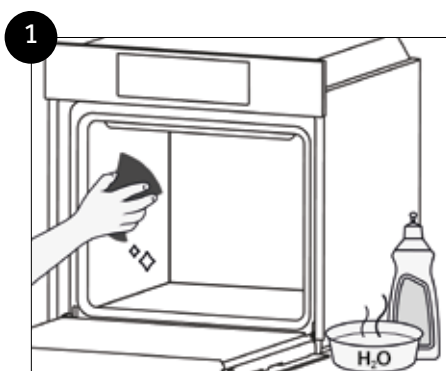
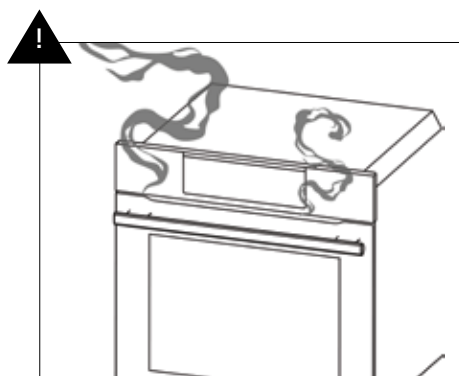
Problém s pečením	Příčina
Pokrm hnědne nerovnoměrně	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trouba není předehřátá</li> <li>- Alobal na mřížce nebo na dně trouby</li> <li>- Nádobí na pečení je na zvolený recept příliš velké</li> <li>- Pekáče se dotýkají sebe navzájem nebo stěn trouby</li> </ul>
Pokrm je ve spodní části příliš hnědý	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trouba není předehřátá</li> <li>- Použití skleněných, matných nebo ztmavlych kovových pekáčů</li> <li>- Nesprávná pozice mřížky</li> <li>- Pekáče se dotýkají sebe navzájem nebo stěn trouby</li> </ul>
Pokrm je suchý nebo se příliš scvrkl	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota trouby je příliš nízká</li> <li>- Trouba není předehřátá</li> <li>- Dvířka trouby se často otevírají</li> <li>- Těsně uzavřené alobalem</li> <li>- Příliš malý pekáč</li> </ul>
Pokrm se peče nebo opéká příliš pomalu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota trouby je příliš nízká</li> <li>- Trouba není předehřátá</li> <li>- Dvířka trouby se často otevírají</li> <li>- Těsně uzavřené alobalem</li> <li>- Příliš malý pekáč</li> </ul>
Kůrka na koláčích na spodní části nehnědne nebo je nasáklá	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doba pečení není dostatečně dlouhá</li> <li>- Používání lesklých ocelových pekáčů</li> <li>- Nesprávná pozice mřížky</li> <li>- Teplota trouby je příliš nízká</li> </ul>
Dorty jsou bledé, ploché a nemusí být uvnitř dopečené	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota trouby je příliš nízká</li> <li>Nesprávná doba pečení</li> <li>- Zkoušení dortu proběhlo příliš brzy</li> <li>- Dvířka trouby se příliš často otevírala</li> <li>- Velikost pekáče může být příliš velká</li> </ul>
Dorty jsou uprostřed vysoké a nahoře popraskané	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota pečení je příliš vysoká</li> <li>- Doba pečení je příliš dlouhá</li> <li>- Pekáče se dotýkají sebe navzájem nebo stěn trouby</li> <li>- Nesprávná pozice mřížky</li> <li>- Příliš malý pekáč</li> </ul>
Okraje kůrky koláčů jsou příliš hnědé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota trouby je příliš vysoká</li> <li>- Okraje kůrky jsou příliš tenké</li> </ul>



## CHYBA



## KOUŘ



**Záznam servisních údajů**

Číslo modelu \_\_\_\_\_

Sériové číslo \_\_\_\_\_

Datum montáže nebo pořízení \_\_\_\_\_

OBSAH	STRANA
<b>1 – Dôležité pokyny a bezpečnostné upozornenia</b>	<b>146</b>
<b>2 – Varovania pre mikrovlnné rúry</b>	<b>148</b>
<b>3 – Ohľad na životné prostredie</b>	<b>150</b>
<b>4 – Identifikačný štítok rúry</b>	<b>151</b>
<b>5 – Prvé použitie</b>	<b>152</b>
<b>6 – Ovládací panel</b>	<b>153</b>
<b>7 – Hlavné funkcie produktu</b>	<b>156</b>
<b>8 – Tabuľka režimov mikrovlnnej prípravy jedla</b>	<b>157</b>
<b>9 – Pre montéra</b>	<b>158</b>
<b>10 – Riešenie tradičných problémov s pečením</b>	<b>160</b>
<b>11 – Riešenie problémov</b>	<b>161</b>
<b>12 – Záznam servisných údajov</b>	<b>162</b>



## DÔLEŽITÉ POKYNY A BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA



Pozorne si ich prečítajte a uschovajte pre použitie v budúcnosti

Vážený zákazník,  
chceli by sme sa vám poďakovať a pogratulovať vám  
k vašej voľbe.

Tento nový výrobok bol starostlivo navrhnutý a  
skonštruovaný s použitím najkvalitnejších materiálov  
a bol starostlivo testovaný, aby sa zaistilo, že splní  
všetky vaše kulinárske požiadavky.

Prečítajte si, prosím, a dodržiavajte tieto jednoduché  
pokyny, ktoré vám umožnia dosahovať vynikajúce  
výsledky už od prvého použitia. K tomuto  
špičkovému spotrebiču vám pripájame želanie  
všetkého najlepšieho.

**TENTO VÝROBOK JE URČENÝ NA POUŽÍVANIE  
V DOMÁCNOSTI. VÝROBCA ODMIETA  
AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ ZA ZRANENIE  
OSÔB ALEBO ŠKODY NA MAJETKU,  
VYPLÝVAJÚCE Z NESPRÁVNEJ INŠTALÁCIE  
ALEBO NESPRÁVNEHO, CHYBNÉHO ALEBO  
NEVHODNÉHO POUŽITIA.**

**SPOTREBIČ NESMÚ POUŽÍVAŤ OSOBY (VRÁTANE  
DETÍ) S TELESNÝM, ZMYSLOVÝM ALEBO  
MENTÁLNYM POSTIHNUTÍM, ANI OSOBY BEZ  
POTREBNÝCH SKÚSENOSTÍ ALEBO ZNALOSTÍ,  
POKIAĽ NIE SÚ POD DOZOROM ALEBO NEBOLI  
POUČENÉ O POUŽÍVANÍ TOHTO SPOTREBIČA  
OSOBOU ZODPOVEDNOU ZA ICH BEZPEČNOSŤ.**

**DETI MUSIA BYŤ POD DOZOROM, ABY  
SA ZAISTILO, ŽE SA NEBUDÚ HRAŤ SO  
SPOTREBIČOM. DBAJTE NA TO, ABY SA  
HLINÍKOVÉ FÓLIE, HRNCE ALEBO PODOBNÉ  
PREDMETY NEDOSTALI DO KONTAKTU S  
DNOM RÚRY URČENÝM NA PRÍPRAVU JEDLA.  
OHRIEVANIE DOLNÝM VYHRIEVACÍM PRVKOM  
SPÔSOBUJE PREHRIATIE SPODNEJ ČASTI RÚRY,  
ČO MÔŽE SPÔSOBIŤ POŠKODENIE A MAŤ VÁŽNE  
DÔSLEDKY (RIZIKO VZNIKU POŽIARU) DOKONCA  
AJ PRE PRACOVNÚ DOSKU POD RÚROU.**

**SPOTREBIČ SA POČAS POUŽÍVANIA ZOHREJE NA  
VEĽMI VYSOKÚ TEPLOTU.**

**VAROVANIE: NEDOTÝKAJTE SA VYHRIEVACÍCH  
PRVKOV V MIKROVLNNEJ RÚRE.**



### POZOR

- Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené,  
rúra sa nesmie používať, až kým ju neopraví  
kvalifikovaný servisný technik.
- Pre iné osoby ako servisného technika je  
nebezpečné vykonávať akúkoľvek údržbu alebo  
opravy, ktoré zahŕňajú odstránenie akéhokoľvek  
krytu, ktorý chráni pred vystavením účinku  
mikrovln.
- Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať vo  
vzduchotesných nádobách, pretože by mohli  
vzbychnúť.
- Deti nesmú mikrovlnnú rúru používať bez  
dozoru, až kým nebudú dostatočne poučené  
o jej bezpečnom používaní a nepochopia  
nebezpečenstvá pri jej nesprávnom používaní.
- Používajte iba riad, ktorý je vhodný pre  
mikrovlnné rúry.
- Pri ohrievaní potravín v plastových alebo  
papierových nádobách často kontrolujte  
mikrovlnnú rúru, pretože existuje riziko vzniku  
požiaru.
- Ak zo spotrebiča vychádza dym, spotrebič  
vypnite alebo vytiahnite jeho zástrčku zo  
zásuvky a dvierka nechajte zatvorené, aby sa  
plamene uhasili.
- Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže  
spôsobiť oneskorené vykypenie, takže s  
nádobou manipulujte opatrne.
- Obsah detských fliaš a detskej výživy v nádobách  
je potrebné premiešať alebo pretrepať a pred  
kŕmením sa ich teplota musí skontrolovať, aby sa  
predišlo popáleniu.

**POZOR**

- Vajcia v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia sa nesmú ohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože by mohli vybuchnúť dokonca aj potom, čo ohrievanie v mikrovlnnej rúre skončilo.
- Podrobné vysvetlenie čistenia tesnení dvierok rúry a prilahlých častí.
- Mikrovlnná rúra sa musí čistiť pravidelne a všetky zvyšky jedla je potrebné odstrániť.
- Neudržiavanie čistoty rúry by mohlo spôsobiť zhoršenie kvality povrchov, čím by sa mohla skrátiť životnosť spotrebiča a vznikli by nebezpečné podmienky.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.

## PRÍPRAVA POTRAVIN

### Nebezpečenstvo vzniku požiaru

Funkciu mikrovln používajte len na prípravu jedla, ktoré sa chystáte jesť.

Akémkoľvek iné použitie môže byť nebezpečné alebo spôsobiť škodu.

Napríklad ohrievané papuče alebo vankúšiky naplnené zrnom alebo obilninami sa môžu vznietiť aj po niekoľkých hodinách.

## HRNCE A PANVICE

### Nebezpečenstvo zranenia

Porcelánové a keramické nádoby môžu mať v rukovätiach a pokrievkach malé otvory.

Pod nimi môžu byť skryté duté priestory. Ak sa do týchto dutých priestorov dostane voda, nádoba sa môže rozbiť.

Nepoužívajte nádoby, ktoré nie sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

### Nebezpečenstvo popálenia

Tepló z potravín môže zohriať nádobu. Na vyberanie nádob a príslušenstva z rúry vždy použite chňapku.

## MIKROVLNNÝ VÝKON A TRVANIE

### Nebezpečenstvo vzniku požiaru

Nikdy nenastavujte mikrovlnný výkon ani čas prípravy jedla na príliš vysoké hodnoty. Potraviny by sa mohli vznietiť a poškodiť spotrebič. Dodržiavajte pravidlá uvedené v tomto návode.

## BALENIE

### Nebezpečenstvo vzniku požiaru

Nikdy neohrievajte potraviny v obaloch, ktoré ich majú udržiavať teplé.

Potraviny v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov je potrebné nepretržite sledovať.

### Nebezpečenstvo popálenia

Obal vzduchotesne uzavretých potravín môže vybuchnúť. Dodržiavajte pokyny uvedené na obale. Na vyberanie nádob používajte vždy chňapku.

## NÁPOJOV

### Nebezpečenstvo popálenia

Pri ohrievaní tekutín môže dôjsť k oneskorenému varu.

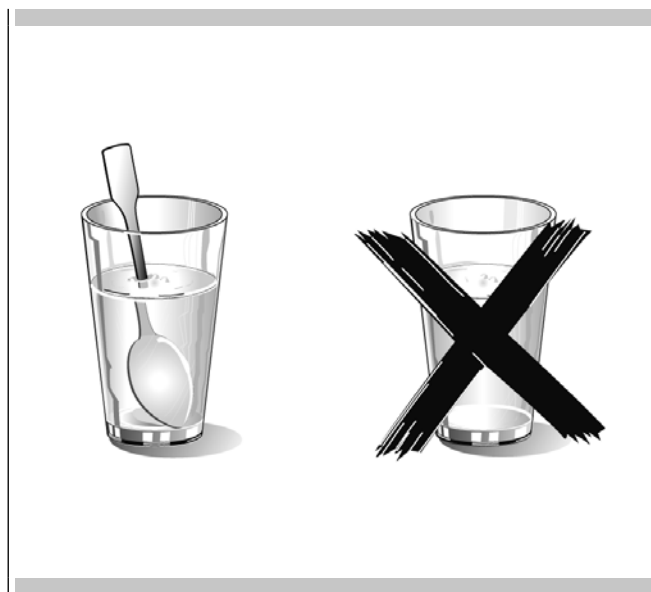
To znamená, že tekutina dosiahne teplotu varu bez toho, aby na povrch stúpali typické bublinky pary. Už pri nepatrnom otrase môže dôjsť k náhlemu pretečeniu alebo vystreknutiu tekutiny.

Pri ohrievaní tekutín preto vždy vložte do nádoby lyžičku, aby ste sa vyhli oneskorenému varu.

### Nebezpečenstvo výbuchu

Nápoje ani iné typy potravín nikdy neohrievajte v zakrytých nádobách.

Nikdy neohrievajte na príliš vysokú teplotu alkoholické nápoje.



## DOJČENSKÁ VÝŽIVA

### Nebezpečenstvo popálenia

Detskú výživu nikdy neohrievajte v zakrytej nádobe. Vždy odstráňte viečko alebo cumlík.

Po ohriatí výživu vždy pozorne pretrepte alebo premiešajte, aby sa teplo rovnomerne rozložilo.

Pred podávaním výživy dieťaťu skontrolujte jej teplotu.

## POTRAVINY S OBALOM ALEBO ŠUPKOU

### Nebezpečenstvo popálenia

Vajcia nikdy nepripravujte v škrupine. Nikdy neohrievajte natvrdo uvarené vajcia, pretože by mohli vybuchnúť dokonca aj po vypnutí mikrovlnnej rúry. To isté platí pre plody mora v lastúrach a pancieroch.

Ak pripravujete volské oko, najprv prepichnete žltok.

V prípade potravín s pevným obalom alebo šupkou, ako sú jablká, rajčiny, zemiaky alebo párky, by mohol obal alebo šupka vybuchnúť.

Pred tepelnou úpravou obal alebo šupku prepichnete.

## SUŠENIE POTRAVÍN

### Nebezpečenstvo vzniku požiaru

V mikrovlnnej rúre nikdy nesušte potraviny.

## POTRAVINY S NÍZKYM OBSAHOV VODY

### Nebezpečenstvo vzniku požiaru

Nikdy nerozmrazujte ani neohrievajte potraviny s nízkym obsahom vody, ako napríklad chlieb, príliš dlho alebo pri vysokom výkone.

## OLEJ

### Nebezpečenstvo vzniku požiaru

Mikrovlnnú rúru nikdy nepoužívajte na ohrievanie samotného stolového oleja.

## PRÍČINY POŠKODENIA

### Vytekание šťavy z ovocia

Pri príprave sladkostí obsahujúcich veľmi šťavnaté ovocie nenapĺňajte nadmerne nádobu na pečenie. Šťava z ovocia môže pretiecť z nádoby na pečenie a zanechať neodstrániteľné škvrny.

### Technická porucha

V mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte smaltované nádoby na pečenie, pretože by mohli spôsobiť technickú poruchu.

### Ochladzovanie s otvorenými dvierkami spotrebiča

Vnútro rúry sa smie ochladzovať len so zatvorenými dvierkami. Skontrolujte, či sa na dvierka spotrebiča nič neprilepilo.

Aj keď sú dvierka len pootvorené, časom by mohlo dôjsť k poškodeniu skriniek v blízkosti.

### Veľmi znečistené tesnenie

Ak je tesnenie veľmi znečistené, dvierka spotrebiča nebudú počas prevádzky správne zatvorené. Povrchy skriniek v blízkosti sa môžu poškodiť.

Tesnenie udržiavajte vždy čisté.

### Používanie dvierok spotrebiča ako opornej plochy

Neopierajte sa zhora ani z boku o otvorené dvierka spotrebiča a nekladte na ne riad ani príslušenstvo.

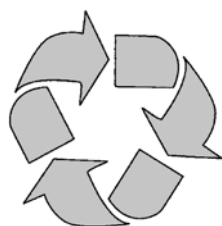
### Používanie mikrovlnnej rúry bez potravín

Mikrovlnnú rúru zapnite až potom, čo ste do nej vložili potraviny. Bez vložených potravín môže dôjsť k preťaženiu spotrebiča. Jedinou povolenou výnimkou sú krátke skúšky riadu (v súvislosti s týmto si pozrite varovania týkajúce sa hrncov a panvíc).

### Vlhké potraviny

V mikrovlnnej rúre nenechávajte dlho vlhké potraviny.

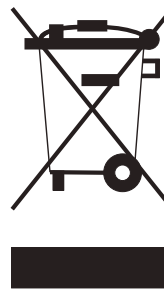
Dokumentácia pre tento spotrebič je vytlačená na papieri bielenom bez chlóru alebo na recyklovanom papieri, ktorý prispieva k ochrane životného prostredia. Obal bol navrhnutý tak, aby zabránil poškodeniu životného prostredia; ide o ekologické výrobky, ktoré je možné obnoviť alebo recyklovať. Recyklácia obalu šetrí suroviny a znižuje objem priemyselného a domového odpadu.



**BALIACI MATERIÁL** je 100 % recyklovateľný a označený symbolom recyklácie. Zlikvidujte v súlade s miestnymi právnymi predpismi. Obalový materiál (plastové vrecká, polystyrénové časti atď.) sa nesmie nechávať v dosahu detí, pretože je potenciálne nebezpečný.

**TENTO SPOTREBIČ** je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku používateľ prispieva k predchádzaniu potenciálnym negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie.

**SYMBOL** na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale sa musí dopraviť na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.



**LIKVIDÁCIA SA MUSÍ VYKONAŤ** v súlade s miestnymi právnymi predpismi o likvidácii odpadu.

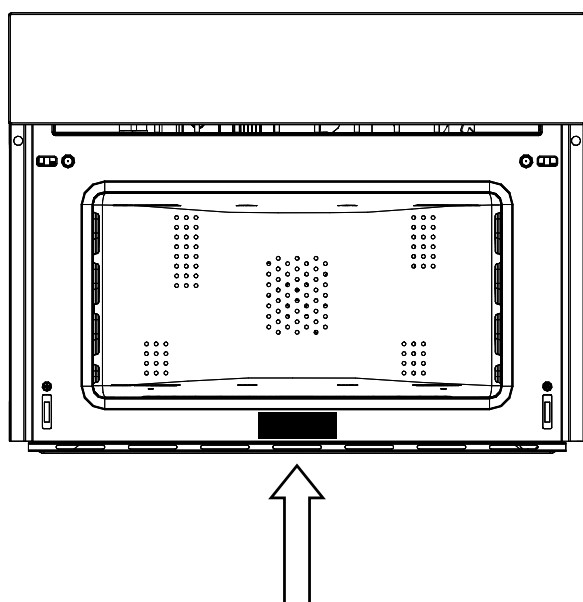
**ĎALŠIE INFORMÁCIE** o spracovaní, obnove a recyklácii tohto výrobku vám poskytne príslušná miestna samospráva, služba zberu domového odpadu alebo predajňa, kde ste výrobok zakúpili.

**PRED VYRADENÍM DO ODPADU** spotrebič znefunkčnite odrezaním elektrického kábla.



**⚠ DÔLEŽITÉ**

Identifikačný štítok mikrovlnnej rúry je dostupný aj po inštalácii spotrebiča. Tento identifikačný štítok, ktorý je viditeľný, keď otvoríte dverka, uvádza všetky informácie, ktoré potrebujete pri žiadosti o náhradné diely pre spotrebič.



Mikrovlnná rúra by sa mala dôkladne očistiť mydlovou vodou a starostlivo opláchnuť. Zahrievajte rúru približne 30 minút pri maximálnej teplote; týmto sa odstránia všetky zvyšky olejov z výroby, ktoré by mohli počas prípravy jedla spôsobovať nepríjemný zápach. Použite funkciu kruhového ventilátora plus bez príslušenstva v rúre. Pred prvým použitím príslušenstva príslušenstvo starostlivo vyčistite veľmi horúcim alkalickým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

## MONTÁŽ A DEMONTÁŽ PLOCHÉHO ROŠTU

Ak chcete vybrať plochý rošt, potiahnite ho k sebe, až kým sa nezastaví, a potom ho zdvihnite ťahaním nahor, až kým sa úplne uvoľní. Ak chcete plochý rošt vložiť späť, zasuňte ho pod 45-stupňovým sklonom a potom ho umiestnite vodorovne a potlačte ho až na koniec jeho dráhy. Ak má plochý rošt odkvapkávaciu panvicu (podnos) a chcete ju vybrať, mierne ju nadvihnite a posuňte smerom k sebe. Pri vkladaní ju zasuňte späť, až kým nedosadne správne na svoje miesto.



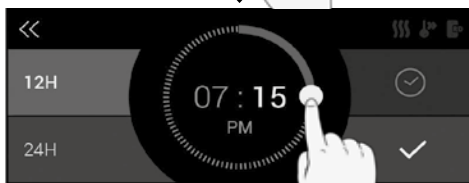
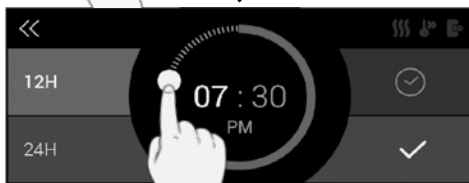
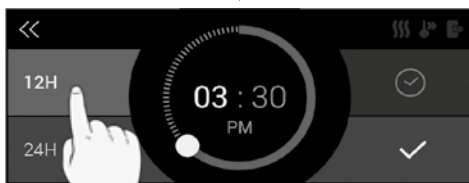
### DÔLEŽITÉ

Ako bezpečnostné opatrenie pred čistením rúry vždy odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky alebo vytiahnite napájací kábel spotrebiča. Okrem toho nepoužívajte kyslé alebo alkalické látky ako citrón, ocot, soľ, rajčiny atď. Nepoužívajte produkty obsahujúce chlór, kyseliny alebo abrazíva, najmä nie na čistenie stien s náterom.

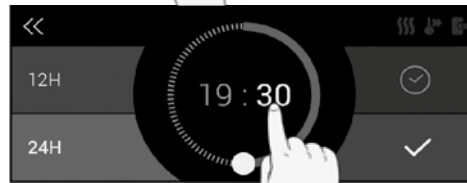
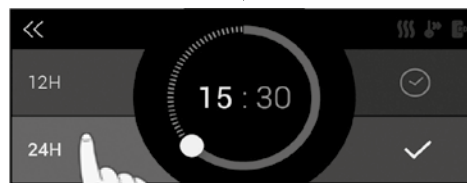
## PRVÉ NASTAVENIE



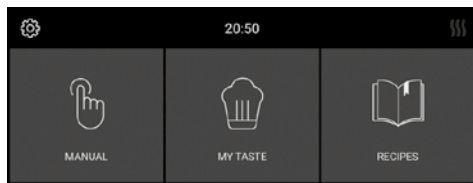
12 H



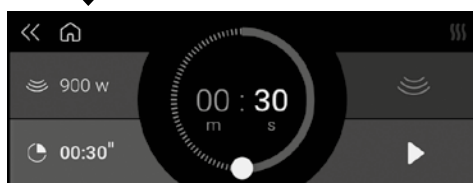
24 H



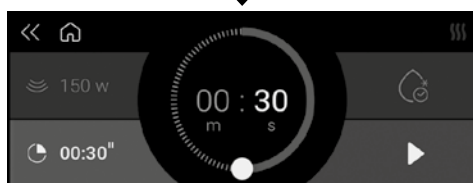
## MANUÁL



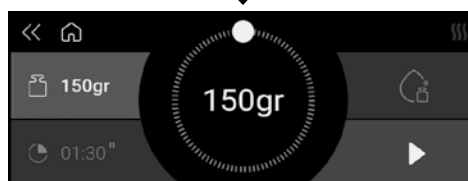
## MIKROVLNA



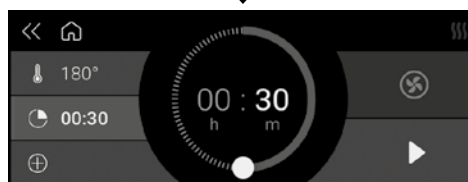
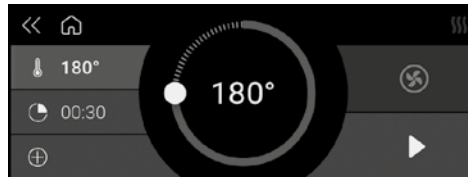
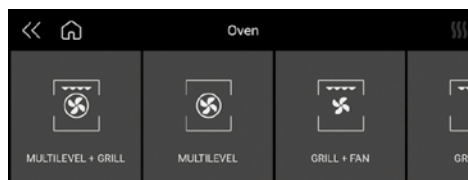
## ROZMRAZOVANIE PODĽA ČASU



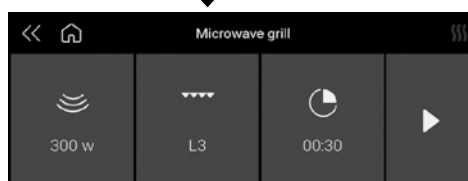
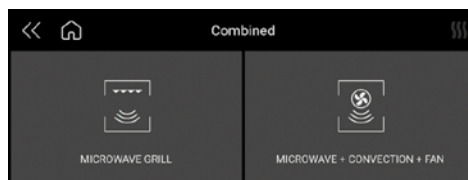
## ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI



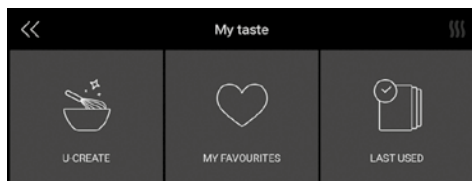
## RÚRA NA PEČENIE



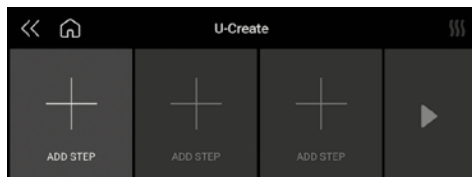
## KOMBINOVANÉ



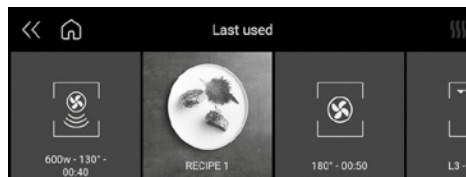
## MOJA CHUŤ



## MÔJ RECEPT



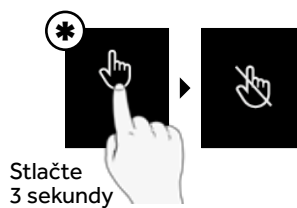
## POSLEDNÝ POUŽITÝ



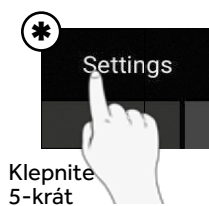
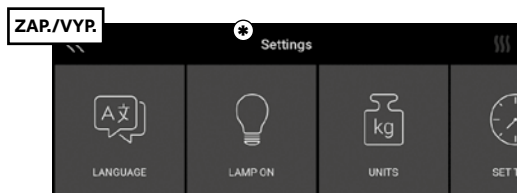
## MOJE OBLÚBENÉ POLOŽKY






## UZAMKNUTIE POČAS VARENIA

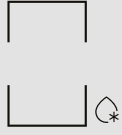
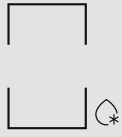
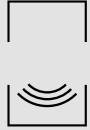




## REŽIM UKÁŽKY



VARENIE V RÚRE	
	VIACÚROVŇOVÉ + GRIL
	VIACÚROVŇOVÉ
	GRIL
	GRIL + VENTILÁTOR
KOMBINOVANÉ VARENIE	
	MIKROVLNNÝ GRIL
	MIKROVLNA + KONVEKCIA + VENTILÁTOR

MIKROVLNNÁ PRÍPRAVA JEDLA	
	MIKROVLNA
	ROZMRAZOVANIE PODĽA ČASU
	ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI

REŽIM PRÍPRAVY JEDLA	IKONA	NASTAVENÉ	HMOTNOSŤ			WATT			TEPLOTA		
			Min.	Predvo- lená	Max.	Min.	Predvo- lená	Max.	Min.	Predvo- lená	Max.
ROZMRAZOVANIE PODĽA ČASU							150 W				
ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI		Chlieb	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Zelenina	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Mäso	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Ryba	100 g	500 g	800 g		150 W				
MIKROVLNA						150 W	900 W	900 W			
MIKROVLNNÝ GRIL		150 W					150 W			200 °C	
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				
MIKROVLNA + KONVEKCIA + VENTILÁTOR		150 W					150 W		50 °C	100 °C	200 °C
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				

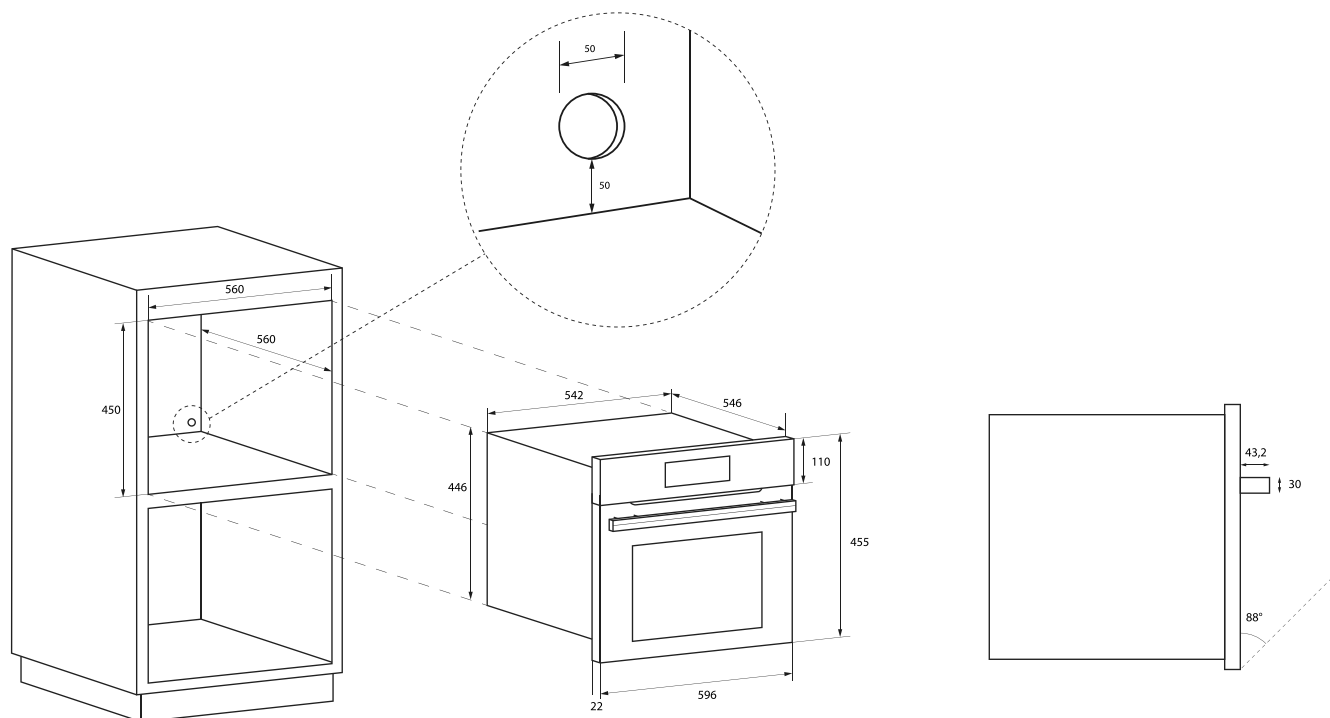
## INŠTALÁCIA RÚRY DO KUCHYNSKEJ LINKY

Rúra sa musí nainštalovať pod pracovnú dosku, do stĺpika alebo skombinovať s príslušnou zásuvkou na ohrev jedla.

Rozmery priestoru musia byť také, ako sú zobrazené na obrázku.

Materiál skrinky musí byť schopný odolať teplu.

Rúra musí byť umiestnená do stredu medzi stenami skrinky a upevnená dodanými skrutkami a priechodkami.





TECHNICKÉ ÚDAJE	
Napájanie	220-240 V~, 50 Hz
Maximálny absorbovaný výkon	3200 W
Mikrovlnný výkon	900 W
Gril	1500 W
Horúci vzduch	1500 W
Frekvencia mikrovln	2450 MHz

TYP A MINIMÁLNY PRIEMER KÁBLOV			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

## ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Pred vytvorením elektrického pripojenia sa uistite, že:

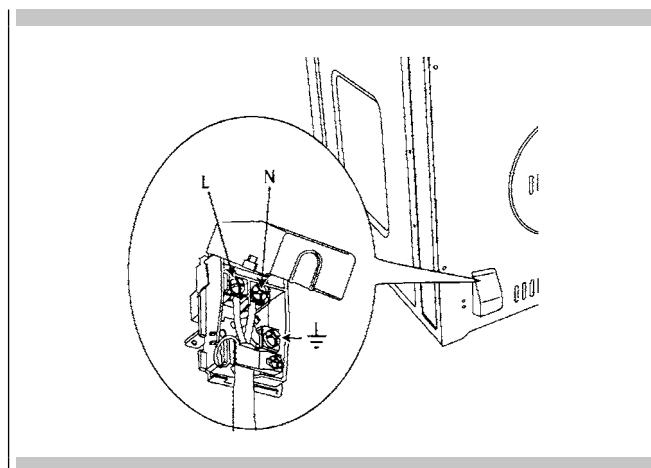
- charakteristiky elektrického systému spĺňajú to, čo je uvedené na štítku s výrobným číslom, ktorý sa nachádza na prednej strane mikrovlnnej rúry;
- elektrický systém má účinné uzemnenie zodpovedajúce normám a aktuálnym právnym predpisom.

Uzemnenie vyžadujú právne predpisy. Kábel nesmie v žiadnom bode dosiahnuť teplotu väčšiu ako 50 °C nad okolitou teplotou. Táto rúra musí byť pripojená k napájaniu napájacím káblom vybaveným vhodne dimenzovanou zástrčkou, ktorá je kompatibilná s elektrickou zásuvkou namontovanou do konečného podružného obvodu v pevnej elektroinštalácii, ktorá je určená na napájanie tejto rúry.

Ak pripevnený spotrebič nemá napájací kábel a zástrčku, alebo iné zariadenie, ktoré zabezpečuje odpojenie od sieťového napájania, s otváracou vzdialenosťou kontaktov, ktorá umožňuje úplné odpojenie v podmienkach nadmerného napätia kategórie III, takéto odpojovacie zariadenia musia byť zabezpečené v sieťovom napájaní v súlade s pravidlami inštalácie.

Keď je spotrebič nainštalovaný, viacpólová zásuvka alebo spínač musí byť ľahko dostupný.

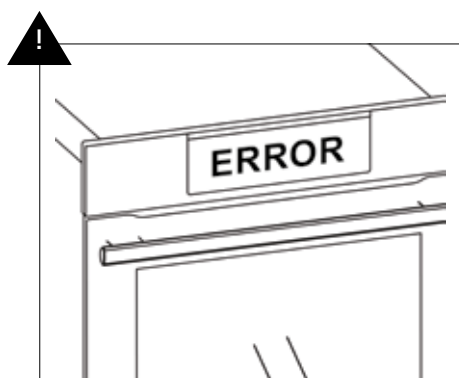
**POZNÁMKA:** Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť, ak nie sú dodržané zvyčajné normy pre predchádzanie nehodám a vyššie uvedené pokyny.



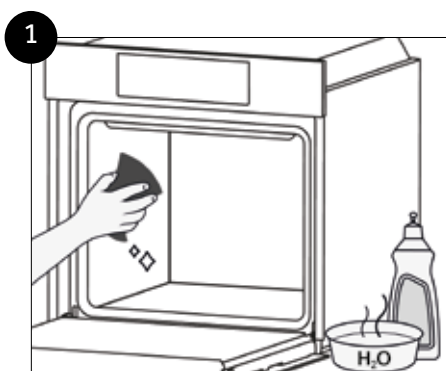
Pri pečení alebo konvekčnom pečení môžu byť výsledky neuspokojivé z mnohých dôvodov, nie z dôvodu nesprávnej činnosti rúry. V nasledujúcej tabuľke si pozrite príčiny najbežnejších problémov. Keďže veľkosť, tvar a materiál riadu na pečenie majú priamy vplyv na výsledky pečenia, najlepším riešením je nahradiť starý riad na pečenie, ktorý časom a používaním stmavol a skrivil sa.

Problém s pečením	Príčina
Nepravidelné zhnednutie jedla	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rúra nie je predhriata</li> <li>- Hliníková fólia na rošte alebo dne rúry</li> <li>- Riad na pečenie je pre daný recept príliš veľký</li> <li>- Panvice sa dotýkajú navzájom alebo stien rúry</li> </ul>
Jedlo je naspodku príliš hnedé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rúra nie je predhriata</li> <li>- Použitie sklenených, matných alebo stmavnutých kovových panvíc</li> <li>- Nesprávna poloha roštu</li> <li>- Panvice sa dotýkajú navzájom alebo stien rúry</li> </ul>
Jedlo je vysušené alebo sa nadmerne scvrklo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota rúry je príliš nízka</li> <li>- Rúra nie je predhriata</li> <li>- Dvierka rúry sa často otvárajú</li> <li>- Pevne utesnené hliníkovou fóliou</li> <li>- Panvica je príliš malá</li> </ul>
Jedlo sa peče príliš pomaly	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota rúry je príliš nízka</li> <li>- Rúra nie je predhriata</li> <li>- Dvierka rúry sa často otvárajú</li> <li>- Pevne utesnené hliníkovou fóliou</li> <li>- Panvica je príliš malá</li> </ul>
Na koláčoch sa nevytvorí naspodku hnedá kôrka alebo je kôrka rozmočená	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Čas pečenia nie je dostatočne dlhý</li> <li>- Použitie lesklých ocelových panvíc</li> <li>- Nesprávna poloha roštu</li> <li>- Teplota rúry je príliš nízka</li> </ul>
Koláče sú bledé, nízke a vnútri nemusia byť prepečené	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota rúry je príliš nízka</li> <li>- Nesprávny čas pečenia</li> <li>- Koláč ste skúšali príliš skoro</li> <li>- Dvierka rúry sa otvárajú príliš často</li> <li>- Veľkosť panvice môže byť príliš veľká</li> </ul>
Koláče sú v strede vysoké a navrchu prasknuté	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota pečenia je príliš vysoká</li> <li>- Čas pečenia je príliš dlhý</li> <li>- Panvice sa dotýkajú navzájom alebo stien rúry</li> <li>- Nesprávna poloha roštu</li> <li>- Panvica je príliš malá</li> </ul>
Okraje kôrky koláča sú príliš hnedé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplota rúry je príliš vysoká</li> <li>- Okraje kôrky sú príliš tenké</li> </ul>

## CHYBA



## DYM



**Záznam servisných údajov**

Číslo modelu \_\_\_\_\_

Výrobné číslo \_\_\_\_\_

Dátum inštalácie alebo nadobudnutia \_\_\_\_\_

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>СТРАНИЦА</b>
<b>1 – Важные инструкции и меры предосторожности</b>	<b>164</b>
<b>2 – Предупреждения для использования режима микроволновой печи</b>	<b>166</b>
<b>3 – Забота об окружающей среде</b>	<b>168</b>
<b>4 – Табличка с техническими данными</b>	<b>169</b>
<b>5 – Первое использование</b>	<b>170</b>
<b>6 – Панель управления</b>	<b>171</b>
<b>7 – Основные функции</b>	<b>174</b>
<b>8 – Таблица режимов приготовления с использованием микроволнового излучения</b>	<b>175</b>
<b>9 – Информация для специалиста по установке</b>	<b>176</b>
<b>10 – Решение возникающих при выпечке проблем</b>	<b>178</b>
<b>11 – Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>179</b>
<b>12 – Эксплуатационные данные</b>	<b>180</b>



## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Внимательно прочитайте и сохраните для дальнейшего использования

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы поблагодарить вас и поздравить с вашим выбором.

Разработка этого нового изделия осуществлялась с особой тщательностью, при его изготовлении использовались материалы наивысшего качества. Изделие прошло все этапы тестирования и отвечает всем вашим кулинарным требованиям. Ознакомьтесь с этими простыми инструкциями, соблюдение которых позволит вам достичь отличных результатов даже при первом использовании. Этот современный предмет бытовой техники приходит в ваш дом с наилучшими пожеланиями от нас.

**ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОТНОШЕНИИ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНОГО, ОШИБОЧНОГО ИЛИ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

**К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИЗДЕЛИЯ НЕ ДОЛЖНЫ ДОПУСКАТЬСЯ ДЕТИ, А ТАКЖЕ ЛИЦА С ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ ПСИХИЧЕСКИМИ НАРУШЕНИЯМИ, ИЛИ ЛИЦА, НЕ ИМЕЮЩИЕ НЕОБХОДИМОГО ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ, КОГДА ОНИ НАХОДЯТСЯ ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ИЛИ ПОЛУЧИЛИ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИЗДЕЛИЯ ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.**

**ДЕТЯМ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИГРАТЬ С ИЗДЕЛИЕМ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ КОНТАКТА АЛЮМИНИЕВОЙ ФОЛЬГИ, КАСТРЮЛЬ ИЛИ АНАЛОГИЧНЫХ ПРЕДМЕТОВ С ОСНОВАНИЕМ ВНУТРИ ДУХОВКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ. НАГРЕВАЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА ВЫЗЫВАЕТ ПЕРЕГРЕВ НИЖНЕЙ ЧАСТИ ДУХОВКИ, ВЫЗЫВАЯ ПОВРЕЖДЕНИЯ И СЕРЬЕЗНЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ**

**(РИСК ПОЖАРА) ДАЖЕ ДЛЯ РАСПОЛОЖЕННЫХ ПОД НЕЙ ЭЛЕМЕНТОВ ШКАФА.**

**ИЗДЕЛИЕ ОЧЕНЬ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВКИ.**



### ВНИМАНИЕ!

- Если дверь или уплотнения двери повреждены, духовку нельзя использовать до тех пор, пока поврежденные элементы не будут отремонтированы квалифицированным специалистом по техническому обслуживанию.
- Любое техническое обслуживание или ремонт, связанные со снятием покрытий, защищающих от воздействия СВЧ-излучения, представляет опасность для всех лиц, не являющихся специалистами по техническому обслуживанию.
- Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в воздухонепроницаемых емкостях, так как это может привести к их взрыву.
- Детям разрешается использовать духовку без присмотра взрослых только в том случае, если они будут надлежащим образом проинструктированы о ее безопасном и надлежащем использовании и им будут разъяснены опасности несоблюдения инструкций.
- Используйте только те приспособления, которые подходят для микроволновых печей.
- При нагревании пищи в пластиковых или бумажных контейнерах регулярно проверяйте духовку в связи с риском возгорания.

**ВНИМАНИЕ!**

- Если вы видите выходящий дым, выключите прибор или извлеките вилку и держите дверь закрытой, чтобы погасить пламя.
- Нагревание напитков в режиме микроволновой печи может вызвать отложенное вскипание, поэтому соблюдайте осторожность при обращении с контейнером.
- Содержимое детских бутылочек и детское питание в банках необходимо перемешивать или встряхивать, непосредственно перед кормлением следует проверять температуру пищи во избежание ожогов.
- Яйца в скорлупе и сваренные целиком яйца нельзя нагревать в микроволновой печи, так как это может привести к их взрыву даже после окончания нагрева в режиме микроволновой печи.
- Необходимо изучить подробное описание очистки уплотнений дверей и смежных деталей.
- Духовка должна периодически очищаться, и все остатки пищи необходимо удалять.
- Несоблюдение требований по очистке духовки может привести к повреждению поверхностей, что может сократить срок службы изделия и создать опасные условия.
- Для очистки стеклянной двери духовки не используйте жесткие абразивные средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.
- Не используйте для очистки прибора пароочистители.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

### Опасность возникновения пожара

Используйте функцию микроволновой печи только для приготовления пищи.

Любое другое использование может быть опасным или вызвать повреждение.

Например, нагреваемые тапочки или подушки с зерновыми наполнителями могут загореться даже спустя несколько часов.

## КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДКИ

### Опасность травмирования

Фарфоровая и керамическая посуда могут иметь небольшие отверстия в ручках и крышке.

Эти отверстия могут указывать на наличие полостей. Попадание в эти полости воды может привести к повреждению посуды.

Не используйте посуду, которая не подходит для микроволновых печей.

### Опасность ожогов

Тепло от пищи может нагреть посуду. При извлечении посуды и принадлежностей из камеры всегда используйте прихватку.

## МОЩНОСТЬ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЯ

### Опасность возникновения пожара

Никогда не устанавливайте слишком высокие значения для мощности или времени приготовления. Пища может загореться и повредить прибор. Соблюдайте приведенные в данной инструкции правила.

## УПАКОВКА

### Опасность возникновения пожара

Никогда не нагревайте продукты, находящиеся в термоупаковке.

Нагреваемая в контейнерах из пластика, бумаги или других горючих материалов пища должна находиться под постоянным наблюдением.

### Опасность ожогов

Герметичная упаковка может взорваться. Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке. При извлечении посуды из духовки, всегда используйте прихватку.

## НАПИТКИ

### Опасность ожогов

При нагревании жидкостей может наблюдаться задержка вскипания.

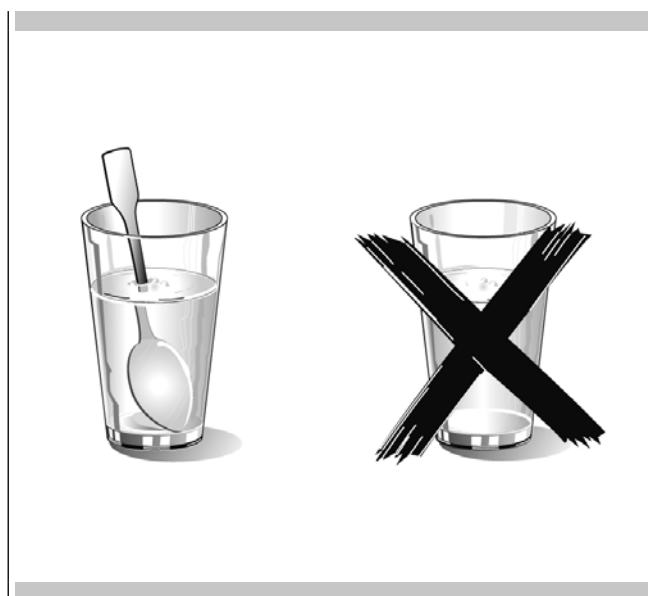
Это означает, что температура кипения была достигнута без образования характерных пузырьков. Даже небольшое постукивание может привести к внезапному переливанию жидкости через край или разбрызгиванию.

При нагревании жидкостей всегда кладите в емкость ложку, это поможет избежать задержки вскипания.

### Опасность взрыва

Никогда не нагревайте напитки или другие виды пищи в закрытых емкостях.

Никогда чрезмерно не нагревайте алкогольные напитки.



## ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ НОВОРОЖДЕННЫХ

### Опасность ожогов

Никогда не нагревайте детское питание в закрытой емкости. Всегда снимайте крышку или соску.

По окончании нагрева всегда осторожно встряхивайте или перемешивайте содержимое для равномерного распределения тепла.

Перед кормлением ребенка всегда проверяйте температуру пищи.



## ПРОДУКТЫ В ОБОЛОЧКЕ ИЛИ С КОЖУРОЙ

### Опасность ожогов

Никогда не готовьте яйца в скорлупе. Не нагревайте вареные яйца, они могут взорваться даже после выключения режима микроволновой печи. Это также касается моллюсков и ракообразных.

Для жареных яиц необходимо сначала проколоть желток.

В случае приготовления продуктов с твердой кожурой или оболочкой, таких как яблоки, помидоры, картофель или колбаса, может произойти взрыв.

Перед приготовлением следует проколоть кожуру или оболочку.

## СУШКА ПРОДУКТОВ

### Опасность возникновения пожара

Никогда не сушите продукты в микроволновой печи.

## ПРОДУКТЫ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВОДЫ

### Опасность возникновения пожара

Никогда не размораживайте и не нагревайте продукты с низким содержанием воды, такие как хлеб, слишком долго или при очень высокой мощности.

## МАСЛО

### Опасность возникновения пожара

Никогда не используйте микроволновую печь для нагрева одного масла.

## ПРИЧИНЫ ПОВРЕЖДЕНИЙ

### Вытекание сока из фруктов

При приготовлении сладких блюд, содержащих очень сочные фрукты, не переполняйте блюдо для выпечки. Фруктовые соки, которые вытекают через края блюда для выпечки, могут оставить несмываемые пятна.

### Техническая неисправность

Никогда не используйте эмалированную посуду для выпечки в режиме микроволновой печи, поскольку это может привести к технической неисправности.

### Охлаждение при открытой двери

Камера для приготовления пищи должна охлаждаться только при закрытой двери. Убедитесь, что к двери прибора ничего не прикрепило.

Даже если дверь только приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних шкафов.

### Очень сильное загрязнение уплотняющей прокладки

Если уплотнение сильно загрязнено, то во время работы прибора дверца не закрывается должным образом. Это может привести к повреждению соседних шкафов.

Всегда следите за чистотой уплотнителя.

### Использование двери в качестве опорной поверхности

Не опирайтесь на открытую дверь прибора и не кладите на нее посуду или принадлежности.

### Использование микроволновой печи без пищи в камере

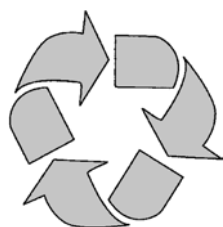
Включайте функцию микроволновой печи только после того, как вы положили еду в камеру. Без нахождения внутри камеры пищи может происходить перегрузка прибора. Единственным исключением являются краткие тесты для посуды (для получения информации по этому вопросу, см. предупреждения об использовании кастрюль и сковородок).

### Влажные продукты

Не оставляйте влажные продукты в камере в течение длительного времени.

Документация для этого изделия напечатана на бумаге, обрабатываемой без применения хлора, или на переработанной бумаге, что вносит определенный вклад в защиту окружающей среды. Упаковка также была разработана с учетом предотвращения нанесения ущерба окружающей среде из экологических продуктов, которые могут быть восстановлены или переработаны в последующем.

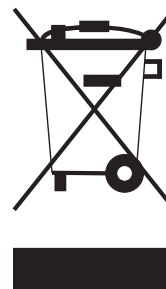
Переработка упаковки способствует экономии сырья и уменьшает объем промышленных и бытовых отходов.



**УПАКОВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ** на 100 % пригоден для переработки и отмечен символом переработки. Утилизация осуществляется в соответствии с местным законодательством. Упаковочный материал (пластиковые пакеты, полистирольные элементы и т. д.) должен храниться в недоступном для детей месте, поскольку является потенциально опасным.

**ДАННЫЙ ПРИБОР** имеет маркировку, подтверждающую его соответствие согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Контролируя правильность утилизации прибора, пользователь способствует предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья.

Приведенный ниже **СИМВОЛ**, имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что это изделие не может утилизироваться как бытовые отходы, а должно доставляться в подходящий пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования.



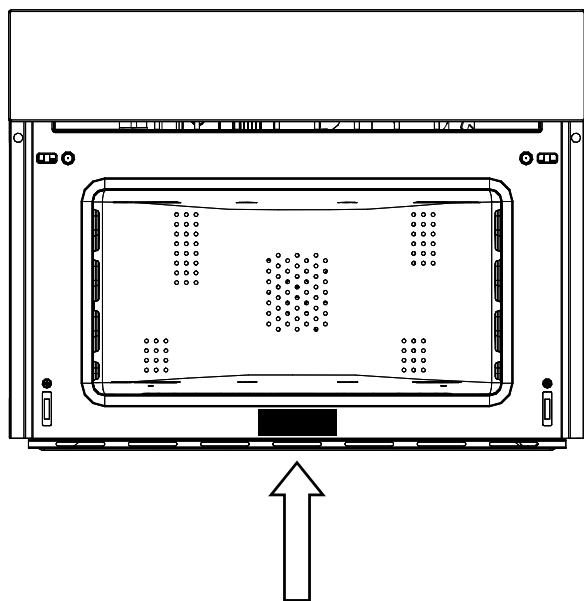
**УТИЛИЗАЦИЯ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ** в соответствии с местным законодательством об утилизации отходов.

**ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ** относительно утилизации и повторной переработки следует обращаться в органы местного управления, в местную службу утилизации бытовых отходов, или в магазин, где было приобретено данное изделие.

**ПЕРЕД УТИЛИЗАЦИЕЙ** сделайте изделие непригодным для использования, перерезав электрический кабель.

**⚠ ВАЖНО!**

Табличка с техническими данными духовки доступна для просмотра даже после установке прибора. На этой табличке, которая видна при открытии двери, отображается вся информация, которая потребуется при заказе запасных частей.



Духовку следует тщательно почистить с использованием мыльного раствора и аккуратно протереть. Нагревание духовки около 30 минут при максимальной температуре устраняет все остаточные производственные масла, которые могут вызвать неприятные запахи во время приготовления. Используйте функцию циркуляции и вентилятора без принадлежностей в духовке. Перед первым использованием принадлежностей тщательно очистите их горячим щелочным моющим раствором и протрите мягкой тканью.

### СБОРКА И РАЗБОРКА РЕШЕТКИ

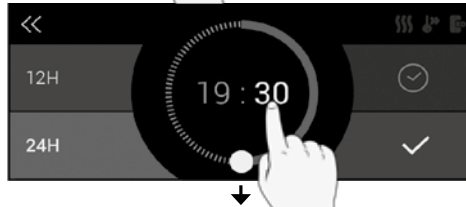
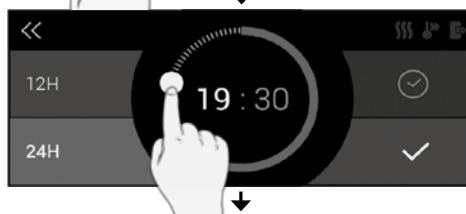
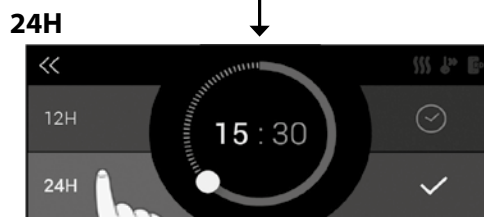
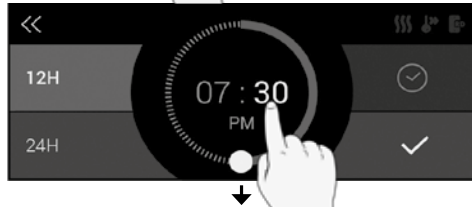
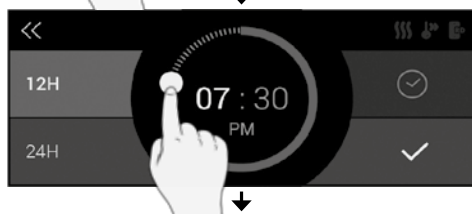
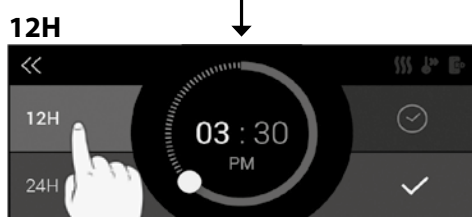
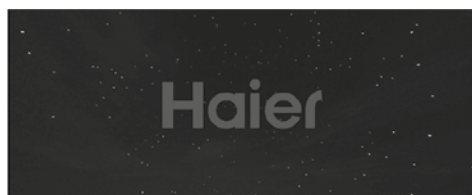
Чтобы извлечь решетку, потяните ее к себе до остановки, а затем поднимите, потянув вверх, до полного извлечения. Чтобы вставить решетку обратно, вставьте его под углом 45 градусов, а затем расположите горизонтально и протолкните до конца направляющей для решетки. Если предусмотрено наличие поддона (лотка), то для извлечения слегка приподнимите его и потяните на себя. Чтобы вставить поддон обратно, сдвиньте в обратном направлении до его установки на место.



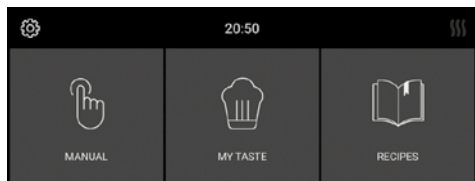
#### ВАЖНО!

В качестве меры предосторожности перед очисткой духовки всегда отсоединяйте вилку от розетки или шнур питания от прибора. Кроме того, избегайте попадания кислотных или щелочных веществ, таких как лимон, уксус, соль, помидоры и т. д. Избегайте использования средств, содержащих хлор, кислоты или абразивы, особенно для очистки окрашенных стенок.

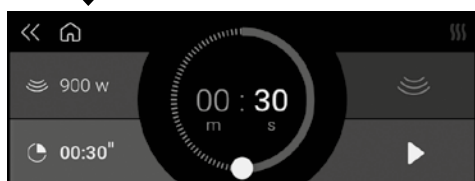
## ПЕРВАЯ НАСТРОЙКА



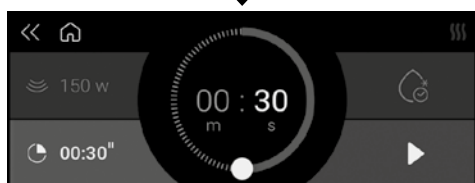
### РУЧНОЙ



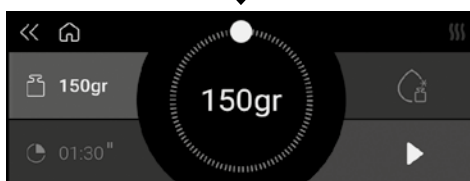
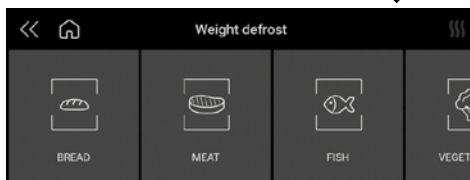
### МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ



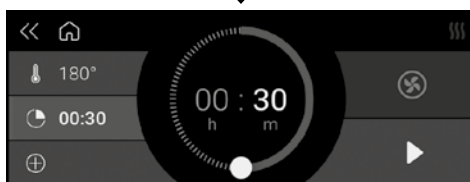
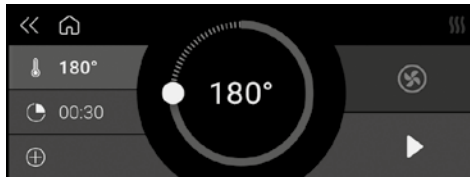
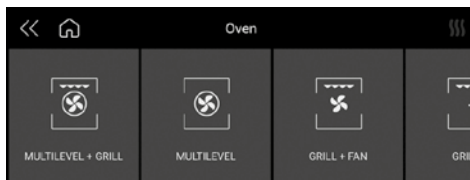
### ВРЕМЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ



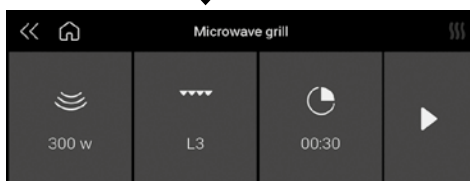
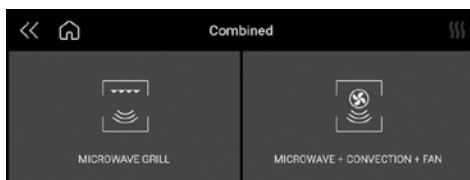
### РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ



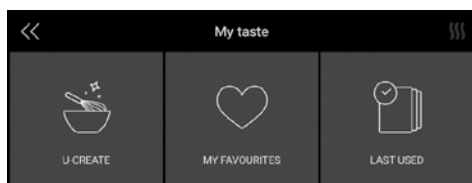
### ДУХОВКА



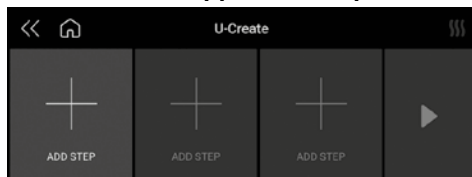
### КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ



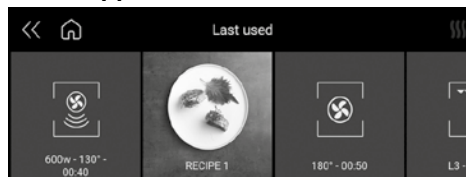
## МОИ ПРЕДПОЧТЕНИЯ



## U-CREATE (СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА)



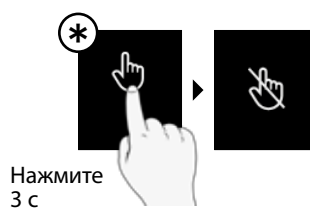
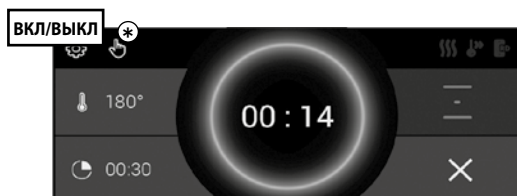
## ПОСЛЕДНИЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ



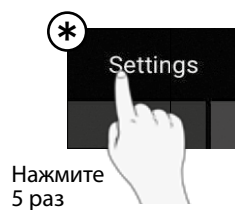
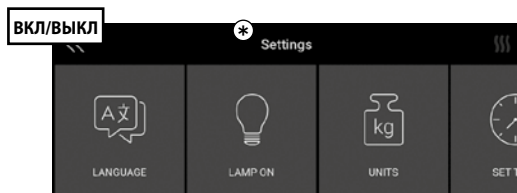
## МОИ ЛЮБИМЫЕ





## БЛОКИРОВКА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



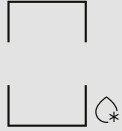
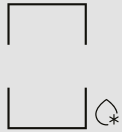
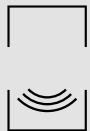


## РЕЖИМ DEMO



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ	
	МНОГОУРОВНЕВОЕ + ГРИЛЬ
	МНОГОУРОВНЕВОЕ
	ГРИЛЬ
	ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР
КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ	
	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГРИЛЬ
	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ + КОНВЕКЦИЯ + ВЕНТИЛЯТОР

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ	
	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
	ВРЕМЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ



РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗНАЧОК	НАСТРОЙКА	ВЕС			ВАТТ			ТЕМПЕРАТУРА		
			Мин.	Предустановка	Макс.	Мин.	Предустановка	Макс.	Мин.	Предустановка	Макс.
ВРЕМЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ							150 Вт				
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ		Хлеб	100 г	500 г	600 г		150 Вт				
		Овощи	100 г	500 г	1000 г		150 Вт				
		Мясо	100 г	500 г	1500 г		150 Вт				
		Рыба	100 г	500 г	800 г		150 Вт				
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ						150 Вт	900 Вт	900 Вт			
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГРИЛЬ		150 Вт					150 Вт			200 °C	
		300 Вт					300 Вт				
		450 Вт					450 Вт				
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ + КОНВЕКЦИЯ + ВЕНТИЛЯТОР		150 Вт					150 Вт		50 °C	100 °C	200 °C
		300 Вт					300 Вт				
		450 Вт					450 Вт				

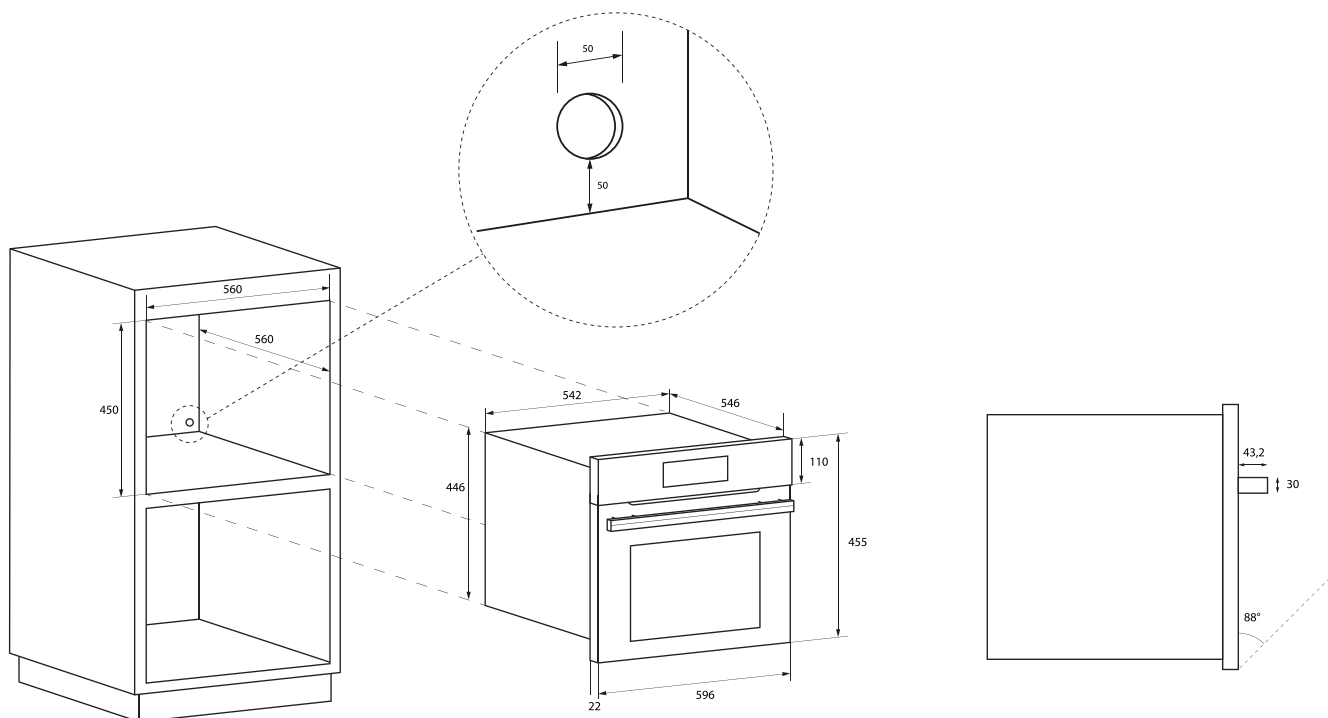
### УСТАНОВИТЕ ДУХОВКУ В ШКАФ

Духовка должна быть установлена под варочной поверхностью, в колонне или совмещена с соответствующим ящиком для подогрева пищи.

Размеры пространства должны соответствовать отмеченным на рисунке.

Материал шкафа должен быть устойчив к нагреванию.

Духовку следует расположить внутри по центру относительно стенок шкафа и закрепить предусмотренными для этих целей винтами и втулками.



**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Источник питания	220–240 В~, 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность	3200 Вт
Микроволновая мощность	900 Вт
Гриль	1500 Вт
Горячий воздух	1500 Вт
Частота микроволнового излучения	2450 МГц

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ**

Перед подключением к источнику электропитания убедитесь в том, что:

- характеристики системы электропитания удовлетворяют требованиям, указанным на табличке с серийным номером, прикрепленной к передней части печи;
- система электропитания снабжена заземлением в соответствии с применяемыми стандартами и действующим законодательством.

Наличие заземления требуется в соответствии с законодательством.

Температура кабеля ни в коем случае не должна превышать температуру окружающей среды более чем на 50 °С.

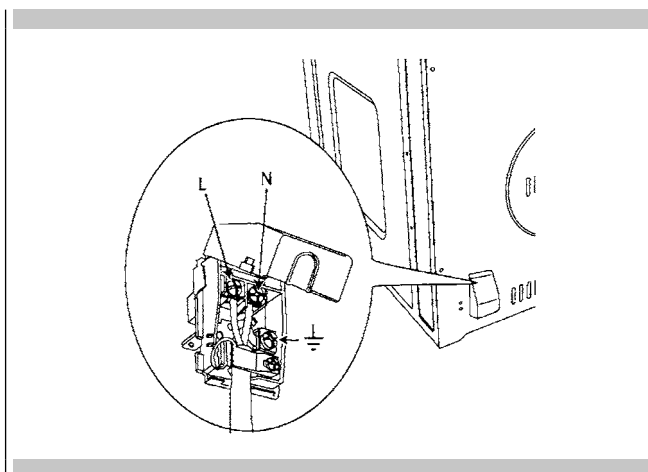
Духовка должна быть подключена к источнику питания с помощью шнура питания, оснащенного вилкой соответствующего номинала, которая совместима с розеткой, установленной в конечном ответвлении стационарной проводки, предназначенной для питания этого прибора. Если стационарный прибор не имеет шнура питания и вилки, или другого устройства, обеспечивающего отключение от сети с размыканием контактов, допускающим полное отключение в условиях повышенного напряжения III категории, то такие устройства отключения должны быть предусмотрены в сети электропитания в соответствии с правилами установки.

После установки прибора всеполюсный выключатель или розетка должны быть в зоне доступа.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Производитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения общепринятых стандартов по предотвращению несчастных случаев и приведенных выше инструкций.

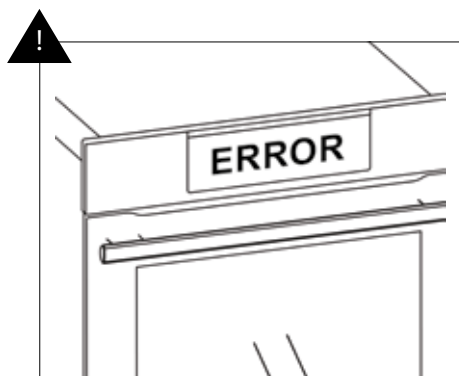
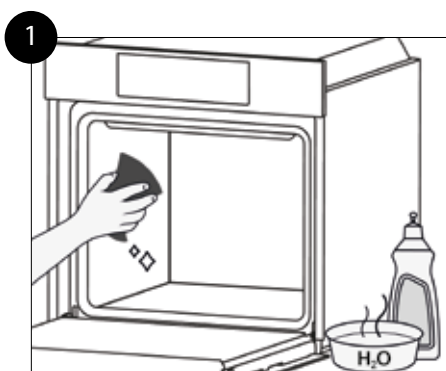
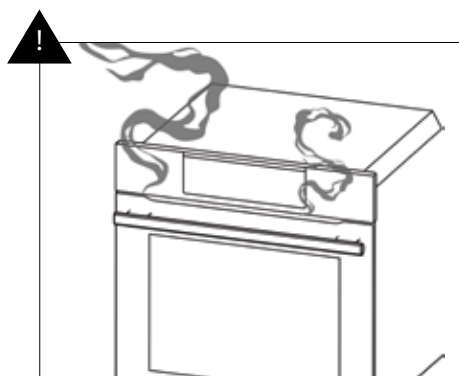
**ТИП И МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАБЕЛЕЙ**

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>



При выпечке или выпечке с конвекцией проблемы могут возникать по многим причинам, не связанным с неисправностью духовки. Причины наиболее часто встречающихся проблем см. в приведенной ниже таблице. Поскольку на результаты выпечки непосредственное влияние могут оказывать размер, форма и материал используемой посуды, лучшим решением может быть замена старой посуды для выпечки, которая со временем начинает темнеть и деформироваться.

<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>
Блюдо неравномерно меняет цвет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Духовка не была предварительно разогрета</li> <li>- На полке или дне духовки находится алюминиевая фольга</li> <li>- Посуда слишком большая для готовящегося блюда</li> <li>- Противени соприкасаются друг с другом или со стенками духовки</li> </ul>
Блюдо приобрело слишком коричневый оттенок со стороны дна	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Духовка не была предварительно разогрета</li> <li>- Использование стеклянных или затемненных металлических сковород, посуды с измененной поверхностью</li> <li>- Неправильное положение полки</li> <li>- Противени соприкасаются друг с другом или со стенками духовки</li> </ul>
Пища слишком сухая или чрезмерно уменьшилась в объеме	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком низкая температура духовки</li> <li>- Духовка не была предварительно разогрета</li> <li>- Дверь духовки открывается слишком часто</li> <li>- Плотное запечатывание алюминиевой фольгой</li> <li>- Слишком маленький размер сковороды</li> </ul>
Блюдо запекается или жарится слишком медленно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком низкая температура духовки</li> <li>- Духовка не была предварительно разогрета</li> <li>- Дверь духовки открывается слишком часто</li> <li>- Плотное запечатывание алюминиевой фольгой</li> <li>- Слишком маленький размер сковороды</li> </ul>
Корки пирога не подрумяниваются снизу или остаются непропеченными	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Недостаточная продолжительность выпечки</li> <li>- Использование форм из блестящей стали</li> <li>- Неправильное положение полки</li> <li>- Слишком низкая температура духовки</li> </ul>
Выпечка бледная, плоская, внутри непропеченная	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком низкая температура духовки</li> <li>- Выбрана неправильная продолжительность времени для выпечки</li> <li>- Готовность выпечки проверяется слишком рано</li> <li>- Дверь духовки открывается слишком часто</li> <li>- Размер формы слишком большой</li> </ul>
Выпечка поднимается высоко посередине с трещиной сверху	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком высокая температура для выпечки</li> <li>- Слишком длительная продолжительность времени выпечки</li> <li>- Противени соприкасаются друг с другом или со стенками духовки</li> <li>- Неправильное положение полки</li> <li>- Слишком маленький размер сковороды</li> </ul>
Края пирога слишком коричневые	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком высокая температура духовки</li> <li>- Слишком тонкий слой теста по краям</li> </ul>

**ОШИБКА****ПОЯВЛЕНИЕ ДЫМА**

**Эксплуатационные данные**

Номер модели \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата установки или начала использования \_\_\_\_\_

<b>ÍNDICE</b>	<b>PÁGINA</b>
<b>1 - Instruções importantes e avisos de segurança</b>	<b>182</b>
<b>2 - Avisos para fornos de micro-ondas</b>	<b>184</b>
<b>3 - Respeito pelo meio ambiente</b>	<b>186</b>
<b>4 - Placa de identificação do forno</b>	<b>187</b>
<b>5 - Primeira utilização</b>	<b>188</b>
<b>6 - Painel de controlo</b>	<b>189</b>
<b>7 - Funções principais do produto</b>	<b>192</b>
<b>8 - Tabela de modos de cozedura do micro-ondas</b>	<b>193</b>
<b>9 - Para o instalador</b>	<b>194</b>
<b>10 - Resolução de problemas tradicionais de cozedura</b>	<b>196</b>
<b>11- Resolução de problemas</b>	<b>197</b>
<b>12 - Registo de dados de serviço</b>	<b>198</b>



# INSTRUÇÕES IMPORTANTES E AVISOS DE SEGURANÇA



Leia atentamente e conserve para futuras utilizações

Caro(a) Cliente,  
Gostaríamos de lhe agradecer e de o(a) felicitar pela sua escolha.

Este novo produto foi cuidadosamente desenhado e construído usando materiais de alta qualidade e meticulosamente testado para garantir que cumpre todas as suas necessidades culinárias.

Leia e cumpra estas instruções simples, que lhe permitirão obter excelentes resultados desde a primeira utilização. Este aparelho de última geração é-lhe oferecido com as nossas melhores recomendações e agradecimentos.

**ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA USO DOMÉSTICO. O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE POR FERIMENTOS PESSOAIS OU DANOS MATERIAIS DECORRENTES DE INSTALAÇÃO OU USO INCORRETO, ERRADO OU INADEQUADO.**

**O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM DEFICIÊNCIAS FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS, OU POR PESSOAS SEM A EXPERIÊNCIA OU CONHECIMENTO NECESSÁRIOS, EXCETO SE SUPERVISIONADAS OU INSTRUÍDAS SOBRE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA.**

**AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA ASSEGURAR QUE NÃO BRINCAM COM O APARELHO. NÃO COLOQUE PELÍCULA DE ALUMÍNIO, RECIPIENTES OU OBJECTOS SIMILARES EM CONTACTO COM A BASE NO INTERIOR DO FORNO PARA COZINHAR. A AÇÃO DE AQUECIMENTO DO ELEMENTO DE CALOR INFERIOR PROVOCA O SOBREQUECIMENTO DA PARTE INFERIOR DO FORNO CAUSANDO DANOS E CONSEQUÊNCIAS GRAVES (RISCO DE INCÊNDIO) ATÉ MESMO PARA A BANCADA DEBAIXO DO FORNO.**

**O APARELHO FICA MUITO QUENTE DURANTE A UTILIZAÇÃO.**

**AVISO: NÃO TOQUE NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO NO INTERIOR DO FORNO.**



## ATENÇÃO

- Se a porta ou as juntas/vedantes da porta estiverem danificadas, o forno não pode ser usado até que seja reparado por um técnico de serviço qualificado.
- É perigoso para qualquer pessoa que não seja técnico de manutenção realizar uma manutenção ou reparação que envolva a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição a micro-ondas.
- Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em contenções herméticas porque podem explodir.
- As crianças não podem usar o forno sem supervisão até terem sido adequadamente instruídas sobre o seu uso seguro e compreendam os perigos de o usar incorretamente.
- Utilize apenas utensílios apropriados para fornos de micro-ondas.
- Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, verifique o forno com frequência devido aos riscos de incêndio.
- Se vir fumo a sair, desligue o aparelho ou retire da ficha e mantenha a porta fechada até apagar alguma chama.
- Aquecer bebidas no forno de micro-ondas pode provocar uma ebulição retardada, pelo que deve ter cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo dos biberões e dos alimentos para bebés em frascos deve ser misturado ou agitado e a sua temperatura deve ser verificada antes da toma para evitar queimaduras.





## ATENÇÃO

- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, pois podem explodir mesmo após o término do aquecimento no micro-ondas.
- Está disponível uma explicação detalhada para a limpeza das juntas/vedantes das portas da cavidade e peças adjacentes.
- O forno deve ser limpo periodicamente e todos os resíduos alimentares devem ser removidos.
- A falha em manter o forno limpo pode causar deterioração das superfícies que podem reduzir a vida útil do aparelho e causar condições perigosas.
- Não use abrasivos ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer o vidro partir.
- Não use produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

## PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

### Perigo de incêndio

Utilize apenas a função de micro-ondas para preparar alimentos a serem consumidos. Quaisquer outros usos podem ser perigosos ou causar danos. Por exemplo, chinelos aquecidos ou traveseiros cheios de grãos ou cereais podem incendiar mesmo após várias horas.

## PANELAS E FRIGIDEIRAS

### Perigo de ferimentos

Porcelana e louças de cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e na tampa. Podem existir cavidades escondidas atrás destes orifícios. Se entrar água nestas cavidades, a louça pode partir. Não use louças não apropriadas para fornos de micro-ondas.

### Perigo de queimaduras

O calor da comida pode aquecer o prato. Use sempre um suporte de panelas para remover pratos e acessórios da câmara de cozedura.

## POTÊNCIA E DURAÇÃO DO MICRO-ONDAS

### Perigo de incêndio

Nunca defina valores demasiado altos para a potência do micro-ondas ou para o tempo de cozedura. O alimento pode incendiar e danificar o aparelho. Siga as regras nestas instruções.

## EMBALAGEM

### Perigo de incêndio

Nunca aqueça alimentos em embalagens térmicas. Os alimentos em recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis devem ser observados constantemente.

### Perigo de queimaduras

As embalagens herméticas podem explodir. Siga as instruções apresentadas na embalagem. Use sempre um suporte de panelas para retirar os pratos.

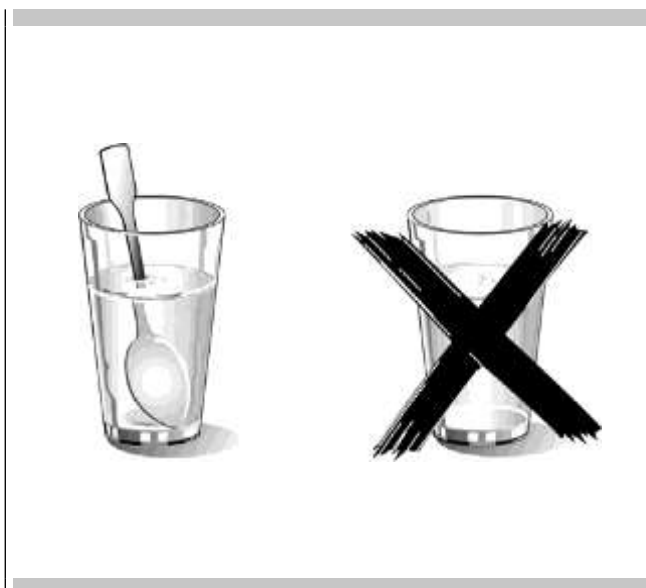
## BEBIDAS

### Perigo de queimaduras

Ao aquecer líquidos, a ebulição pode ser retardada. Isto significa que a temperatura de ebulição foi atingida sem formar as típicas pequenas bolhas de vapor. Mesmo um pequeno toque pode causar o transbordamento repentino do líquido ou pulverizações. Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher no recipiente para evitar o retardamento na ebulição.

### Perigo de explosão

Nunca aqueça bebidas ou outros tipos de alimentos em recipientes cobertos. Nunca aqueça excessivamente bebidas alcoólicas.



## ALIMENTOS PARA RECÉM-NASCIDOS

### Perigo de queimaduras

Nunca aqueça alimentos para bebés num recipiente coberto. Retire sempre a tampa ou a teta. Quando terminar o aquecimento, agite ou misture sempre cuidadosamente para que o calor seja distribuído uniformemente. Teste a temperatura antes de dar o alimento ao bebé.

## ALIMENTOS COM PELE OU CASCA

### Perigo de queimaduras

Nunca cozinhe ovos com casca. Nunca aqueça ovos cozidos porque podem explodir mesmo depois de o micro-ondas ser desligado. Isto também se aplica a moluscos e crustáceos.

No caso de ovos estrelados, primeiro deve perfurar a gema.

No caso de alimentos com casca dura ou com pele como maçãs, tomates, batatas ou salsichas, a casca ou pele pode explodir.

Perfure a casca ou a pele antes de cozinhar.

## SECAR ALIMENTOS

### Perigo de incêndio

Nunca seque alimentos no micro-ondas.

## ALIMENTOS COM BAIXO TEOR DE ÁGUA

### Perigo de incêndio

Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, como pão, durante muito tempo ou com uma potência muito alta.

## ÓLEO

### Perigo de incêndio

Nunca use o micro-ondas para aquecer apenas óleo.

## CAUSAS DE DANOS

### Sumo a escorrer das frutas

Quando preparar doces com frutas muito suculentas, não encha demasiado o recipiente refratário. Os sumos da fruta que transbordam do recipiente refratário podem deixar manchas.

### Avaria técnica

Nunca use recipientes esmaltados no micro-ondas, porque pode provocar uma avaria técnica.

### Arrefecimento com a porta do aparelho aberta

A câmara de cozedura só deve ser arrefecida com a porta fechada. Verifique se não está nada preso na porta do aparelho.

Mesmo que a porta esteja entreaberta, os armários próximos podem ficar danificados ao longo do tempo.

### Juntas/vedantes das portas muito sujos

Se a junta/vedante das portas estiver muito suja, a porta do aparelho não fecha corretamente durante a operação. As superfícies dos armários próximos podem ser danificadas.

Mantenha sempre a junta/vedante limpa.

### Utilizar a porta do aparelho como superfície de apoio

Não se apoie sobre a porta aberta do aparelho e não coloque louça ou acessórios sobre a mesma.

### Usar o micro-ondas sem alimentos na câmara

Ligue o micro-ondas depois de colocar os alimentos na câmara de cozedura. Sem alimentos no interior, o aparelho pode ficar sobrecarregado. A única exceção permitida são breves testes de louça (a este respeito, consulte as advertências sobre panelas e frigideiras).

### Alimentos húmidos

Não deixe alimentos húmidos na câmara de cozedura durante longos períodos de tempo.

A documentação deste aparelho é impressa em papel branqueado sem cloro ou papel reciclado para contribuir para a proteção do meio ambiente. A embalagem foi desenhada para evitar danos ao meio ambiente; são produtos ecológicos que podem ser recuperados ou reciclados.

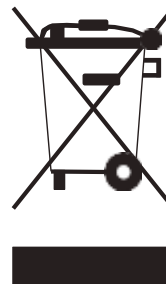
A reciclagem da embalagem economiza matérias-primas e reduz o volume de resíduos industriais e domésticos.



**O MATERIAL DE EMBALAGEM** é 100% reciclável e marcado com o símbolo de reciclagem. Eliminar em conformidade com a regulamentação local. O material de embalagem (sacos plásticos, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças porque é potencialmente perigoso.

**ESTE APARELHO** está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao certificar-se de que este produto é eliminado corretamente, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde.

**O SÍMBOLO** no produto ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser entregue num ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.



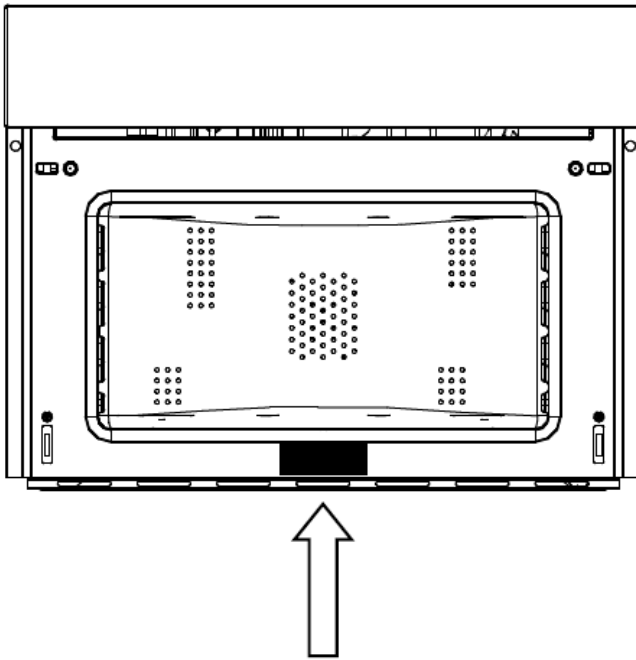
**A ELIMINAÇÃO DEVE SER REALIZADA** em conformidade com a regulamentação local sobre a eliminação de resíduos.

**PARA OBTER INFORMAÇÕES ADICIONAIS** sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contacto com as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde comprou o produto.

**ANTES DE DESMANTELAR**, torne-o inutilizável cortando o cabo elétrico.

**IMPORTANTE!**

A placa de identificação do forno está acessível mesmo quando o aparelho está instalado. Esta placa de identificação, que é visível quando abre a porta, mostra todas as informações necessárias para solicitar peças de reposição para o aparelho.



O forno deve ser cuidadosamente limpo com água e sabão e cuidadosamente enxaguado. Aqueça o forno durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima; isto elimina todos os óleos residuais de fabrico que podem causar odores desagradáveis durante a cozedura. Use a função de ventilador circular plus sem acessórios no forno. Antes de usar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com uma solução de limpeza alcalina muito quente e um pano macio.

### MONTAGEM E DESMONTAGEM DA GRELHA PLANA

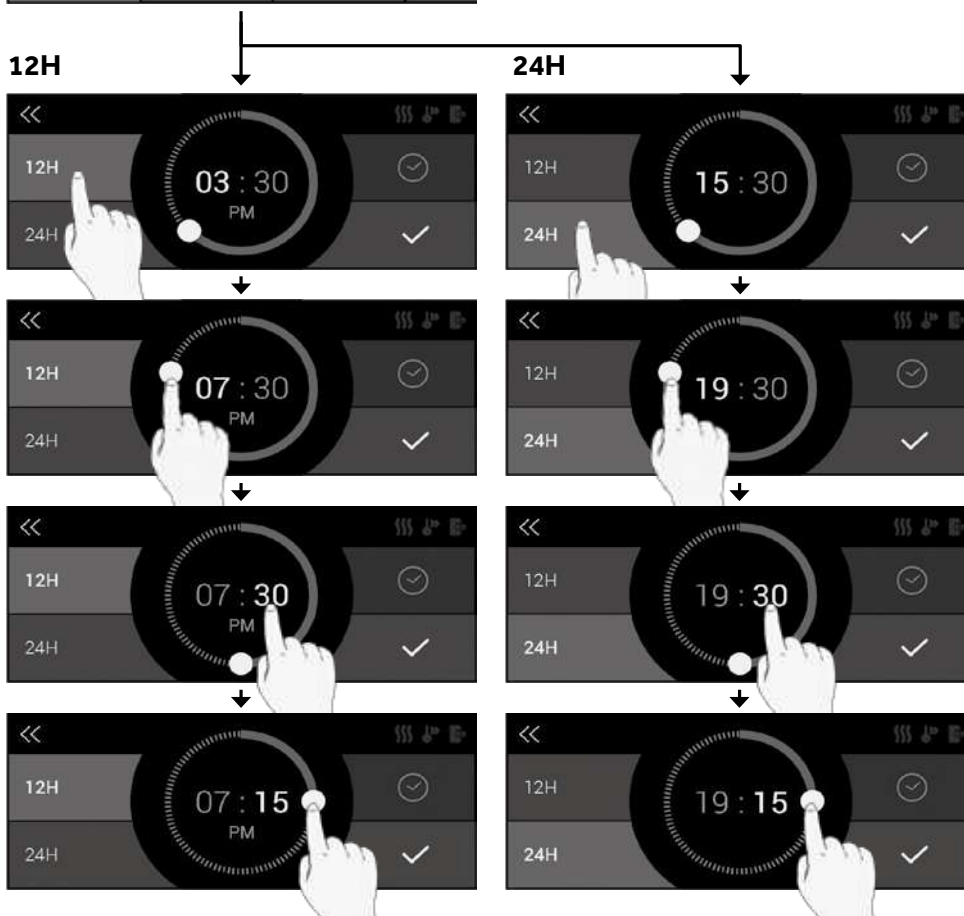
Para remover a grelha plana, puxe a grelha na sua direção até parar e, de seguida, levante, puxando para cima, até sair completamente. Para colocar a grelha plana de novo, insira-a num ângulo de 45 graus e, de seguida, coloque-a horizontalmente e empurre-a até o final do trilho da grelha. Se a grelha plana tiver uma bandeja apara pingos, para a remover levante-a ligeiramente e deslize-a na sua direção. Para a voltar a colocar, deslize-a para trás até estar corretamente assente.



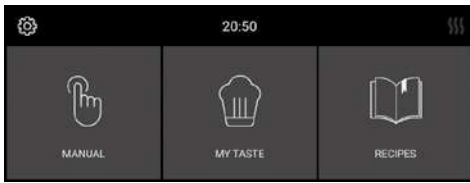
### IMPORTANTE!

Como precaução de segurança, antes de limpar o forno, desligue sempre a ficha da tomada ou retire o cabo de alimentação do aparelho. Além disso, evite usar substâncias ácidas ou alcalinas, como limão, vinagre, sal, tomate, etc.). Evite usar produtos com cloro, ácidos ou abrasivos, especialmente para limpar as paredes pintadas.

## PRIMEIRA CONFIGURAÇÃO



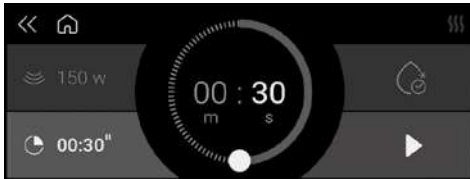
## MANUAL



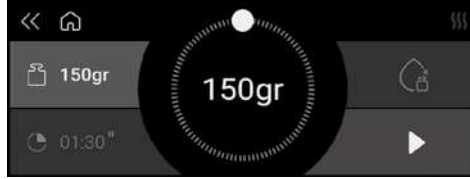
## MICRO-ONDAS



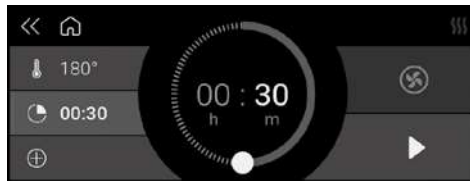
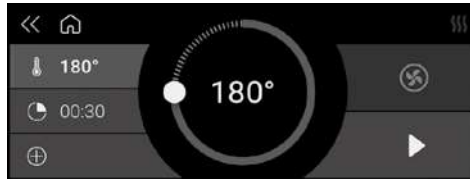
## TEMPO DE DESCONGELAÇÃO



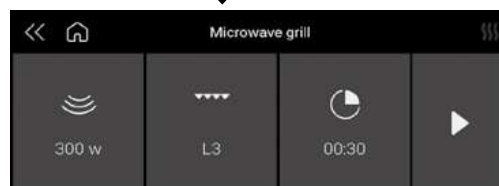
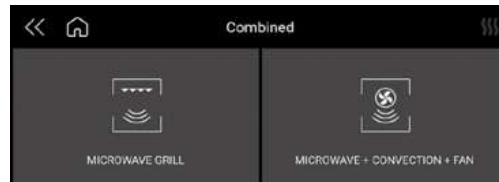
## PESO DE DESCONGELAÇÃO



## FORNO

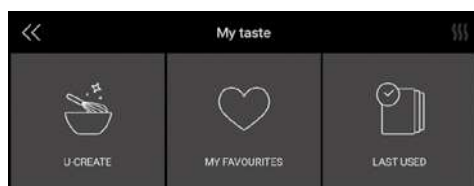


## MISTO





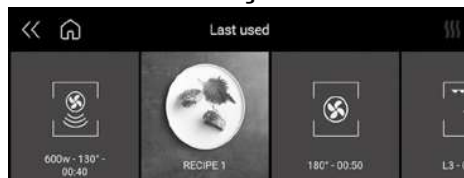
## O MEU GOSTO



## U-CREATE



## ÚLTIMA UTILIZAÇÃO



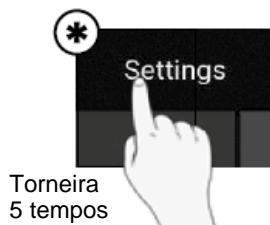
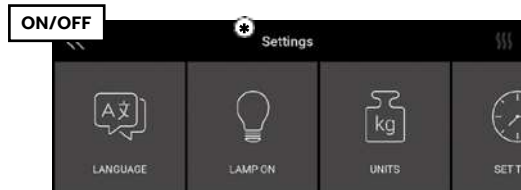
## OS MEUS FAVORITOS









## BLOQUEAR DURANTE A COZEDURA




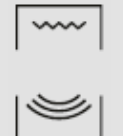



## MODO DEMO



COZEDURA NO FORNO	
	MULTINÍVEL + GRELHA
	MULTINÍVEL
	GRELHA
	GRELHA + VENTILADOR
COZINHA COMBINADA	
	GRELHA MICRO-ONDAS
	MICRO-ONDAS + CONVECÇÃO + VENTILADOR

COZINHAR COM MICROONDAS	
	MICRO-ONDAS
	TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
	PESO DE DESCONGELAÇÃO

MODO DE COZEDURA	ÍCONE	DEFINIÇÕES	PESO			WATTS			TEMPERATURA		
			Min.	Predefinição	Máximo	Min.	Predefinição	Máximo	Min.	Predefinição	Máximo
TEMPO DE DESCONGELAÇÃO							150 W				
PESO DE DESCONGELAÇÃO		Pão	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Vegetais	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Carne	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Peixe	100 g	500 g	800 g		150 W				
MICRO-ONDAS						150 W	900 W	900 W			
GRELHA DE MICRO-ONDAS		150 W					150 W			200 °C	
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				
MICROONDAS + CONVECÇÃO + VENTILADOR		150 W					150 W		50 °C	100 °C	200 °C
		300 W					300 W				
		450 W					450 W				

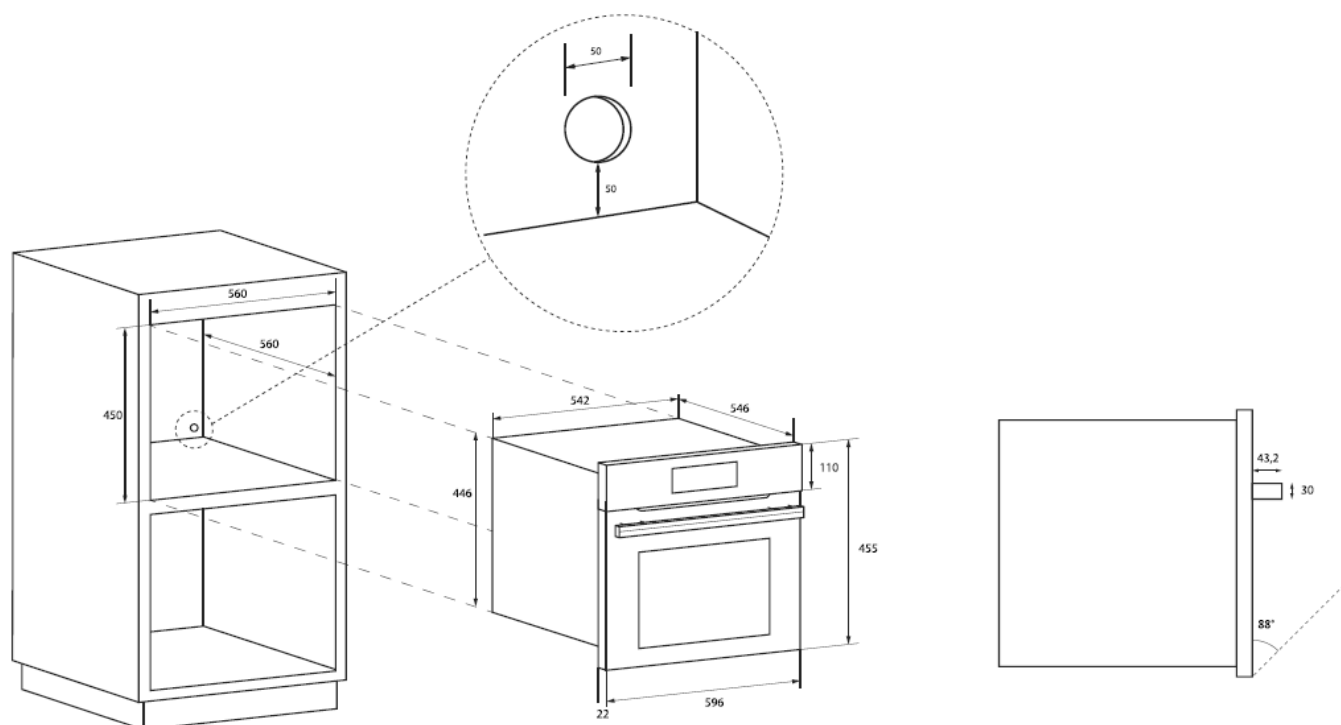
**INSTALE O FORNO NO BALCÃO**

O forno deve ser instalado debaixo de uma placa de cozinha, numa coluna, ou combinado com a gaveta respetiva de aquecedor de alimentos.

As dimensões do espaço devem ser as indicadas na figura.

O material do armário deve poder suportar calor.

O forno deve ser centrado no interior das paredes do armário e fixado com os parafusos e as buchas fornecidos.



**DADOS TÉCNICOS**

Fonte de alimentação	220-240 V~,	50	Hz
Potência máxima absorvida		3200	W
Potência do micro-ondas		900	W
Grill		1500	W
Ar quente		1500	W
Frequência do micro-ondas		2450	MHz

**TIPO E DIÂMETRO MÍNIMO DOS CABOS**

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F	3x 2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F	3x 2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F	3x 2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x 2,5 mm <sup>2</sup>

**LIGAÇÃO ELÉTRICA**

Antes de fazer a ligação elétrica, certifique-se que:

- As características do sistema elétrico satisfazem o indicado na placa do número de série fixa na parte da frente do forno;
- O sistema elétrico tem um efeito de ligação à terra em conformidade com as normas e legislação em vigor.

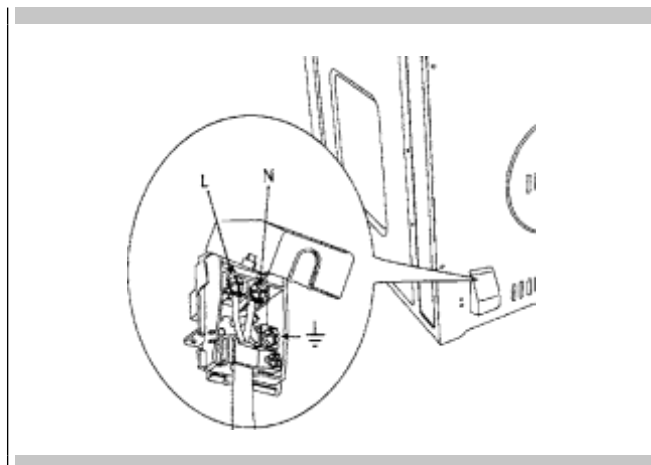
A ligação à terra é exigida por lei. O cabo não deve, em nenhum ponto, atingir uma temperatura superior a 50 °C acima da temperatura ambiente.

Este forno deve ser ligado à corrente com um cabo de alimentação equipado com uma ficha apropriadamente classificada que seja compatível com a tomada instalada no sub-circuito final na cablagem fixa destinada a alimentar este forno.

Se um aparelho fixo não tiver um cabo de alimentação e ficha, ou outro dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições de tensão excessiva da categoria III, esses dispositivos de desconexão devem ser fornecidos na rede de alimentação em conformidade com as regras de instalação.

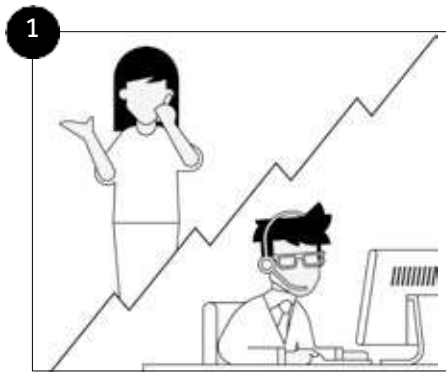
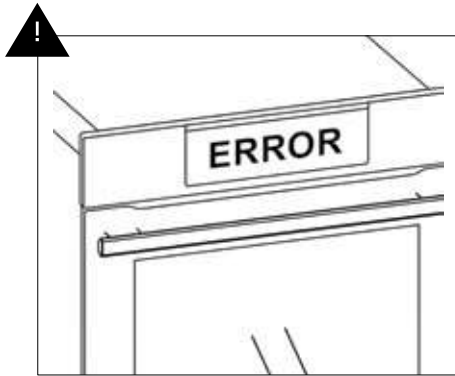
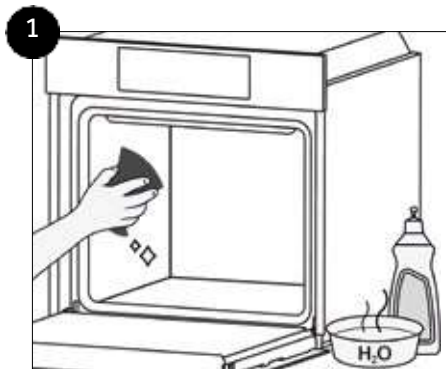
A tomada ou interruptor omipolar deve ser de fácil acesso quando o aparelho estiver instalado.

**NOTA:** O fabricante declina toda a responsabilidade se as normas habituais de prevenção de acidentes e as instruções acima não forem seguidas.



Quer no Bake como no Convection Bake, podem ocorrer maus resultados derivados de muitos motivos, exceto o mau funcionamento do forno. Verifique no gráfico abaixo as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozinha afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução pode ser substituir utensílios de cozinha antigos que escureceram e deformaram com o uso.

Problema de cozedura	Causa
Alimentos tostados irregularmente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forno não preaquecido</li> <li>- Película de alumínio na prateleira do forno ou no fundo do forno</li> <li>- Recipiente demasiado grande para receita</li> <li>- Panelas que se tocam ou nas paredes do forno</li> </ul>
Alimentos muito tostado na parte inferior	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forno não preaquecido</li> <li>- Usar vidros, bandejas metálicas opacas ou escurecidas</li> <li>- Posição incorreta do bastidor</li> <li>- Panelas que se tocam ou nas paredes do forno</li> </ul>
Os alimentos estão secos ou encolheram excessivamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura do forno demasiado baixa</li> <li>- Forno não preaquecido</li> <li>- Porta do forno aberta com frequência</li> <li>- Fechado hermeticamente com folha de alumínio</li> <li>- Tamanho da panela muito pequeno</li> </ul>
O alimento está a cozer ou a assar muito lentamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura do forno demasiado baixa</li> <li>- Forno não preaquecido</li> <li>- Porta do forno aberta com frequência</li> <li>- Fechado hermeticamente com folha de alumínio</li> <li>- Tamanho da panela muito pequeno</li> </ul>
A crosta da torta não fica tostada no fundo ou têm a crosta encharcada	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O tempo de cozedura é insuficiente</li> <li>- Uso de panelas de aço brilhantes</li> <li>- Posição incorreta do bastidor</li> <li>- A temperatura do forno está muito baixa</li> </ul>
Bolos muito brancos, planos e que não estão cosidos no interior	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura do forno demasiado baixa</li> <li>- Tempo de cozedura incorreto</li> <li>- Bolo testado muito cedo</li> <li>- Porta do forno aberta com demasiada frequência</li> <li>- O tamanho da panela pode ser muito grande</li> </ul>
Bolos altos e rachados no meio do topo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de cozedura demasiado elevada</li> <li>- Tempo de cozedura demasiado longo</li> <li>- Panelas que se tocam ou nas paredes do forno</li> <li>- Posição incorreta do bastidor</li> <li>- Tamanho da panela muito pequeno</li> </ul>
Bordas da crosta da torta demasiado castanhas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura do forno demasiado alta</li> <li>- Bordas da crosta muito finas</li> </ul>

**ERRO****FUMO**

## Registo dos dados de serviço

Número do modelo \_\_\_\_\_

Número de série \_\_\_\_\_

Data da instalação ou Ocupação \_\_\_\_\_





