BLAUPUNKT

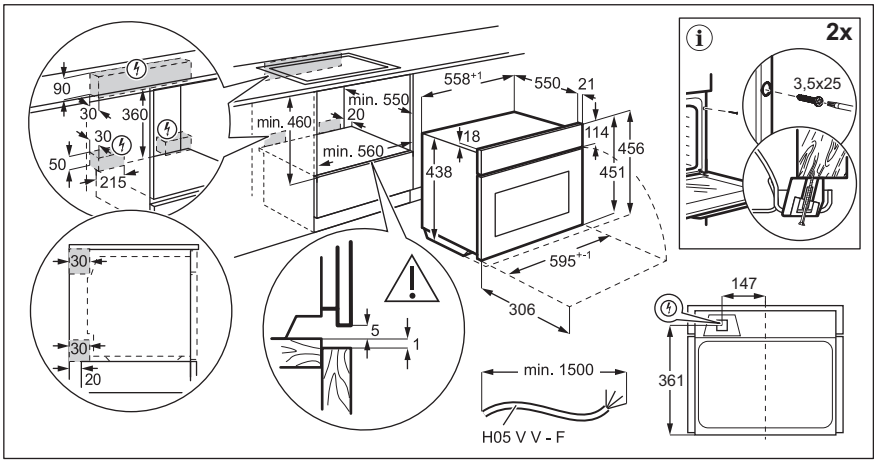
Käyttöohje
Bruksanvisning
Instrukcja obsługi
Manual de instruções

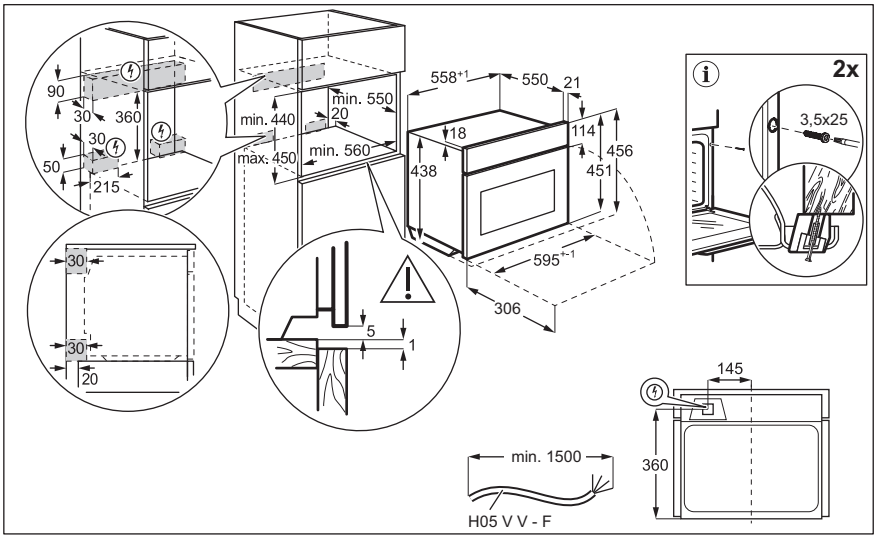
5C70M9690ME

Enjoy it.

Mikroaaltoyhdistelmäuuni
Kombimikro-ovn
Piekarnik z funkcją mikrofal
Microondas com grelhador

ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALACJA / INSTALAÇÃO





VIERAILE VERKKOSIVULLAMME:

Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT 3
2. TURVALLISUUSOHJEET 6
3. TUOTTEEN KUVAUS 8
4. KÄYTTÖPANEELI 9
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ 10
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ 10
7. LISÄTOIMINNOT 13
8. KELLOTOIMINNOT 14
9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ 15
10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ 16
11. HUOLTO JA PUHDISTUS 21
12. VIANMÄÄRITYS 22
13. ENERGIATEHOKKUUS 23
14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA 23

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

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

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.

- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmiön.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.
- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.

- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

⚠ VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä

⚠ VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

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

⚠ VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
  - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen käytön yhteydessä kehittyvä höyry tiivistyy sisätilan seinämille, ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.

- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalaistus

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

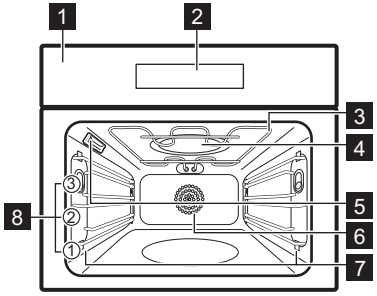
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

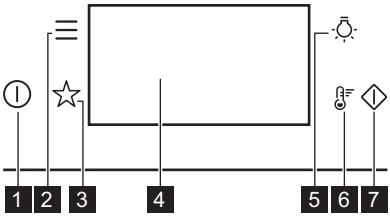
3.1 Yleiskatsaus



1 Käyttöpaneeli
2 Näyttö
3 Lämpövastus
4 Mikroaaltogeneraattori
5 Lamppu
6 Puhallin
7 Pellinkannatin, irrotettava
8 Kannatintaso

4. KÄYTTÖPANEELI

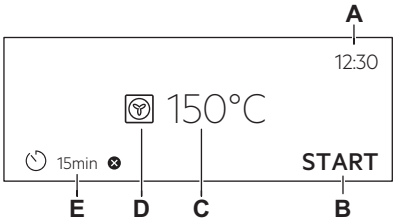
4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	**Päällä / Pois** Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.
2	**Valikko** Luettelo laitteen ominaisuuksista ja asetuksista.
3	**Suosikit** Luettelo suosikkiasetuksista.
4	**Näyttö** Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.
5	**Lampun kytkin** Kytke valo päälle ja pois päältä.
6	**Pikakuumennus** Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä: Pikakuumennus:
7	**Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys** Mikroaaltotoiminnon (1000 W ja 30 sekuntia) käynnistäminen.

4.2 Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.



A. Kellonaika
B. KÄYNNISTÄ / PYSÄYTÄ
C. Lämpötila / Mikroaaltonuunin ajastin
D. Uunitoiminnot
E. Ajastin

Näytön merkkivalot	
OK	Valinnan/asetuksen vahvistaminen.
〈	Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.
↩	Viimeisen toiminnon peruuttaminen.
	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
	Laite on lukittu.
	Äänimerkki aktivoituu.
STOP	Äänimerkki ja kypsennyksen lopetustoiminto aktivoituvat.
	Vain ponnahdusviesti aktivoituu.
	Ajastettu käynnistyminen-toiminto on käynnistynyt.
	Asetuksen peruuttaminen.

ⓘ Näytössä näkyy erilaisia viestejä. Kun näkyviin tulee viesti-ikkuna, jatka painamalla näyttöä.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

Sinun on asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.

5.2 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto. Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto. Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto. Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

⚠ VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Teho grillaus Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
	Kiertoilma Lihan paahtaminen ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Pakasteet Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Pizza-toiminto Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	Alalämpö Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjalla. Käytä alinta kannatintasoa.

EKSTRAT

Säilöntä
Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpellille. Käytä samankokoisia kuumuutta kestäviä purkkeja, joissa on bajonetti- tai kierrekorkit. Käytä alinta kannatintasoa.

Kuivattaminen
Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus. Jotta kostea ilma poistuisi ja hedelmät kuivuisivat paremmin, uunin luukku kannattaa avata silloin tällöin kuivausprosessin aikana.

Lautasten lämmitys
Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.

Taikinan nostatus
Nopeuttaa hiivataikinan kohoamista. Peitä taikinan pinta kuivumisen estämiseksi.

Gratinointi
Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.

Matalalämpö
Matalalämpökypsennystoiminto. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai karitsanlihan) valmistamiseen.

Lämpimänä pito
Ruoan lämpimänä pitoon. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.

Leipä
Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.

MIKROAALTO

Mikroaalto
Ruoan lämmittäminen, kypsentäminen, tehoalue: 100–1 000 W

Sulatus
Erilaisten ruokalajien sulatus, tehoalue: 100–200 W

Mikroaallot, uudelleen lämmitys
Esivalmistettujen ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W

Popcorn
Popcornpussien valmistus, tehoalue: 600–800 W

Sulatus
Suklaan ja voin sulattaminen, tehoalue: 100–400 W

Mikroaallot, nesteet
Juomien ja keittojen lämmittäminen, tehoalue: 600–1 000 W

MIKRO-YHDISTELMÄTOIMINNOT

Kiertoilma + mikroaalto
Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100 - 400 W.

Ylä- ja alalämpö + mikroaalto
Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä kannatintasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100 - 400 W.

Grilli + mikroaalto
Grillaaminen ja ruskistaminen yhdellä kannatintasolla. MW Boost -toiminto, tehoalue: 100 - 400 W.

Teho grillaus + mikroaalto
Suurikokoisten lihapalojen paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100 - 400 W.

Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästövinkit.

6.2 Asetus: Uunitoiminnot

1. Kytke laite päälle. Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.

2. Paina lämmitystoiminnon symbolia siirtyäksesi alivalikkoon.
3. Valitse uunitoiminto ja paina OK.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START .
6. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
7. Sammuta laite.

ⓘ Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

6.3 Asetus: Mikroaaltotoiminnot

1. Poista kaikki varusteet paistoritilää lukuun ottamatta.
2. Käynnistä laite.
3. Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.
4. Valitse mikroaaltouunitoiminto ja paina OK.
5. Aseta mikroaaltoteho. Paina OK.
6. Paina START .
7. STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.
8. Kytke virta pois laitteesta.

ⓘ Jos painat painiketta tai avaat luukun, toiminto pysähtyy. Käynnistä se uudelleen painamallaa START .

6.4 Asetus: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot - toiminnoissa vakiouunitoiminnot yhdistyvät Boost-mikroaaltotoimintoihin kypsennysajan lyhentämiseksi ja kypsennystulosten parantamiseksi.

1. Kytke laite päälle. Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.
2. Paina lämmitystoiminnon symbolia siirtyäksesi alivalikkoon.
3. Valitse mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto ja paina OK. Lämpötila näkyy näytöllä.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina: **W**. Näytöllä näkyy mikroaaltotoiminnon tehoasetukset.
6. Aseta mikroaaltoteho. Paina OK.
7. Paina START .
8. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
9. Sammuta laite.

6.5 Asetus: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys

Mikroaaltotoiminto voidaan käynnistää milloin tahansa seuraavasti: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys.

1. Paina pitkään painiketta ⏀. Mikro toimii 30 s ajan suurimmalla teholla.
2. Valitse toiminta-aika tai paina **+30 s** kypsentämisajan pidentämiseksi.
3. Paina OK.

6.6 Valikko

Paina ☰ siirtyäksesi valikkoon.

Valikon kohta		Kuvaus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat.
Suosikit		Listaa suosikkiasetukset.
Lisätoiminnot		Laitteen asetuksien määrittäminen.
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja kokoonpanon.

Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Kuvaus
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.

Alavalikko	Kuvaus
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.
Pikakuumennus	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

Alavalikko toiminnolle: Asetukset

Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ⏻.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

6.7 Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alivalikko sisältää lisätoimintoja ja ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Jokaiselle tämän alivalikon ruokalajille on käytössä siihen sopivat asetukset. Voit säätää aikaa, lämpötilaa ja mikroaaltotehoa kypsennyksen aikana.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös Painoautomatiikka-toiminnolla.

1. Käynnistä laite.
2. Paina ☰.
3. Paina ✕. Siirry kohtaan Avustava ruoanvalmistus.
4. Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. Aseta ruoka laitteeseen ja paina START.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Suosikit ☆

Voit tallentaa jopa 3 suosikkiasetusta, kuten uunitoiminnon ja kypsennysajan.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse haluamasi asetus.
3. Paina ☰.
4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.
5. Lisää asetus luetteloon painamalla:**+**: Suosikit.
6. Paina OK.

↺ - nollaa asetus painamalla.

⊗ - peruuta asetus painamalla.

7.2 Toiminnon lukitus

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

1. Kytke laite päälle.
2. Aseta lämmitystoiminto.
3. ☆, – paina samanaikaisesti toiminnon käynnistämiseksi.

☆, – paina samanaikaisesti, jos haluat käynnistää toiminnon.

7.3 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

1. Käynnistä laite.
2. Paina ☰.
3. Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.
4. Paina koodikirjaimia aakkosjärjestyksessä.
5. Sammuta laite.

Lapsilukko on aktivoitu.

Pääsy seuraavaan asetukseen: Ajastin ja lamppu ovat käytettävissä.

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

Kytke tämä toiminto pois käytöstä toistamalla edellä olevat vaiheet.

7.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitte sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

(°C)	(t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Lue lisää kohdasta Kellotoiminnot.

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Lopetus.

7.5 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.

Toiminto	Kuvaus
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
	Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä. Ei käytettävissä mikroaaltotoiminnoissa.
	Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen. Ei käytettävissä mikroaaltotoiminnoissa.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit kytkeä toiminnon päälle ja pois päältä. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

8.2 Asetus: Kellonaika

1. Käynnistä laite.
2. Paina: Kellonaika
3. Aseta aika.
4. Paina OK.

8.3 Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina ⏲.
3. Aseta aika.

Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla • • •.

4. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

8.4 Asetus: Ajastettu käynnistyminen

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina ⏲.
3. Kypsennysaika on asetettu.
4. Paina • • •.
5. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. Valitse haluamasi käynnistysaika.
7. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.5 Asetus: Ajastin

1. Paina ⏲.
2. Paina • • •.
3. Paina: Ajastin.
4. Liu'uta tai paina, niin voit nähdä toiminta-ajan päänäytöllä.
5. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.6 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina ⏲.
2. Aseta ajastimen arvo.
3. Paina OK.

9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

⚠ VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

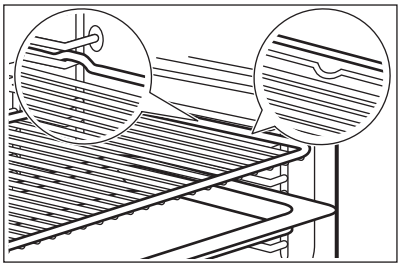
9.1 Lisävarusteiden asennus

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

vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin .



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos paistoritilä on porrastettu, aseta porrastus osoittamaan uunin sisäosan etuosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Ruoanlaitto- ja leivontaprosessit soveltuvat vain yhdelle tasolle.

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen ainesten laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkkejä kohdasta Energiatehokkuus.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
°C	Lämpötila
	Varusteet
	Paino (kg)
POWER	Mikroaaltoteho (W)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Matalalämpö

Tämä toiminto mahdollistaa vähärasvaisten ja mehukkaiden liha- ja kalapalojen valmistamisen. Käytä paistolämpömittaria mittaamaan ruoan sisälämpötilaa. Katso alla olevasta taulukosta laitteen suositeltu lämpötila-asetus °C, jonka avulla voit saavuttaa haluamasi ruoan sisälämpötilan °C.

Saadaksesi lihaan makua ja väriä, paista sitä kuumalla pannulla useita minuutteja ennen kuin asetat sen laitteeseen. Laita ruoka paistovuokaan ja aseta se paistoritilälle.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Tiedoksi testauslaitoksille

Paistaminen yhdellä kannatintasolla
Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)**1)**	Ylä + alalämpö	Leivinpelti**2)3)**	2	150	18 - 28
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)**1)**	Kiertoilma	Leivinpelti**2)3)**	2	150	18 - 28
Rasvaton sokerikakku**1)**	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	1	170	25 - 35
Rasvaton sokerikakku**1)**	Kiertoilma	Paistoritilä	1	170	28 - 38
Muropikkuleivät**1)**	Ylä + alalämpö	Leivinpelti**2) 3)**	2	140	28 - 38
Muropikkuleivät**1)**	Kiertoilma	Leivinpelti**2) 3)**	2	140	25 - 35
Omenapiirakka**4)**	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	1	170	65 - 75
Omenapiirakka**4)**	Kiertoilma	Paistoritilä	1	170	57 - 67
Paahtoleipä**1) 5)**	Grilli	Paistoritilä	2	230	7 - 12

1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuumennus.
2) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
3) Leivinpellin tulee koskettaa uunin sisäosan takaosaa.
4) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.
5) Seuraavien standardien mukaisesti: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Mikroaaltouunitoiminnot ja mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot
Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60705, IEC 60705.

Käytä paistoritilää. Ritilän tulee koskettaa uunin sisäosan takaosaa.

		POWER	°C		
Sokerikakku**1)**	Mikroaalto	500	-	1	8 - 10
Lihamureke **1)2)**	Mikroaalto	300	-	1	30 - 35

Uunimunakas**3)**	Mikroaalto	400	-	1	18 - 23
Jauhelihan sulatus (500 g)**4)**	Mikroaalto	200	-	1	7 - 8
Kakku**3)**	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	200	170	1	22 - 27
Perunapaistos**5)**	Teho grillaus + mikroaalto	200	180	1	35 - 40
Kana (1 100 g)**6)**	Teho grillaus + mikroaalto	200	200	1	30
	Teho grillaus	-			18 - 23

1) Käännä vuokaa 1/2 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.

2) Käytä kypsennyksen aikana MW-yhteensopivaa kelmua. Rei'itä kelmu monesta kohtaa ennen kypsennystä.

3) Älä käännä ruokaa kypsennyksen aikana.

4) Käännä liha pisimmältä sivulta ylösalaisin kerran, kun kypsennysajasta on kulunut 1/3, ja toisen kerran, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.

5) Käännä vuokaa 1/4 kierrosta myötäpäivään kypsennysajan puolivälissä.

6) Aseta levy uunin pohjalle. Aseta kana suoraan paistoritilälle rintapuoli alaspäin. Käännä kana ylösalaisin 30 min kuluttua ja vaihda uunitoiminnoksi: Teho grillaus.

Lisää reseptejä

Marengit**1)**	Ylä + alalämpö	Leivinpelti**2)3)**	2	-	100	90 - 180
Marengit**1)**	Kiertoilma	Leivinpelti**2)3)**	2	-	100	90 - 180
Skonssit**1)**	Ylä + alalämpö	Leivinpelti**2)**	3	-	200	11 - 13
Skonssit**1)**	Kiertoilma	Leivinpelti**2)**	3	-	190	10 - 12
Kana**4)**	Teho grillaus	Leivinpelti**2)**	1	-	200	65 - 75
Popcorn **5)**	Mikroaalto	Tasainen keraaminen levy	poh-ja	700	-	3 - 4
Ateriat lautasella, jäähtyneet (1 annos) **6) 7)**	Mikroaalto	Paistoritilä**8)**	1	500	-	7 - 9
Nesteet tuttipulloissa**9)**	Mikroaalto	-	poh-ja	1000	-	0.5
Lasagne, pakaste (400 g)**10)**	Teho grillaus + mikroaalto	Paistoritilä**8)**	1	100	210	23 - 28

				POWER	°C	
Lasagne, pakaste (600 g)**10)**	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Paistoritilä**8)**	1	200	190	48 - 53
Pizza, pakaste**10)**	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Paistoritilä**8)**	1	200	210	12 - 16
Grillatut sekavihannekset	Teho grillaus + mikroaalto	Paistoritilä**8)**	1	300	180	20 - 25
Porsaanpaisti	Kiertoilma + mikroaalto	Paistoritilä**8)**	1	300	165	65 - 70
Täytetyt sienet	Teho grillaus + mikroaalto	Paistoritilä**8)**	1	300	180	12 - 17
Lasagne kuivilla lasagnelevyillä	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Paistoritilä**8)**	1	200	165	30 - 35

1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuumennus.
2) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
3) Käytä leivinpaperia.
4) Aseta kana rintapuoli alaspäin. Käännä se ylösalaisin kypsennysajan puolivälissä.
5) Pussi on otettava pois laitteesta, kun jyvät lakkaavat paukkumasta.
6) Peitä ruoka mikroaaltouunin kestävällä muovikannella.
7) Käännä vuokaa 1/2 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
8) Ritilän tulee koskettaa uunin sisäosan takaosaa.
9) Aseta pullo uunin alaosan keskelle ilman tarvikkeita.
10) Älä käännä ruokaa kypsennyksen aikana.

10.4 Mikroaaltouunisuositukset

Aseta ruoka paistoritilän keskelle. Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä kypsentämisajan puolivälissä hyvän lopputuloksen saavuttamiseksi.

Sekoita nestemäisiä ruokia ajoittain.

Sekoita ruokaa ennen tarjoilua.

Laita lusikka kuppiin tai lasiin, kun kuumennat nesteitä, jotta lämpö jakautuu paremmin ja vältät ylikiehumisen. Lusikka ei saa koskettaa mitään uunin sisäosaa, sillä se voi aiheuttaa kipinöintiä.

Aseta ruoka laitteeseen ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan laittaa laitteeseen vain, jos pakkaus on mikroaaltouuninkestävä. Katso kohta ”Neuvoja ja vinkkejä”, Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Älä peitä ruokaa, kun käytät mikroaaltouunin yhdistelmätoimintoja. Katso kohta ”Päivittäinen käyttö”.

Älä käytä mikroaaltouunitoimintoja tai mikroaaltouunin yhdistelmätoimintoja, kun laitteessa ei ole ruokaa.

Mikroaaltouunissa kypsentäminen
Peitä ruoka kypsennystä tai uudelleenlämmitystä varten mikroaaltotoiminnoilla. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

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

Älä käytä laitetta munien tai etanoiden kypsennykseen kuorineen, koska ne voivat puhjeta. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

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

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

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

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

Poista sitten sulaneet osat.

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

Kääntäminen parantaa tuloksia. Herkkien ruokien, kuten lihan, kohdalla käännä kahdesti ylösalaisin sulatuksen aikana.

10.5 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Tarkista keittoastian/materiaalin määritykset ennen käyttöä.

Noudata valmistajan ohjeita muiden kuin tässä taulukossa lueteltujen mikroaaltoastioiden kohdalla.

Keittoastia/materiaali			
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	✗	✗
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	✗	✗	✗
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	✗
Pahvi, vain paperi	✓	✗	✗
Kelmu	✓	✗	✗
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	✗
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	✗	✗	✗
Paistovuoat, mustalakatut tai silikonipinnoitetut	✗	✗	✗
Paistolevy	✗	✗	✗
Paistoritilä	✓	✓	✓

10.6 Tehoasetukset

Alla olevat tiedot ovat vain ohjeellisia.

800 - 1000 W
- Nesteiden lämmitys

600 - 700 W
- Riisin haudutus
- Vihannesten kypsyttäminen
- Popcorn

400 - 500 W
- Yhden lautasen aterioiden lämmitys
- Pataruoan haudutus
- Pakastettujen valmiiden aterioiden sulatus

300 W
- Arkalaatuisten ruokien kypsennys/ lämmitys
- Vauvanruokien lämmitys
- Ruoanlaiton jatkaminen

100 - 200 W
- Leivän, hedelmien, kakkujen, leivonnaisten, juuston, voin, lihan ja kalan sulatus
- Suklaan ja voin sulatus

11. HUOLTO JA PUHDISTUS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet
- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

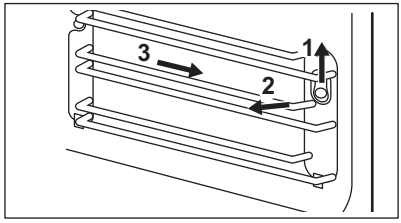
Päivittäinen käyttö
- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan yläosasta varoen.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet
- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Lampun vaihtaminen

⚠ VAROITUS!

Palovammojen vaara, lasikansi voi olla kuuma. Käytä suojakäsineitä, kun kosketat lamppua.

Vain huolto voi vaihtaa lampun. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.

12. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Mitä tehdä, jos...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei käynnisty eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole säädetty. Katso ohjeet kellon asettamiseen kohdasta Kellotoiminnot.
	Luukku ei ole kunnolla kiinni.
	Sulake on palanut. Tarkista, johtuuko ongelma sulakkeesta. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Lapsilukko on aktivoitu.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus .

12.2 Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta. Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F102 – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut.	Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F240, F439 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.
F131 – magnetronin anturin lämpötila on liian korkea. **1)**	Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.

1) Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

12.3 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.) :	Tuotenumero (PNC):
	Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

13.2 Energiansäästövinkkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi (vain kun käytät muuta kuin mikroaaltotoimintoa).

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä
Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Ruoan lämpimänä pitoon
Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna
Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä ♺. Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

GÅ INN PÅ NETTSIDEN VÅR FOR Å:

Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON....24
2. SIKKERHETSANVISNINGER....27
3. PRODUKTBESKRIVELSE....29
4. BETJENINGSPANEL....29
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK....30
6. DAGLIG BRUK....31
7. TILLEGGSFUNKSJONER....34
8. KLOKKEFUNKSJONENE....35
9. BRUKE TILBEHØRET....36
10. RÅD OG TIPS....36
11. STELL OG RENGJØRING....41
12. FEILSØKING....42
13. ENERGIEFFEKTIVITET....43
14. BESKYTTELSE AV MILJØET....44

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

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

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Ikke aktiver mikrobølgeovn-funksjonen når produktet er tomt. Metalldeler i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.

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

- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Unnlatelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

⚠ ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produktdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

⚠ ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.

- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt dørglassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp som dannes under bruk av produktet kondenserer på veggene i ovnsrommet og kan forårsake korrosjon.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

2.6 Tjenester

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

2.7 Avfallshåndtering

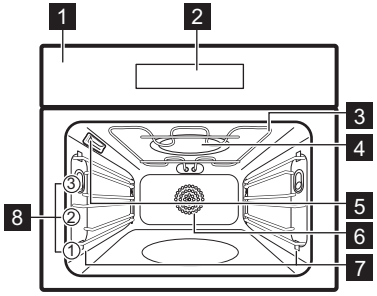
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

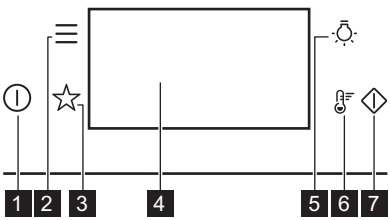
3.1 Generell oversikt



1 Betjeningspanel
2 Display
3 Varmeelement
4 Mikrobølgegenerator
5 Lys
6 Vifte
7 Uttakbare brettstiger
8 Hyllenivåer

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel

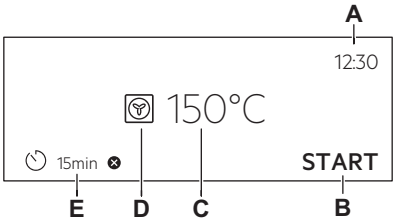


1	**På / Av** Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	**Meny** Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner.
3	**Favoritter** Viser favorittinnstillingene.
4	**Display** Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	**Lysbryter** Slik slår du lampen av og på.
6	**Hurtigoppvarming** Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

7	**Rask start for mikrobølgeovn** For å slå på mikrobølgeovnfunksjonen (1000 W og 30 sekunder).

4.2 Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



A. Tid på dagen
B. START / STOPP
C. Temperatur / Mikrobølge-timer
D. Varmefunksjoner
E. Timer

Displayindikatorer	
OK	For å bekrefte valget eller innstillingen.

Displayindikatorer	
〈	Gå ett nivå tilbake på menyen.
↩	Angre siste handling.
	For å slå alternativene på og av.
	Produktet er låst.
	Lydsignalfunksjonen aktiveres.
STOP	Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagningen aktiveres.
	Kun popup-meldingen aktiveres.
	Utsatt start-funksjonen er aktivert.
	Slik sletter du innstillingen.

ⓘ Displayet viser ulike meldinger. Når et meldingsvindu vises, trykk på displayet for å fortsette.

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd , Tid på dagen.

5.2 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

⚠ ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

STANDARD

Grill
Slik griller du tynne matstykker og rister brød.

Gratinering med vifte
For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.

Ekte Varmluft
For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.

Frossen mat
Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommes frites, kroketter eller vårruller).

Over og Undervarme
For å bake og steke på ett hyllenivå.

Pizzafunksjon
For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.

Undervarme
Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer på bunnen om nødvendig. Bruk det laveste hyllenivået.

SPESIALER

Hermetisering
For å bevare grønnsaker og frukt, plasser hermetikkrukker i et stekebrett fylt med vann, ved hjelp av varmebestandige krukker med bajonett- eller skrukorker av samme størrelse. Bruk det laveste hyllenivået.

Tørking
For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. For å la den fuktmettede luften slippe ut og frukten tørke bedre, anbefales det å åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.

Tallerkenoppvarming
For å forvarme tallerkener før servering.

Deigheving
Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.

Grateng
For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.

Langtidssteking
Tilberedningsprosess ved lav temperatur. Det er perfekt til å tilberede delikat mat (f.eks. storfekjøtt, kalvekjøtt eller lam).

Hold varm
For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.

Brødbaking
Bruk denne funksjonen til å lage brød og små gjærbakster med et resultat som ser profesjonelt ut med tanke på sprøhet, farge og glattheten på skorpen.

MIKROBØLGE

	Mikrobølge Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W
	Tining Tining av ulike mattyper, effektområde: 100–200 W
	Gjenoppvarming Oppvarming av forhåndslagde måltider, effektområde: 300–700 W
	Popcorn Lage popcorn, effektområde: 600–800 W
	Smelter Smelte sjokolade og smør, effektområde: 100–400 W
	Væske Oppvarming av drikke og supper, effektområde: 600–1000 W

MIKROBØLGEKOMBINASJON

	Tilberedning med varmluft + mikrobølge Steking på én brettplassering. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
	O-/undervarme + mikro Baking og steking av mat på én brettplassering. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
	Grill + mikrobølge For å grille og brune mat på én hylleposisjon. Funksjon med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
	Grill + varmluft + mikrobølge For å steke store steker på ett nivå. For å gratinere og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.

Referer til kapittelet «Energieffektivitet», energisparingstips for generelle anbefalinger om energisparing.

6.2 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på OK.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på START.
6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
7. Slå du av produktet.

ⓘ Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

6.3 Innstilling: Mikrobølgeovnfunksjoner

1. Fjern alt tilbehør, bortsett fra risten.
2. Slå på produktet.
3. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
4. Velg mikrobølgefunksjonen og trykk på OK.
5. Still inn mikrobølgeovneffekten. Trykk på OK.
6. Trykk på START.
7. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
8. Slik slår du av produktet.

ⓘ Hvis du åpner døren, stopper funksjonen. For å starte den igjen, trykk på START.

6.4 Innstilling: Kombinasjonsfunksjoner for mikrobølgeovn

Kombinasjonsfunksjoner for mikrobølgeovn kombinerer standard ovnsfunksjoner med mikrobølgeboost for å forkorte tilberedningstiden og forbedre tilberedningsresultatene.

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.

3. Velg funksjonen for mikrobølgekombinasjonen, og trykk på OK. Temperaturen vises i displayet.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på: **W**. Displayet viser de ulike mikrobølgeeffektene.
6. Still inn mikrobølgeovneffekten. Trykk på OK.
7. Trykk på START .
8. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
9. Slik slår du av produktet.

6.5 Innstilling: Rask start for mikrobølgeovn

Mikrobølgeovnen kan slås på når som helst med: Rask start for mikrobølgeovn.

1. Trykk og hold ⏀. Mikrobølgeovnen kjører i 30 s med maksimal effekt.
2. Trykk på kjøretidsverdien eller trykk på **+30 s** for å forlenge tilberedningstiden.
3. Trykk på OK.

6.6 Meny

Trykk på ☰ for å gå inn i menyen.

Meny-element		Beskrivelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Beskrivelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Oppsett

Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for ⏻.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

Service

Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstilingene.

6.7 Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer

som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan justere tid, temperatur og om tilgjengelig mikrobølgeeffekt under tilberedning.

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på ☰.
3. Trykk på ✕. Gå inn på Assistert matlaging.
4. Velg en rett eller type mat.
5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen og tilberedningstid.

1. Slå på produktet.
2. Velg den foretrukne innstillingen.
3. Trykk på ☰.
4. Velg: Favoritter Lagre gjeldende innstillinger.
5. Trykk på **+** for å legge innstillingen til listen over: Favoritter.
6. Trykk på OK.

↺ – trykk for å nullstille innstillingen.

⊗ – trykk for å avbryte innstillingen.

7.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.
3. ☆, 🌡 – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

☆, 🌡 – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

7.3 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på ☰.
3. Velg Alternativer / Barnelås.
4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.
5. Slå du av produktet.

Barnelås er aktivert.

Tilgang til: Timer og lampe er tilgjengelig.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Gjenta trinnene ovenfor for å deaktivere denne funksjonen.

7.4 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

🌡 (°C)	🕐 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Sluttid.

7.5 Kjølevifte

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

8. KLOKKEFUNKSJONENE

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å angi foretrukket: Avslutte handling.
Avslutte handling	Lydsignal – når tiden er inne, høres signalet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
	Lydalarm ved endt tilberedning – når tiden er inne, høres signalet og varmefunksjonen slås av. Er ikke tilgjengelig for mikrobølgeovnsfunksjoner.
	Kun popup melding – når tiden er inne, vises meldingen på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen. Er ikke tilgjengelig for mikrobølgeovnsfunksjoner.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

8.2 Innstilling: Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.
4. Trykk på OK.

8.3 Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på ⏲.
3. Still inn tiden.

Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på • • •.

4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på ⏲.
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på • • •.
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.5 Innstilling: Tidsinnstilling

1. Trykk på ⏲.
2. Trykk på • • •.
3. Trykk på Tidsinnstilling.
4. Skyv eller trykk på for å se steketiden på hovedskjermen.
5. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.6 Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på ⏲.
2. Still inn timerverdien.
3. Trykk på OK.

9. BRUKE TILBEHØRET

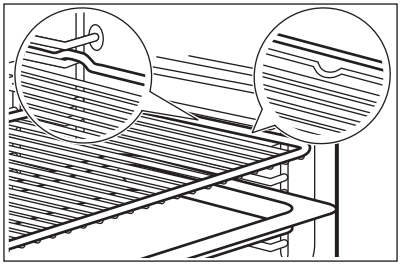
⚠ ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

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

En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret, og at beina peker nedover.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovnens interiør.

Hvis risten din har et trinn, plasser den mot fronten av innsiden av ovnen.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Tilberednings- og bakeprosesser er kun egnet på ett nivå.

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

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur
	Tilbehør
	Vekt (kg)
POWER	Mikroeffekt (W)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)

10.2 Langtidssteking

Med denne funksjonen kan du tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk. Bruk steketermometeret for å måle temperaturen inne i maten. Se tabellen nedenfor for å finne anbefalt temperaturinnstilling for produktet °C

som lar deg oppnå ønsket temperatur inne i maten °C.

Stek kjøttet i en varm panne i flere minutter før du setter det i produktet. Legg maten på stekebrettet og plasser det på en rist.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informasjon for testinstitutter

Baking på ett nivå
Tester i henhold til: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett **1)**	Over og Undervarme	Stekebrett **2)3)**	2	150	18 - 28
Småkaker, 20 stk. per stekebrett **1)**	Ekte Varmluft	Stekebrett **2)3)**	2	150	18 - 28
Fettfritt formkake **1)**	Over og Undervarme	Rist	1	170	25 - 35
Fettfritt formkake **1)**	Ekte Varmluft	Rist	1	170	28 - 38
Mørdeigkjeks **1)**	Over og Undervarme	Stekebrett **2) 3)**	2	140	28 - 38
Mørdeigkjeks **1)**	Ekte Varmluft	Stekebrett **2) 3)**	2	140	25 - 35
Eplekake **4)**	Over og Undervarme	Rist	1	170	65 - 75
Eplekake **4)**	Ekte Varmluft	Rist	1	170	57 - 67
Ristet brød **1) 5)**	Grill	Rist	2	230	7 - 12

1) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.
2) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.
3) Stekebrettet må berøre baksiden av innsiden av ovnen.
4) 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre skal plasseres mer foran enn den til venstre.
5) I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Mikrobølge- og mikrobølge-kombi-funksjoner
Tester i henhold til: EN 60705, IEC 60705.

Bruk rist. Det må berøre baksiden av innsiden av ovnen.

		POWER	°C		
Formkake **1)**	Mikrobølge	500	-	1	8 - 10

		POWER	°C		
Kjøttpudding **1)2)**	Mikrobølge	300	-	1	30 - 35
Egg Royale for supper**3)**	Mikrobølge	400	-	1	18 - 23
Tining av kjøttdeig (500 g)**4)**	Mikrobølge	200	-	1	7 - 8
Myk Kake**3)**	O-/undervarme + mikro	200	170	1	22 - 27
Potetgrateng**5)**	Grill + varmluft + mikrobølge	200	180	1	35 - 40
Kylling (1100 g)**6)**	Grill + varmluft + mikrobølge	200	200	1	30
	Gratinering med vifte	-			18 - 23

1) Snu beholderen en halv runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.

2) Bruk MW-egnet plastfolie under tilberedning. Prikk plastfolien flere ganger før tilberedning.

3) Ikke snu maten under matlagingen.

4) Snu kjøttet opp ned over den lengste siden, én gang etter en tredjedel og en gang til etter to tredjedeler av tilberedningstiden.

5) Snu beholderen en kvart runde med klokken, halvveis gjennom tilberedningstiden.

6) Legg en tallerken i bunnen av ovnen. Plasser kyllingen direkte på risten med brystsiden ned. Snu kyllingen opp ned etter 30 min, og endre varmefunksjonen til: Gratinering med vifte.

Flere oppskrifter

				POWER	°C	
Marengs**1)**	Over og Undervarme	Stekebrett**2)3)**	2	-	100	90 - 180
Marengs**1)**	Ekte Varmluft	Stekebrett**2)3)**	2	-	100	90 - 180
Scones**1)**	Over og Undervarme	Stekebrett**2)**	3	-	200	11 - 13
Scones**1)**	Ekte Varmluft	Stekebrett**2)**	3	-	190	10 - 12
Kylling**4)**	Gratinering med vifte	Stekebrett**2)**	1	-	200	65 - 75
Popcorn **5)**	Mikrobølge	Flat keramisk plate	bunn	700	-	3 - 4
Tallerkenmåltider, avkjølt (1 porsjon) **6) 7)**	Mikrobølge	Rist**8)**	1	500	-	7 - 9

Væsker i babyflasker**9)**	Mikrobølge	-	bunn	1000	-	0.5
Frossen lasagne (400 g)**10)**	Grill + varmluft + mikrobølge	Rist**8)**	1	100	210	23 - 28
Frossen lasagne (600 g)**10)**	O-/undervarme + mikro	Rist**8)**	1	200	190	48 - 53
Frossen pizza**10)**	O-/undervarme + mikro	Rist**8)**	1	200	210	12 - 16
Grillede blandede grønnsaker	Grill + varmluft + mikrobølge	Rist**8)**	1	300	180	20 - 25
Svinestek	Tilberedning med varmluft + mikro-bølge	Rist**8)**	1	300	165	65 - 70
Fylte sopp	Grill + varmluft + mikrobølge	Rist**8)**	1	300	180	12 - 17
Lasagne med tørre pa-staark	O-/undervarme + mikro	Rist**8)**	1	200	165	30 - 35

1) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.
2) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.
3) Bruk bakepapir.
4) Legg kyllingen med brystsiden ned. Snu den opp ned halvveis inn i tilberedningstiden.
5) Posen skal tas ut av produktet når kjernene slutter å poppe.
6) Dekk maten med et plastlokk som tåler oppvarming i mikrobølgeovn.
7) Snu beholderen en halv runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.
8) Risten må berøre baksiden av ovnens innside.
9) Plasser flasken midt i bunnen av ovnsrommet uten å bruke tilbehør.
10) Ikke snu maten under matlagingen.

10.4 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Plasser maten midt på risten. Bruk første hyllenivå.

Snu eller rør maten halvveis inn i tilberedningstiden for å forbedre resultatene.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Legg skjeen i koppen eller glasset når du varmer opp væsker, for å forbedre varmefordelingen og unngå overkoking. Skjeen må ikke berøre noen del av ovnen innvendig, dette kan forårsake gnister.

Sett maten i produktet uten emballasje. De ferdigpakkede måltidene kan kun settes i produktet når emballasjen er mikrobølgesikker. Se etter i kapittelet «Råd og tips», Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

Ikke dekk til maten når du bruker mikrobølgeovnens kombifunksjoner. Se i kapitlet «Daglig bruk».

Ikke bruk mikrobølgefunksjoner eller mikrobølgekombinasjonsfunksjoner når det ikke er mat inne i produktet.

Tilbereding i mikrobølgeovn
Dekk til maten for matlaging eller oppvarming med mikrobølgeovnsfunksjoner. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

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

Ikke bruk produktet til å koke egg eller snegler med skall, da de kan eksplodere. Stikk hull på eggeplommen før du varmer opp ett speilegg.

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

Del grønnsakene i jevnstore biter.

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

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

Fjern tinte stykker etter hvert.

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

Dnuing forbedrer resultatene. For sensitive matvarer som kjøtt, snu opp ned to ganger under avriming.

10.5 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

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

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale/matbeholder før bruk.

For andre spesifikke kokekar i mikrobølgeovn som ikke er oppført i denne tabellen, følg produsentens instruksjoner.

Kokekar/materiale			
Ildfast glass og porselen uten metalldeler, f.eks. varmefast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	✗	✗
Glass og glasskeramikk av ovns-/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og glasur som inneholder metall	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	✗	✗	✗
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	✗
Papp, kun papir	✓	✗	✗
Plastfolie	✓	✗	✗
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	✗
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	✗	✗	✗
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	✗	✗	✗

Kokekar/materiale			
Stekebrett	X	X	X
Rist	✓	✓	✓

10.6 Effektinnstilling

Dataene nedenfor er kun veiledende.

800 - 1000 W
- Oppvarming av væsker

600 - 700 W
- Småkoke ris
- Tilberedning av grønnsaker
- Popcorn

400 - 500 W
- Oppvarming av måltider i enkeltporsjoner
- Småkoking av gryteretter
- Opptining og oppvarming av frosne måltider

300 W
- Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer
- Oppvarming av babymat
- Fortsatt tilberedning

100 - 200 W
- Tining av brød, frukt, kaker, bakverk, ost, smør, kjøtt, og fisk
- Smelte sjokolade og smør

11. STELL OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler
- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

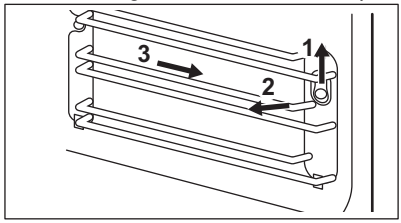
Hverdagsbruk
- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk brettstigene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk stigene ut av den bakre sperren.



Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene leveres, må holdepinnene peke mot fronten.

11.3 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

Fare for brannskader, glassdekselet kan være varmt. Bruk beskyttende hansker når du berører lampen.

Lampen kan bare skiftes ut av servicepersonell. Kontakt ditt autoriserte servicesenter.

12. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis…

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, se Klokkefunksjonene.
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. For mer informasjon se Stell og rengjøring.

12.2 Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor. Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt.	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

Kode og beskrivelse	Løsning
F131 – Temperaturen til magnetronsensoren er for høy. **1)**	Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.

1) Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

12.3 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

13.2 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

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

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen (kun når du bruker en ikke-mikrobølgefunksjon).

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

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

Tilberedning med varmluft
Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

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

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Slik holder du maten varm
Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

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

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet ♺. Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

NA NASZEJ WITRYNIE INTERNETOWEJ MOŻNA ZNALEŹĆ:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 45
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 48
3. OPIS PRODUKTU..... 51
4. PANEL STEROWANIA..... 51
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 52
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE..... 53
7. DODATKOWE FUNKCJE..... 56
8. FUNKCJE ZEGARA..... 57
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 58
10. WSKAZÓWKI I PORADY..... 59
11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE..... 64
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 65
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 67
14. OCHRONA ŚRODOWISKA..... 67

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia,

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste. Metalowe części wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli nastąpi uszkodzenie drzwi lub ich uszczelki, urządzenie nie może być używane do czasu naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- OSTRZEŻENIE: Tylko wykwalifikowana osoba może wykonywać czynności serwisowe lub naprawcze związane z demontażem osłony zapewniającej ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
- OSTRZEŻENIE: Nie podgrzewać cieczy ani żadnych potraw w szczelnych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy obserwować urządzenie, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz

podgrzewanie podkładek podgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnej szmatki i podobnych elementów może prowadzić do obrażeń ciała, zapalenia lub pożaru.

- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć lub odłączyć od zasilania i pozostawić zamknięte drzwi w celu wypalenia płomienia.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z erupcją. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoików dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.
- Jajka w skorupkach i całe jajka nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nieutrzymywanie urządzenia w czystym stanie może spowodować pogorszenie stanu jego powierzchni, co może negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego nagrzewania piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub instalowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, i drzwi. Para wytwarzana podczas pracy urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie

nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja

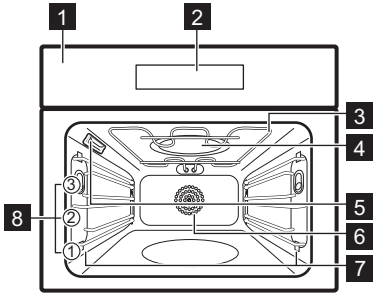
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS PRODUKTU

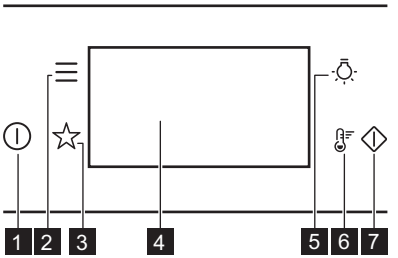
3.1 Ogólne informacje



1 Panel sterowania
2 Ekran
3 Grzałka
4 Generator mikrofal
5 Lampa
6 Wentylator
7 Prowadnice blach, wyjmowane
8 Poziomy umieszczania potraw

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania

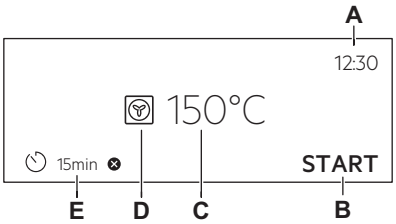


1	**Włączone / Wyłączone** Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	**Menu** Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.
3	**Ulubione** Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	**Wyświetlacz** Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

5	**Przełącznik oświetlenia** Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	**Szybkie nagrzewanie** Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.
7	**Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej** Włączenie funkcji kuchenki mikrofalowej (1000 W, 30 sekund).

4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



A. Aktualna godzina
B. START / STOP
C. Temperatura / Timer kuchenki mikrofalowej
D. Funkcje pieczenia
E. Timer

Wskaźniki na wyświetlaczu	
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
〈	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
	Anulowanie ostatniej czynności.
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Urządzenie jest zablokowane.
	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
STOP	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
	Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
	Anulowanie ustawienia.

ⓘ Na wyświetlaczu pojawią się różne komunikaty. Po wyświetleniu okna komunikatu naciśnij wyświetlacz, aby kontynuować.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Patrz Codzienne użytkowanie. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.

3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

⚠ OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

Grill
Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.

Turbo grill
Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.

Termoobieg
Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.

Potrawy mrożone
Idealny do gotowych dań (np. frytek, krokietów lub sajgonek).

Górna/dolna grzałka
Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

Funkcja Pizza
Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.

Grzałka dolna
Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.

SPECJALNE

Pasteryzowanie
Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniżej położonej półki.

Suszenie
Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadyczne otwierać drzwi piekarnika .

Podgrzewanie talerzy
Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.

Wyrastanie ciasta
Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.

Zapiekanki
Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.

Termoobieg (niska temp.)
Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).

Podtrzymywanie temp.
Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.

Chleb
Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

MIKROFALE

Mikrofale
Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100 - 1000 W

Rozmrażanie
Rozmrażanie różnych rodzajów żywności, zakres mocy: 100 - 200 W

Odgrzewanie
Podgrzewanie dań gotowych, zakres mocy: 300 - 700 W

Popcorn
Przygotowanie popcornu w torebce, zakres mocy: 600 - 800 W

Roztapianie
Roztapianie czekolady i masła, zakres mocy: 100 - 400 W

Produkty płynne
Podgrzewanie napojów i zup, zakres mocy: 600 - 1000 W

FUNKCJE ŁĄCZONE Z MIKROFALAMI

Termoobieg + mikrofale
Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.

Górna/dolna grzałka + mikrofale
Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.

Grill + mikrofale
Do grillowania i przyrumieniania potraw na ciasta na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.

Grill + termoobieg + mikrofale
Do pieczenia większych kawałków mięsa na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.

Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.

6.2 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK.
5. Nacisnąć START.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

ⓘ Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

6.3 Ustawienie: Funkcje kuchenki mikrofalowej

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wyjątkiem rusztu.
2. Włączyć urządzenie.
3. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
4. Wybierz funkcję pieczenia mikrofalowego i naciśnij OK.
5. Ustawić moc mikrofali. Nacisnąć OK.
6. Nacisnąć START .
7. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
8. Wyłączyć urządzenie.

ⓘ Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk START .

6.4 Ustawienie: Funkcje kombinowane kuchenki mikrofalowej

Funkcje kombinowane kuchenki mikrofalowej połączyć standardowe funkcje pieczenia z funkcją wzmocnienia mikrofalowego, aby skrócić czas pieczenia i poprawić jego efekty.

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
3. Wybrać funkcję kombinacji z kuchenką mikrofalową i nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawi się jej temperatura.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć: **W**. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy mikrofal.
6. Ustawić moc mikrofali. Nacisnąć OK.
7. Nacisnąć START .
8. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
9. Wyłączyć urządzenie.

6.5 Ustawienie: Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej

Mikrofalę można włączyć w dowolnej chwili za pomocą: Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej.

1. Naciśnij i przytrzymaj ⏀. Mikrofala pracuje przez 30 sek z mocą maksymalną.
2. Naciśnij odpowiednią wartość czasu pieczenia lub naciśnij **+30 s**, aby wydłużyć czas pieczenia.
3. Nacisnąć OK.

6.6 Menu

Nacisnąć ☰, aby przejść do menu.

Pozycja menu		Opis
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Opcje

Podmenu	Opis
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Podmenu	Opis
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Ustawienia

Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ⏻.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

6.7 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas pieczenia, temperaturę i, ewentualnie, moc mikrofali można korygować w trakcie pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ☰.
3. Naciśnij ✕. Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieść potrawę w urządzeniu i naciśnij START .

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Nacisnąć ☰.
4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Nacisnąć **+**, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
6. Nacisnąć OK.

↺ – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

⊗ – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

7.2 Blokada panelu

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włącz urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.

3. ☆, — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆, - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ☰.
3. Wybrać Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskać litery kodu w kolejności alfabetycznej.
5. Wyłączyć urządzenie.

Blokada uruchomienia jest wł.

Dostęp do: Timer i lampka jest dostępna.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć powyższe czynności.

7.4 Automatyczne wyłączanie

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

(°C)	(godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Koniec.

7.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upłynie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
	Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Niedostępne dla funkcji mikrofali.
	Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Funkcja	Opis
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia. Niedostępne dla funkcji mikrofali.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć: Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć przycisk OK.

8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć ⏲.
3. Ustawić czas.

Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ● ● ●.

4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyswietlaczu pokaże się ekran główny.

Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij **+1min**.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć ⏲.
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Nacisnąć ● ● ●.
5. Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żądaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyswietlaczu pokaże się ekran główny.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Nacisnąć ⏲.
2. Nacisnąć ● ● ●.
3. Nacisnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub nacisnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
5. Nacisnąć OK. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć ⏲.
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Nacisnąć OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

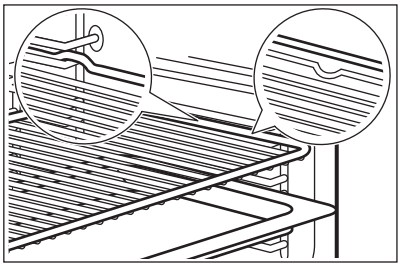
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

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

Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół .



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli ruszt ma stopień, należy ustawić go w kierunku przodu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garnek, aby zebrać kapiące płyny.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Procesy gotowania i pieczenia są odpowiednie tylko na jednym poziomie.

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

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz Efektywność energetyczna.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria
	Masa(kg)
POWER	Moc mikrofal (W)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja ta pozwala przygotować chude, delikatne mięsa i ryby. Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. W poniższej tabeli podano zalecane ustawienia temperatury urządzenia, °Cktóre pozwolą osiągnąć żądaną temperaturę wewnątrz potrawy °C.

Aby uzyskać smak i kolor zapieczenia, przed włożeniem mięsa do urządzenia należy smażyć je przez kilka minut na gorącej patelni. Włożyć potrawę do brytfanny i umieścić ją na ruszcie.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Pieczenie na jednym poziomie
Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Małe ciastka, 20 sztuk na blasze **1)**	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta **2)3)**	2	150	18 - 28
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze **1)**	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta **2)3)**	2	150	18 - 28
Beztłuszczowy biszkopt **1)**	Górna/dolna grzałka	Ruszt	1	170	25 - 35
Beztłuszczowy biszkopt **1)**	Termoobieg	Ruszt	1	170	28 - 38
Kruche ciasteczka **1)**	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta **2) 3)**	2	140	28 - 38
Kruche ciasteczka **1)**	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta **2) 3)**	2	140	25 - 35
Amerykańska szarlotka **4)**	Górna/dolna grzałka	Ruszt	1	170	65 - 75
Amerykańska szarlotka **4)**	Termoobieg	Ruszt	1	170	57 - 67
Tosty **1) 5)**	Grill	Ruszt	2	230	7 - 12

1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać tej funkcji: Szybkie nagrzewanie.
2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.
3) Blacha do pieczenia musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.
4) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.
5) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 oraz IEC 60350-1:2023.

Funkcje gotowania mikrofalami i funkcje łączone z mikrofalami
Testy zgodnie z normą: EN 60705, IEC 60705.

Użyć rusztu. Musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.

		POWER			
Biszkopt **1)**	Mikrofale	500	-	1	8 - 10
Klops **1)2)**	Mikrofale	300	-	1	30 - 35

		POWER	°C		
Krem jajeczny **3)**	Mikrofale	400	-	1	18 - 23
Rozmrażanie mięsa mielonego (500 g) **4)**	Mikrofale	200	-	1	7 - 8
Ciasto **3)**	Górna/dolna grzałka + mikrofale	200	170	1	22 - 27
Zapiekanka ziemniaczana **5)**	Grill + termoobieg + mikrofale	200	180	1	35 - 40
Kurczak (1100 g) **6)**	Grill + termoobieg + mikrofale	200	200	1	30
	Turbo grill	-			18 - 23

1) Obrócić naczynie o ½ obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

2) Podczas gotowania stosować odpowiednią folię samoprzylepną MW. Przed gotowaniem kilka razy nakłuj folię samoprzylepną.

3) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.

4) Odwracać mięso wzdłuż najdłuższego boku, raz po upływie ⅓ i drugi raz po upływie ⅔ czasu pieczenia.

5) Obrócić naczynie o ¼ w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w połowie czasu gotowania.

6) Umieścić talerz na dnie piekarnika. Umieścić kurczaka bezpośrednio na ruszcie piersią do dołu. Po 30 min odwrócić kurczaka do góry nogami i zmienić funkcję pieczenia na: Turbo grill.

Dodatkowe przepisy

				POWER	°C	
Bezy **1)**	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta **2)3)**	2	-	100	90 - 180
Bezy **1)**	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta **2)3)**	2	-	100	90 - 180
Skony **1)**	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta **2)**	3	-	200	11 - 13
Skony **1)**	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta **2)**	3	-	190	10 - 12
Kurczak **4)**	Turbo grill	Blacha do pieczenia ciasta **2)**	1	-	200	65 - 75

				POWER	°C	
Popcorn **5)**	Mikrofale	Płaska płyta ceramiczna	dół	700	-	3 - 4
Potrawy na talerzach, schłodzone (1 porcja) **6) 7)**	Mikrofale	Ruszt**8)**	1	500	-	7 - 9
Produkty płynne w butelkach dla niemowląt**9)**	Mikrofale	-	dół	1000	-	0.5
Lasagna, mrożona (400 g)**10)**	Grill + termoobieg + mikrofale	Ruszt**8)**	1	100	210	23 - 28
Lasagna, mrożona (600 g)**10)**	Górna/dolna grzałka + mikrofale	Ruszt**8)**	1	200	190	48 - 53
Pizza, mrożona**10)**	Górna/dolna grzałka + mikrofale	Ruszt**8)**	1	200	210	12 - 16
Grillowane mieszane warzywa	Grill + termoobieg + mikrofale	Ruszt**8)**	1	300	180	20 - 25
Pieczeń wieprzowa	Termoobieg + mikrofale	Ruszt**8)**	1	300	165	65 - 70
Faszerowane pieczarki	Grill + termoobieg + mikrofale	Ruszt**8)**	1	300	180	12 - 17
Lasagna z płatami suchego ciasta	Górna/dolna grzałka + mikrofale	Ruszt**8)**	1	200	165	30 - 35

1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać tej funkcji: Szybkie nagrzewanie.
2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.
3) Należy użyć papier do pieczenia.
4) Umieścić kurczaka piersią do dołu. Odwrócić do góry nogami w połowie czasu pieczenia.
5) Torebkę należy wyjąć z urządzenia, gdy ziarna przestaną strzelać.
6) Przykryć potrawę plastikową pokrywką nadającą się do kuchenki mikrofalowej.
7) Obrócić naczynie o ½ obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
8) Ruszt musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.
9) Umieścić butelkę pośrodku dna komory bez używania żadnych akcesoriów.
10) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.

10.4 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Umieścić potrawę na środku rusztu. Użyć rusztu na pierwszym poziomie.

Aby uzyskać lepsze efekty, należy obrócić lub zamieszać potrawę po upływie połowy czasu gotowania.

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Aby poprawić rozprowadzanie ciepła i uniknąć przegotowania, podczas podgrzewania płynów należy wkładać łyżkę do kubka lub szklanki. Łyżka nie może

dotykać żadnej części wnętrza piekarnika, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Umieścić żywność w urządzeniu bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do tego urządzenia w opakowaniu tylko gdy opakowanie to można bezpiecznie ogrzewać w kuchence mikrofalowej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady", Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

Nie przykrywać potrawy, gdy korzysta się z funkcji kuchenki mikrofalowej i tradycyjnego podgrzewania. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie."

Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej ani funkcji kuchenki mikrofalowej i tradycyjnego podgrzewania, gdy w urządzeniu nie ma potrawy.

Gotowanie za pomocą mikrofal
Podczas gotowania lub odgrzewania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej należy przykrywać potrawy. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

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

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

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjąć potrawę i odstawić na kilka minut w celu równomiernego rozprowadzenia ciepła.

Rozmrażanie za pomocą mikrofal
Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym talerzyku umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, aby umożliwić spływanie powstającego podczas rozmrażania płynu.

Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

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

Obrócenie potrawy poprawia rezultaty. Potrawy delikatne, takie jak mięso, podczas rozmrażania należy dwukrotnie obrócić na drugą stronę.

10.5 Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej

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

Przed użyciem należy sprawdzić właściwości naczynia / materiału/ pojemnika na żywność.

Gdy korzysta się z innych naczyń do gotowania w kuchence mikrofalowej niewymienionych w tej tabeli należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

Materiał naczyń			
Szkło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓
Szkło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	✗	✗
Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓

Materiał naczyń			
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliwa z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	✗	✗	✗
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	✗
Karton, tylko papier	✓	✗	✗
Folia spożywcza	✓	✗	✗
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej	✓	✓	✗
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	✗	✗	✗
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	✗	✗	✗
Blacha do pieczenia ciasta	✗	✗	✗
Ruszt	✓	✓	✓

10.6 Ustawienia mocy

Poniższe dane mają wyłącznie charakter orientacyjny.

800 - 1000 W
- Podgrzewanie płynów

600 - 700 W
- Gotowanie ryżu
- Gotowanie warzyw
- Popcorn

400 - 500 W
- Podgrzewanie potraw na jednym talerzu
- Termoobieg (niska temp.)
- Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych gotowych potraw

300 W
- Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw
- Podgrzewanie potraw dla niemowląt
- Dalsze gotowanie

100 - 200 W
- Rozmrażanie chleba, owoców, ciast, sera, śmietany, masła, mięsa i ryb
- Roztapianie czekolady i masła

11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Ostrożnie oczyścić górną ściankę urządzenia z zabrudzeń i tłuszczu.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

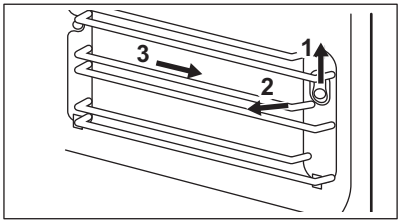
Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wyjmowanie prowadnic blach

Wyjąć prowadnice blach , aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Wyciągnąć prowadnice blach z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

11.3 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzeń, szklana pokrywa może być gorąca. Aby dotyknąć lampę, załóż rękawice ochronne.

Lampę wymieniać może wyłącznie pracownik serwisu. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli. Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona.	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F131 - temperatura czujnika magnetronu jest zbyt wysoka. **1)**	Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Ponownie włącz urządzenie.

1) Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

12.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

13.2 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii (tylko podczas używania funkcji innych niż mikrofale).

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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

Pieczenie z termoobiegiem
Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe
Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o cieple resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem
Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem ♺. Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:

Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... 68
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... 71
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... 74
4. PAINEL DE COMMANDOS..... 74
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... 75
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 75
7. FUNÇÕES ADICIONAIS..... 79
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO..... 80
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS..... 81
10. SUGESTÕES E DICAS..... 81
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... 87
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... 88
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... 89
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... 90

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

1.2 Segurança geral

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

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

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

⚠ **AVISO!**

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

2.2 Ligação elétrica

⚠ **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

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

2.3 Utilização

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. O ar quente pode ser libertado.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta

ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

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

2.5 Iluminação interna

⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.6 Assistência técnica

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

2.7 Eliminação

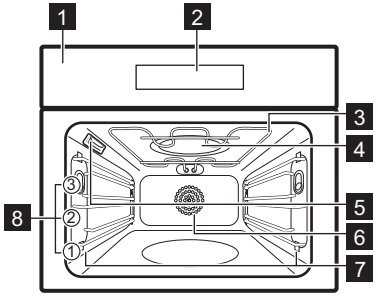
⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

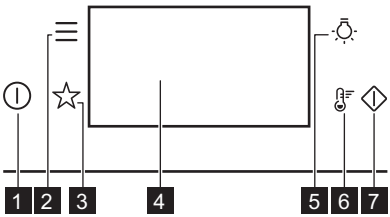
3.1 Visão geral



1 Painel de commandos
2 Visor
3 Elemento de aquecimento
4 Gerador de micro-ondas
5 Lâmpada
6 Ventilador
7 Apoio para prateleira, amovível
8 Nível das prateleiras

4. PAINEL DE COMMANDOS

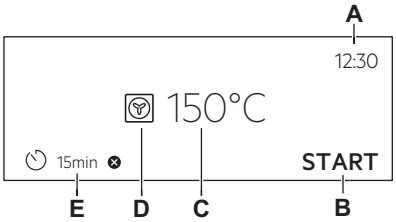
4.1 Descrição geral do painel de comandos



1	**On / Off** Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	**Menu** Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.
3	**Favoritos** Lista as definições favoritas.
4	**Visor** Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	**Interruptor da lâmpada** Para acender e apagar a lâmpada.
6	**Aquecimento Rápido** Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.
7	**Iniciar rápido do micro-ondas** Para ativar a função micro-ondas (1000 W e 30 segundos).

4.2 Visor

Visor com funções chave definidas.



A. Hora
B. INICIAR / PARAR
C. Temperatura / Temporizador do micro-ondas
D. Tipos de aquecimento
E. Temporizador

Indicadores do visor	
OK	Para confirmar a seleção/definições.
〈	Para voltar um nível no menu.
↩	Para desfazer a última ação.
	Para ativar e desativar as opções.
	O aparelho está bloqueado.
	A função de alarme sonoro está ativada.

Indicadores do visor	
STOP	O alarme sonoro e a função de paragem de cozedura estão ativados.
	Apenas a mensagem pop-up está ativada.
	Função Início programado está ativada.
	Para cancelar as definições.

ⓘ O visor apresenta várias mensagens. Quando aparecer uma janela de mensagem, prima o visor para continuar.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

⚠ **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Hora.

5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Consulte a secção Utilização diária. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

⚠ **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tipos de aquecimento

NORMAL

Grelhador
Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

Grelhador ventilado
Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e dourar.

Ventilado + Resistência Circ
Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.

Congelados
Perfeito para refeições prontas (por exemplo, batatas fritas, croquetes ou rolos de primavera).

Calor superior/inferior
Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.

Função Pizza
Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.

Aquecimento inferior
Selecione esta função após um processo de cozedura para alourar mais os alimentos no fundo, se necessário. Utilize o nível de prateleira mais baixo.

ESPECIAIS

Conservar
Para conservar legumes e frutas, coloque os frascos de latas num tabuleiro para assar cheio de água, utilizando frascos resistentes ao calor ou tampas de rosca do mesmo tamanho. Utilize a posição mais baixa da prateleira.

Secar
Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados. Para permitir que o ar saturado com humidade escape e que a fruta seque melhor, é aconselhável abrir a porta do forno ocasionalmente durante o processo de secagem.

Aquecer pratos
Para pré-aquecer pratos para servir.

Massa de pão
Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfície da massa para evitar que esta seque.

Gratinado
Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para cozer gratinados e dourar.

Aquecimento a Baixa temp.
Processo de cozedura a baixa temperatura. É perfeito para cozinhar alimentos delicados (por exemplo, carne de vaca, vitela ou borrego).

Função manter quente
Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.

Pão
Utilize esta função para confecionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.

MICRO-ONDAS

Micro-ondas
Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W

Descongelar
Descongelar vários tipos de alimentos, intervalo de potência: 100 - 200 W

Reaquecer
Aquecer refeições pré-preparadas, intervalo de potência: 300 - 700 W

Pipocas
Preparar sacos de pipocas, intervalo de potência: 600 - 800 W

Derreter
Derreter chocolate e manteiga, intervalo de potência: 100 - 400 W

Líquido
Aquecer bebidas e sopas, intervalo de potência: 600 - 1000 W

MICRO-ONDAS

Ventilado + Resistência Circ + MO
Cozer numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.

Aquecimento superior/inferior + MO
Cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.

Grelhador + MO
Para grelhar e alourar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.

Grelhador + Ventilado + MO
Para assar peças de carne grandes numa posição de prateleira. Para cozer gratinados e dourar. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.

Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Dicas de poupança de energia.

6.2 Definição: Tipos de aquecimento

1. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
2. Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
3. Selecione a função de aquecimento e prima OK.
4. Defina a temperatura. Premir OK.
5. Prima START.
6. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
7. Desligue o aparelho.

Alguns tipos de aquecimento podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.

6.3 Definição: Funções do micro-ondas

1. Retire todos os acessórios, exceto a prateleira em grelha.
2. Ligue o aparelho.
3. Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
4. Selecione a função de aquecimento do microondas e prima OK.
5. Defina a potência do micro-ondas. Prima OK.
6. Prima START.
7. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
8. Desligue o aparelho.

Se abrir a porta, a função para. Para iniciar novamente, prima START.

6.4 Definição: Funções de combinação de microondas

Funções de combinação de microondas combinam os tipos de aquecimento padrão com o micro-ondas para reduzir o tempo de cozedura e melhorar os resultados de cozedura.

1. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.

2. Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
3. Selecione a função de combinação de micro-ondas e prima OK. O visor apresenta a temperatura.
4. Defina a temperatura. Prima OK.
5. Prima: **W**. O visor mostra as definições de potência do micro-ondas.
6. Defina a potência do micro-ondas. Prima OK.
7. Prima START.
8. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
9. Desligue o aparelho.

6.5 Definição: Iniciar rápido do micro-ondas

O microondas pode ser ligado a qualquer momento com: Iniciar rápido do micro-ondas.

1. Prima e mantenha premido . O microondas funciona durante 30 seg com a potência máxima.
2. Prima o valor do tempo de funcionamento ou prima **+30 s** para prolongar o tempo de cozedura.
3. Prima OK.

6.6 Menu

Prima para entrar no menu.

Artigo do menu		Descrição
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Opções

Submenu	Descrição
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de aquecimento.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

Submenu para: Definições

Configuração

Submenu	Do ciclo
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para .
Volume do Alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.

6.7 Definição: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo, a temperatura e, se disponível, a potência do microondas durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima ☰.
3. Prima ✕. Introduza Cozedura assistida.
4. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima START .

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Favoritos ☆

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de aquecimento e tempo de cozedura.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a definição preferida.
3. Prima ☰.
4. Selecione: Favoritos / Guardar as definições atuais.
5. Prima **+** para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
6. Prima OK.

↺ – prima para repor a definição.

⊗ – prima para cancelar a definição.

7.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Definir uma função de aquecimento.
3. ☆, 🌡 - prima em simultâneo para ligar a função.

☆, 🌡 - prima em simultâneo para desligar a função.

7.3 Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação acidental do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima ☰.
3. Selecione Opções / Bloqueio para crianças.
4. Prima as letras do código por ordem alfabética.
5. Desligue o aparelho.

Bloqueio para crianças está ativada.

Acesso a: Temporizador e a lâmpada está disponível.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

Para desativar esta função, repita os passos acima.

7.4 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consulte a secção Funções do relógio.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Hora de fim.

7.5 Ventoinha de arrefecimento

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

8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do relógio

Função	Do ciclo
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Pode definir o que acontece quando a hora está definida definindo o preferido: Finalizar Ação.
Finalizar Ação	Alarme sonoro - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
	Alarme sonoro e fim de cozedura - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se. Não estão disponíveis para as funções de microondas.
	Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado. Não estão disponíveis para as funções de microondas.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Pode ativar e desativar a função. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

8.2 Definição: Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima OK.

8.3 Definição: Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima ⏲.
3. Acertar as horas.

Pode selecionar a ação final preferida premindo • • •.

4. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento. Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

8.4 Definição: Início programado

1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima ⏲.
3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima • • •.
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Prima ⏲.
2. Prima • • •.
3. Prima: Temporizador crescente.

4. Deslize ou prima para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.
5. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

8.6 Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

1. Prima .
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima OK.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

⚠ AVISO!

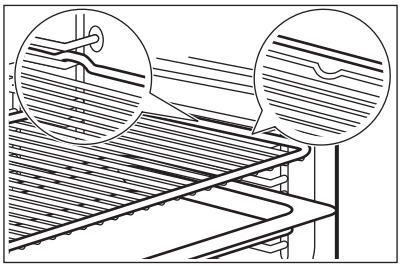
Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Inserir acessórios

Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte “Recipientes e materiais adequados para micro-ondas” no capítulo “Sugestões e dicas”.

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

Insira o acessório (prateleira em grelha/tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno e os pés apontam para baixo.



Se o tabuleiro tiver uma inclinação, posicione-o na direção da parte posterior do interior do forno.

Se a prateleira em grelha tiver um degrau, posicione-a na direção da frente do interior do forno.

Se existir uma inscrição no acessório, certifique-se de que está virada para si.

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/recipiente por baixo para recolher líquidos gotejantes.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar

Os processos de cozedura só são adequados num nível.

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

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

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

Para dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Acessório
	Peso (kg)
POWER	Potência do micro-ondas (W)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

10.2 Aquecimento a Baixa temp.

Esta função permite-lhe preparar pedaços carne magra e macia e peixe. Use a sonda térmica para medir a temperatura de núcleo dos alimentos. Consulte a tabela abaixo para encontrar a definição de temperatura recomendada para o aparelho °C, que lhe permitirá atingir a temperatura desejada no interior dos alimentos °C.

Para assar com sabor e cor, frite a carne numa frigideira quente durante vários minutos antes de a introduzir no aparelho. Coloque os alimentos no tabuleiro de assar e coloque-os numa prateleira em grelha.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informação para institutos de teste

Cozedura num nível
Testes de acordo com: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro**1)**	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar**2)3)**	2	150	18 - 28
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro**1)**	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar**2)3)**	2	150	18 - 28
Pão-de-ló sem gordura**1)**	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	1	170	25 - 35
Pão-de-ló sem gordura**1)**	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	1	170	28 - 38
Bolo seco friável**1)**	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar**2) 3)**	2	140	28 - 38
Bolo seco friável**1)**	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar**2) 3)**	2	140	25 - 35
Tarte de maçã**4)**	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	1	170	65 - 75

				°C	
Tarte de maçã**4)**	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	1	170	57 - 67
Tosta**1) 5)**	Grelhador	Prateleira em grelha	2	230	7 - 12

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.

2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

3) O tabuleiro para assar deve tocar na parte de trás do interior do forno.

4) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.

5) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Funções combinadas de micro-ondas e micro-ondas

Testes de acordo com: EN 60705, IEC 60705.

Utilize uma prateleira em grelha. Tem de tocar na parte de trás do interior do forno.

		POWER	°C		
Pão-de-ló**1)**	Micro-ondas	500	-	1	8 - 10
Rolo de carne **1)2)**	Micro-ondas	300	-	1	30 - 35
Prato de ovos no forno**3)**	Micro-ondas	400	-	1	18 - 23
Descongelar carne picada (500 g)**4)**	Micro-ondas	200	-	1	7 - 8
Bolo**3)**	Aquecimento superior/inferior + MO	200	170	1	22 - 27
Batatas gratinadas**5)**	Grelhador + Ventilado + MO	200	180	1	35 - 40
Frango (1100 g)**6)**	Grelhador + Ventilado + MO	200	200	1	30
	Grelhador ventilado	-			18 - 23

1) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.

2) Utilize película aderente adequada MW durante a confeção. Antes de cozinhar, perfure a película aderente várias vezes.

3) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.

4) Vire a carne ao contrário no lado mais comprido, uma vez após 1/3 e uma segunda vez após 2/3 do tempo de cozedura decorrido.

5) Vire o recipiente para a direita a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.

6) Coloque um prato no fundo do forno. Coloque o frango diretamente na prateleira em grelha com o peito virado para baixo. Após 30 min, vire o frango ao contrário e mude o tipo de aquecimento para: Grelhador ventilado.

Receitas adicionais

Merengues **1)**	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar **2)3)**	2	-	100	90 - 180
Merengues **1)**	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar **2)3)**	2	-	100	90 - 180
Scones **1)**	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar **2)**	3	-	200	11 - 13
Scones **1)**	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar **2)**	3	-	190	10 - 12
Frango **4)**	Grelhador ventilado	Tabuleiro para assar **2)**	1	-	200	65 - 75
Pipocas **5)**	Micro-ondas	Placa de cerâmica plana	inferior	700	-	3 - 4
Refeições empratadas, refrigeradas (1 porção) **6) 7)**	Micro-ondas	Prateleira em grelha **8)**	1	500	-	7 - 9
Líquidos em biberões **9)**	Micro-ondas	-	inferior	1000	-	0.5
Lasanha, congelada (400 g) **10)**	Grelhador + Ventilado + MO	Prateleira em grelha **8)**	1	100	210	23 - 28
Lasanha, congelada (600 g) **10)**	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha **8)**	1	200	190	48 - 53
Pizza, congelada **10)**	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha **8)**	1	200	210	12 - 16
Legumes grelhados misturados	Grelhador + Ventilado + MO	Prateleira em grelha **8)**	1	300	180	20 - 25
Carne de porco assado	Ventilado + Resistência Circ + MO	Prateleira em grelha **8)**	1	300	165	65 - 70
Cogumelos recheados	Grelhador + Ventilado + MO	Prateleira em grelha **8)**	1	300	180	12 - 17

Lasanha com folhas de massa seca	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha **8)**	1	200	165	30 - 35

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.
2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
3) Utilize papel vegetal.
4) Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire-o de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.
5) O saco deve ser retirado do aparelho quando o milho para pipocas parar de estourar.
6) Cubra os alimentos com uma tampa de plástico para micro-ondas.
7) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.
8) A prateleira em grelha tem de tocar na parte de trás do interior do forno.
9) Posicione o frasco no centro do fundo da cavidade sem utilizar quaisquer acessórios.
10) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.

10.4 Recomendações para o microondas

Coloque os alimentos no centro da prateleira em grelha. Use a primeira posição de prateleira.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de cozedura, para melhorar os resultados.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Coloque a colher na chávena ou no copo quando aquecer líquidos, para melhorar a distribuição do calor e evitar fervura excessiva. A colher não deve tocar em nenhuma parte do interior do forno, pois pode provocar faíscas.

Coloque os alimentos no aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas. Consulte “Sugestões e dicas”, “Recipientes e materiais adequados para micro-ondas”.

Não cubra os alimentos quando utilizar as funções combinadas do micro-ondas. Consulte o capítulo “Utilização diária”.

Não utilize as funções de micro-ondas ou as funções de combinação de micro-ondas quando não existirem alimentos no interior do aparelho.

Cozinhar no micro-ondas
Cubra os alimentos para cozinhar ou reaquecer com as funções de micro-ondas. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

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

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

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

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

Descongelar no micro-ondas
Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.

Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

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

Virar melhora os resultados. Para alimentos sensíveis, como carne, vire ao contrário duas vezes durante a descongelação.

10.5 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

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

Verifique as especificações do recipiente/material/recipiente dos alimentos antes da utilização.

Para outros utensílios de cozinha específicos para microondas não indicados nesta tabela, siga as instruções do fabricante.

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

10.6 Definições de potência

Os dados abaixo são apenas para orientação.

800 - 1000 W
- Aquecer líquidos

600 - 700 W
- Cozer arroz em lume brando
- Cozinhar legumes
- Pipocas

400 - 500 W
- Aquecer pratos individuais
- Lume brando para estufados
- Descongelar e aquecer refeições congeladas prontas

300 W
- Cozinhar / Aquecer alimentos delicados
- Aquecer comida de bebé
- Continuar a cozinhar

100 - 200 W
- Descongelar pão, fruta, bolos, pastéis, queijo, manteiga, carne e peixe
- Derreter chocolate e manteiga

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

> ⚠ **AVISO!**
>
> Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

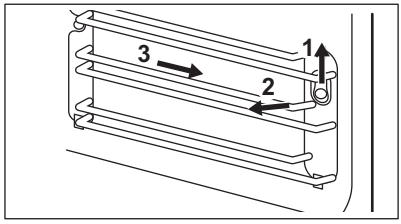
Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

11.3 Substituir a lâmpada

> ⚠ **AVISO!**
>
> Risco de queimaduras, a tampa de vidro pode estar quente. Utilize luvas de proteção quando tocar na lâmpada.

A lâmpada só pode ser substituída pela assistência técnica. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se…

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte Funções do relógio.
	A porta não está bem fechada.
	O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
	Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte Manutenção e limpeza.

12.2 Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo. Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado.

Código e descrição	Solução
F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido.	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.
F131 - a temperatura do sensor do magnetrão está demasiado alta. **1)**	Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.

1) Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

12.3 Dados de assistência técnica

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

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

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) :
Número do produto (PNC):
Número de série (S.N.):

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

13.2 Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

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

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia (apenas quando utilizar uma função sem micro-ondas).

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

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

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

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

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual ou temperatura.

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

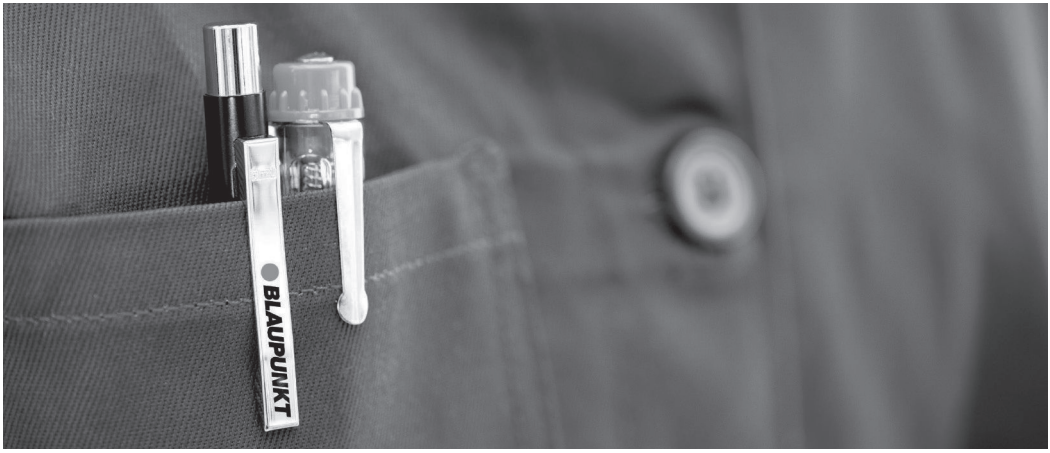
Manter os alimentos quentes
Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada
Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

00 800 32 289 000

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Grat Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Dänemark/Denmark
service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com

Norwegen/Norway
service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
sav@blaupunkt-electromenager.fr
Telefon: (+33) 0800 303 603

1800 252 878 658

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

1800 209 2096

Indien/India

867387993-A-422025