



**BUILD-IN MICROWAVE
VESTAVĚNÁ MIKROVLNNÁ TROUBA
VSTAVANÁ MIKROVLNNÁ RÚRA**

B7

**USER MANUAL
NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU**

Dear customer:

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

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

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

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

CONTENTS

CONTENTS	2
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE	
ENERGY	3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
INSTALLATION.....	8
OPERATING THE APPLIANCE	10
BEFORE USING THE APPLIANCE.....	11
BEFORE USING THE APPLIANCE.....	12
USING YOUR APPLIANCE	13
AUTOMATIC RECIPES.....	16
ACCESSORIES	17
ENERGY EFFICIENT USE	20
ENVIRONMENT	20
HEALTH.....	21
MAINTENANCE YOUR APPLIANCE	21
APPLIANCE DOOR.....	24
CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED	25
CUSTOMER SERVICE	27
TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1	30
DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)	30

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

ADDENDUM

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

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

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

10. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
11. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
12. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
13. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
14. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
15. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
16. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
18. This appliance is intended to be used in household.
19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900 mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)
20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner .
21. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
22. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

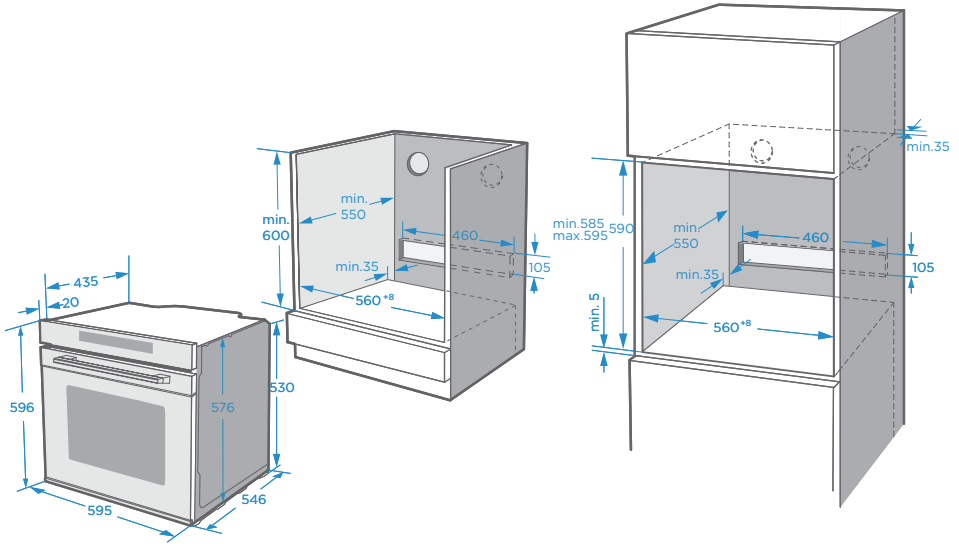
23. Surface of a storage drawer can get hot.
24. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
25. During use the appliance becomes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

Causes of damage

Caution!

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

INSTALLATION



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

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

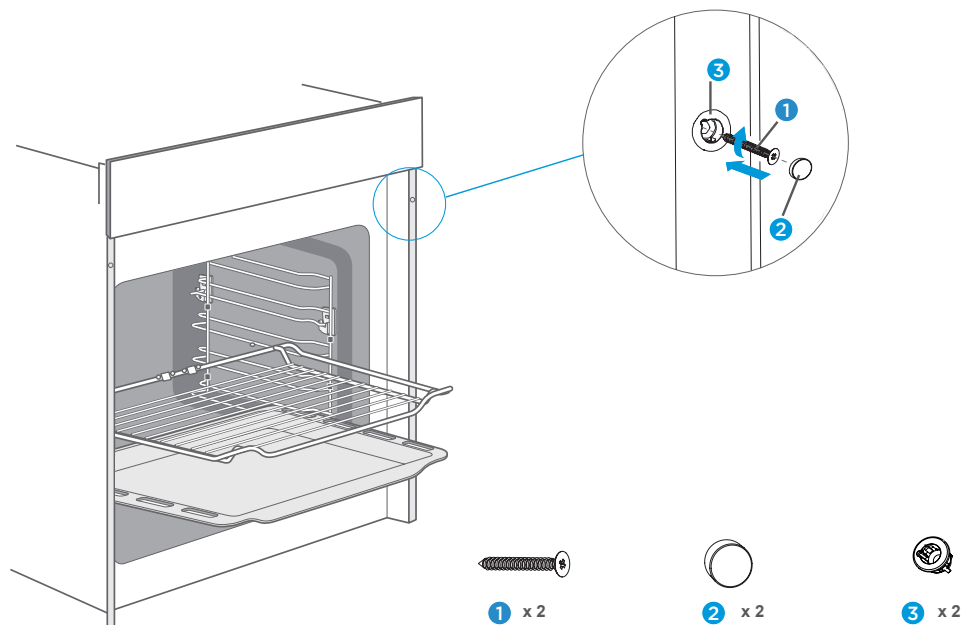
Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

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

The dimensions attached are in mm.

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

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



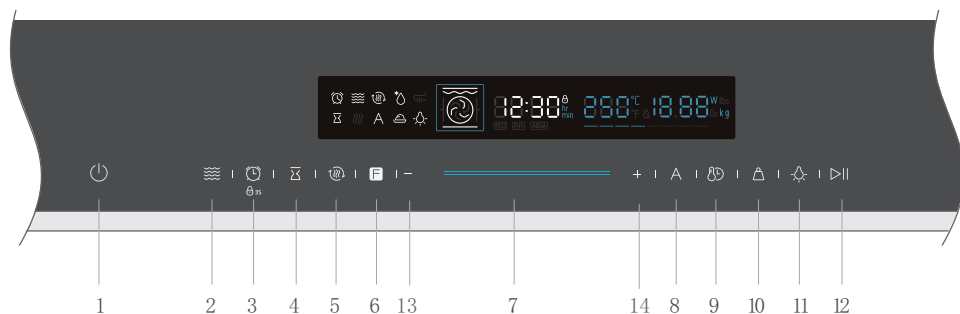
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using ①, ② and ③.















Caution

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

OPERATING THE APPLIANCE

COMPONENT




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

BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

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

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

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

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

Setting clock time











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

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

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

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

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

Caution!

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

Notes

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

Cooling fan


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


Caution!

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


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

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




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

Quick preheat

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

Set a finish time

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


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


Notes

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

Change during cooking

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

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

When you want cancel the cooking process, please touch .





Notes

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

Caution!

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





Timer

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

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

Microwave and microwave combination

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

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

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

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

Note

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

Childproof lock

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

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

AUTOMATIC RECIPES

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

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

Note

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

ACCESSORIES

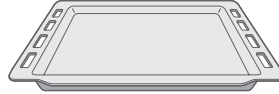
Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included

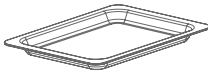
Your appliance is equipped with the following accessories:



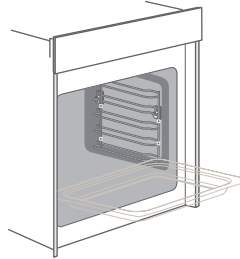
Wire Rack
For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



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



Baking tray-glass



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

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

Note

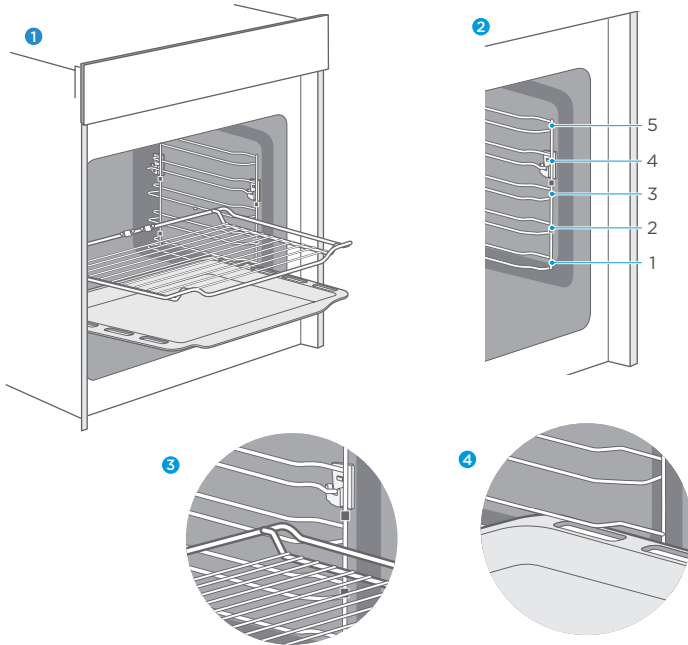
1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.
3. The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

Inserting accessories

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

Note

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



Locking function

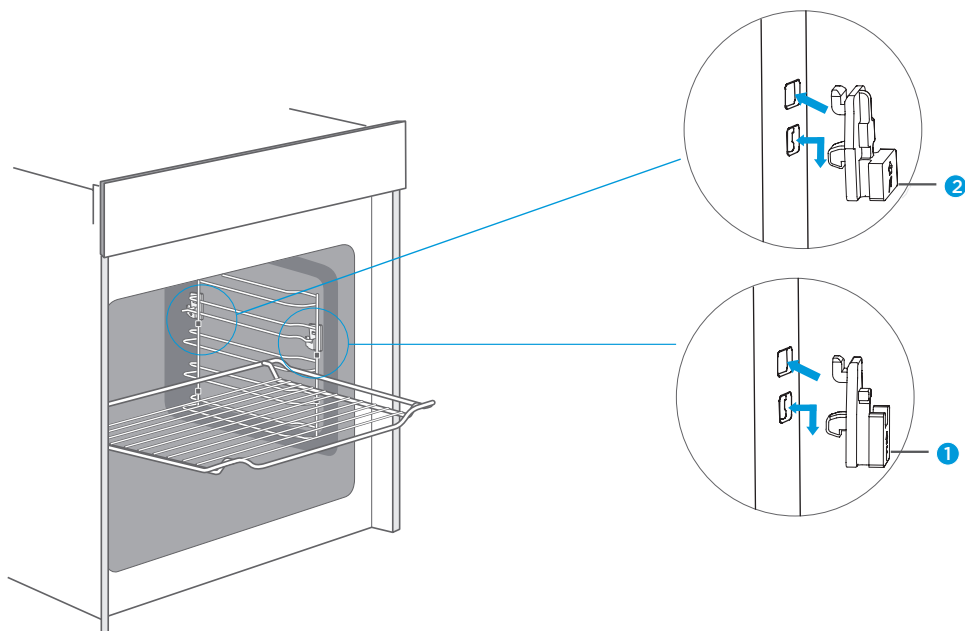
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly.

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

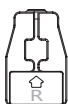
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture **1** **4**.

Inserting accessories

The ceramic clips



1 x 2



2 x 2

ENERGY EFFICIENT USE

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

ENVIRONMENT

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

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



HEALTH

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

Tips

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

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

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

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

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

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

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

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

Notes

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

Tips

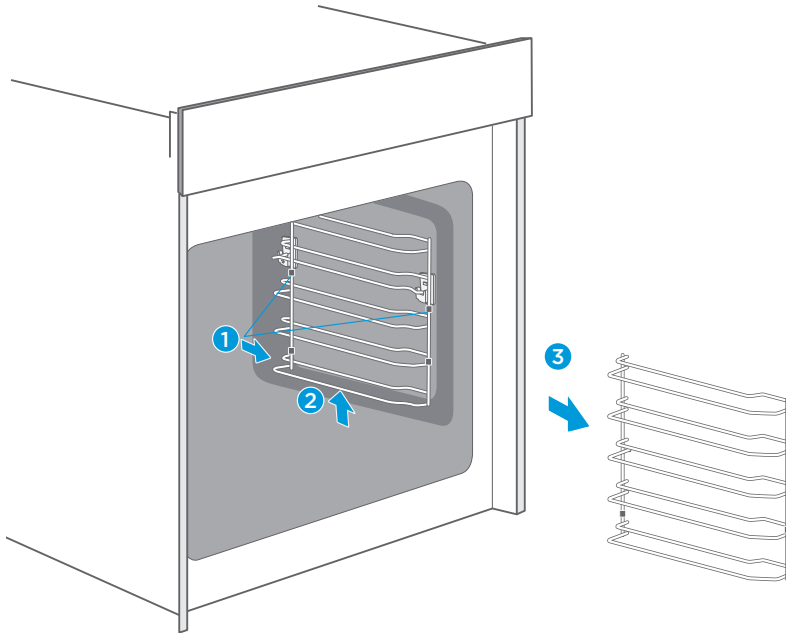
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable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

APPLIANCE DOOR

Rails

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

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



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

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

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

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

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

Warning-Risk of electric shock!

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

Maximum operating time

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

Replacing the lamp on the corner of the cavity

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

CUSTOMER SERVICE

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

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

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



Warning

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

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

Note

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

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







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

TIPS AND TRICKS

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

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

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

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

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

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

B7	
Mass of the Oven	45 kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72 l

Vážený zákazníku,

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

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

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

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

OBSAH

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ K ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU VYSTAVENÍ SE NADMĚRNÉ MIKROVLNNÉ ENERGII	33
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	34
INSTALACE	38
OBSLUHA SPOTŘEBIČE	40
PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE	41
TYP OHŘEVU.....	42
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE.....	43
AUTOMATICKÉ RECEPTY	47
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	48
ENERGETICKY ÚČINNÉ VYUŽITÍ	51
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	51
OCHRANA ZDRAVÍ.....	52
ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE.....	52
DVÍŘKA SPOTŘEBIČE	55
PÉČE O VÁŠ SPOTŘEBIČ V PŘÍPADĚ POTŘEBY	56
ZÁKAZNICKÝ SERVIS.....	58
TIPY A TRIKY	59
ZKUŠEBNÍ POTRAVINY PODLE EN 60350-1.....	61
TECHNICKÉ ÚDAJE (EU 65/2014 A EU 66/2014)	61

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ K ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU VYSTAVENÍ SE NADMĚRNÉ MIKROVLNNÉ ENERGII

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

DODATEK

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY VAROVÁNÍ

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

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

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

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

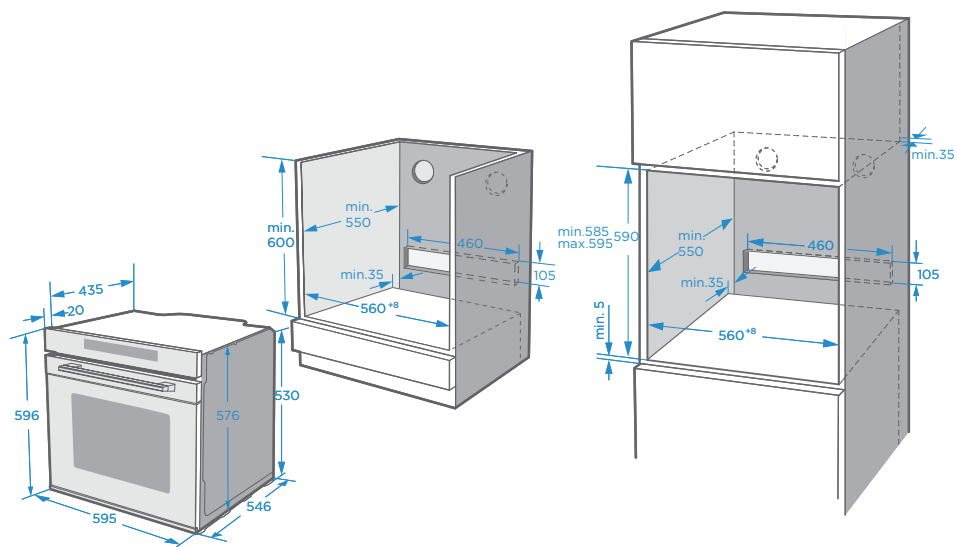
**POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO POUŽITÍ V
BUDOUCNOSTI**

Příčiny poškození

Upozornění!

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

INSTALACE



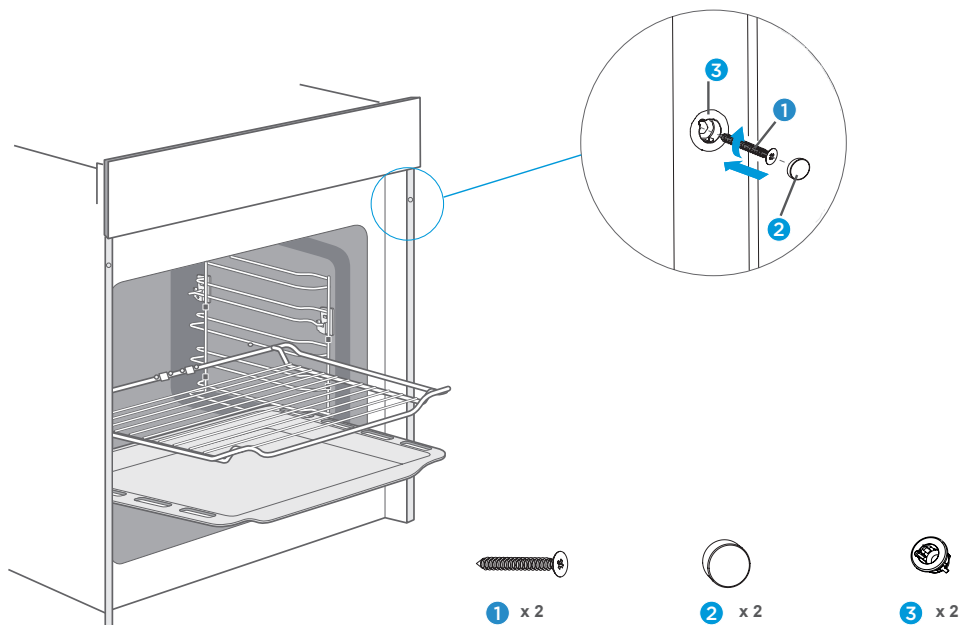
Pro bezpečný provoz tohoto spotřebiče se prosím ujistěte, že byl nainstalován podle profesionálních standardů a respektující pokyny k instalaci. Poškození způsobené nesprávnou instalací není v rámci záruky.

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

Přiložené rozměry jsou uváděny v mm.

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

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

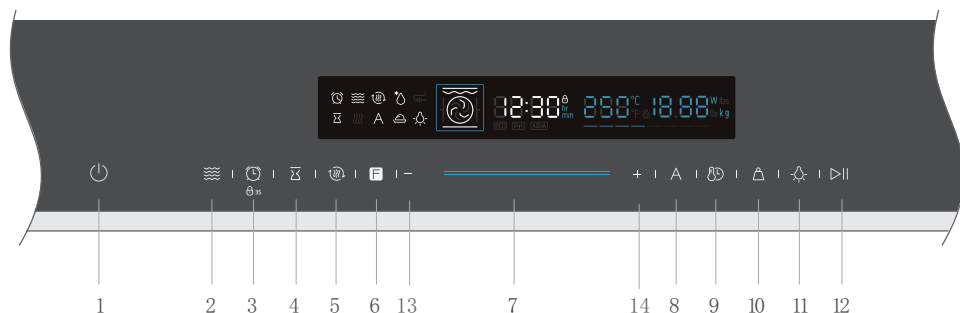
















Po zvednutí trouby na místo uvnitř krytu spotřebiče najdete dva otvory v krytu trouby a připevněte je na místo pomocí 1, 2 a 3.

Upozornění

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

JEDNOTLIVÉ ČASTI




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

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

První použití spotřebiče

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

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

Nastavení	
Režim ohřevu	
Teplota	250 °C
Čas	1 hod.

Po vychladnutí spotřebiče:

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

Nastavení času hodin











Před použitím trouby je třeba nastavit čas.

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

POZNÁMKA: Hodiny mají 24-hodinové zobrazení času.

TYP OHŘEVU

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

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

Upozornění!

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

Poznámky

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

Chladicí ventilátor

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


Upozornění!


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

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


POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Pečení s troubou

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




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

Rychlé předehřátí

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

Nastavení času ukončení

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


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

Poznámky

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

Změna v průběhu pečení

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

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

Chcete-li zrušit proces pečení, dotkněte se tlačítka .


Poznámky




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

Upozornění!

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

Časovač

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

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

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

Mikrovlny a kombinovaný ohřev s mikrovlnami

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

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

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

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

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

Poznámka

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

Dětská pojistka

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

AUTOMATICKÉ RECEPTY

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

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

Poznámka

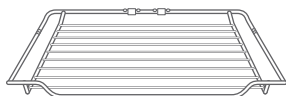
Když pečete podle receptů d01, d02, d03, A01, A02, plech nelze použít.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

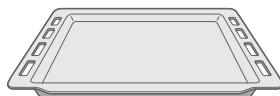
Váš spotřebič je dodáván s celou řadou příslušenství. Zde naleznete přehled dodávaného příslušenství a informace o jeho správném použití.

Dodávané příslušenství

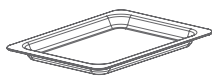
Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



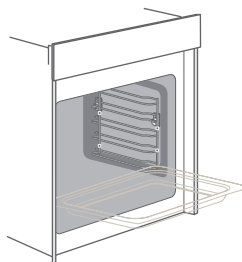
Kovový rošt
Pro nádoby, dortové formy a nádoby vhodné do trouby. Na pečení a grilování pokrmu.



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



Skleněný pekáč (volitelné příslušenství)



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

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

Poznámka

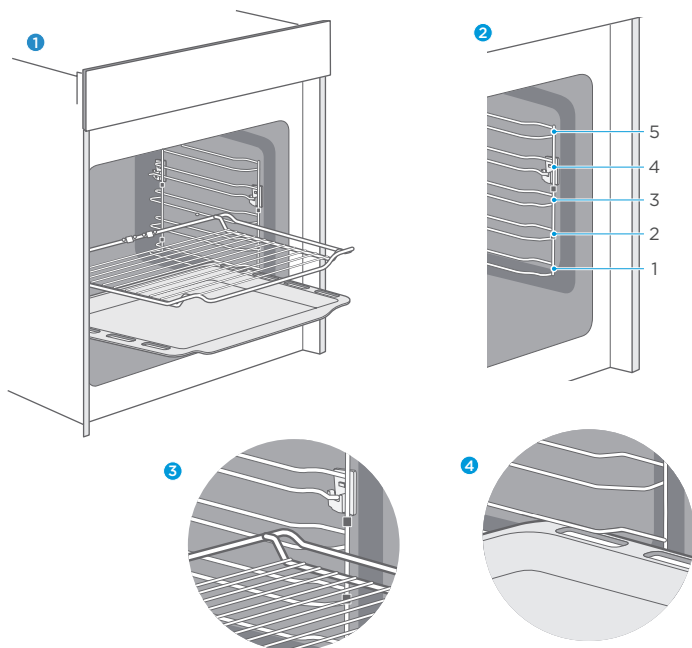
1. Příslušenství se může zdeformovat, když se zahřeje. To neovlivňuje jeho funkci. Po opětovném vychladnutí získá svůj původní tvar.
2. Rošt je možné použít nejen ke grilování, ale také k pečení v režimu mikrovln. Plech nelze použít k pečení v režimu mikrovln.
3. Druhá pozice umístění roštu spotřebiče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

Vkládání příslušenství

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

Poznámka

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



Funkce zajištění

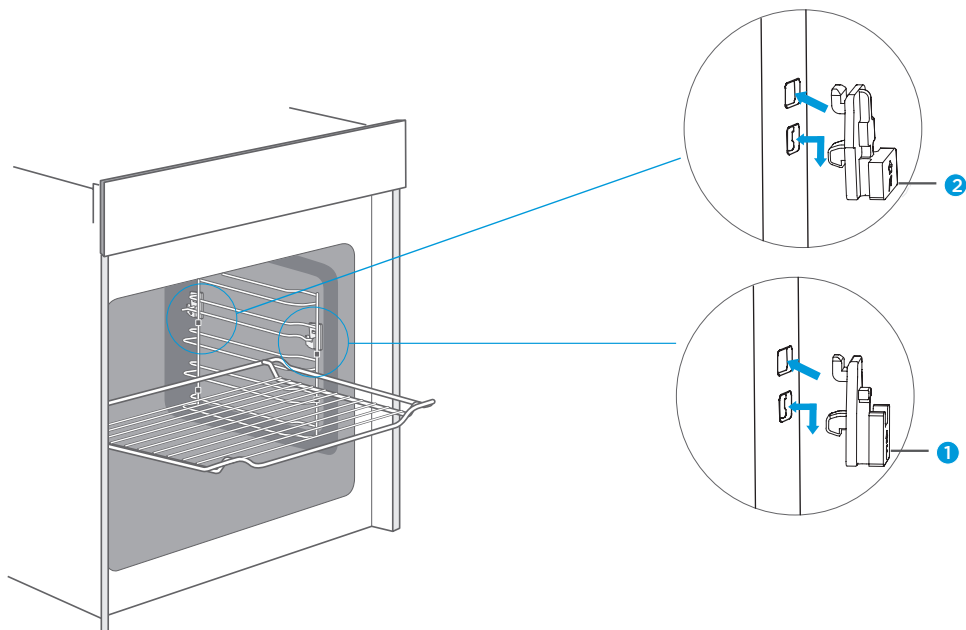
Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, dokud nezapadne na své místo. Funkce zajištění zabraňuje naklonění příslušenství při jeho vytažení. Aby ochrana proti převrácení správně fungovala, příslušenství musí být vloženo do vnitřního prostoru správně.

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

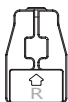
Při vkládání plechu na pečení se ujistěte, zda je plech na pečení ve správném směru jako na obrázku 1 4.

Vkládání příslušenství

Keramické držáky



1 x 2



2 x 2

ENERGETICKY ÚČINNÉ VYUŽITÍ

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

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



OCHRANA ZDRAVÍ

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

Tipy

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

ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

Čisticí prostředek

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

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

Upozornění!

Riziko poškození povrchu

Nepoužívejte:

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

Nové houby utěrky před použitím důkladně vyperte.

Tip

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

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

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

Poznámky

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

Tipy

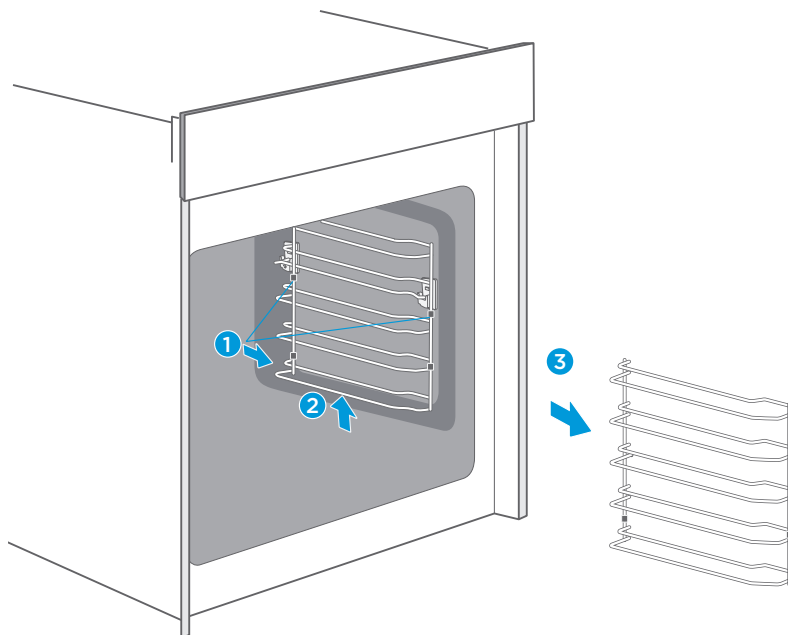
1. Po každém použití vyčistěte pečicí prostor. Tím se zajistí, že se nečistoty nebudou připíkat.
2. Skvrny vodního kamene, mastnoty, škrobu a albuminu (například vaječný bílek) vždy ihned odstraňte.
3. Skvrny z jídla s obsahem cukru odstraňte ihned, pokud je to možné, když je skvrna ještě teplá.
4. Na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

DVÍŘKA SPOTŘEBIČE

Kolejničky

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

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



PÉČE O VÁŠ SPOTŘEBIČ V PŘÍPADĚ POTŘEBY

Pokud dojde k poruše, než zavoláte servis, ujistěte se, že se nejedná o nesprávnou obsluhu a podívejte se na tabulku poruch a pokuste se závadu odstranit sami. Technické poruchy na spotřebiči můžete často snadno odstranit sami. Pokud se pokrm nevydaří přesně podle vašich představ, na konci návodu k obsluze naleznete množství tipů a návodů na přípravu.

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

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

Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Maximální doba provozu

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

Výměna žárovky ve spotřebiči

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

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

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

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



Varování

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

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

Poznámka

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

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

TIPY A TRIKY

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

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

ZKUŠEBNÍ POTRAVINY PODLE EN 60350-1

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

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

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

B7	
Objem trouby	45 kg
Počet vnitřních prostor	1
Tepelný zdroj	Elektrický
Použitelný objem	72 l

Vážený zákazník

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

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

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

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

OBSAH

PREDBEŽNÉ OPATRENIA NA ZABRÁNENIE MOŽNÉMU VYSTAVENIU SA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII	64
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	65
INŠTALÁCIA	69
OBSLUHA SPOTREBIČA	71
PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA	72
TYP OHREVVU.....	73
POUŽÍVANIE SPOTREBIČA	74
AUTOMATICKÉ RECEPTY	78
PRÍSLUŠENSTVO	79
ENERGETICKY ÚČINNÉ VYUŽITIE	82
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	82
OCHRANA ZDRAVIA	83
ÚDRŽBA SPOTREBIČA	83
DVIERKA SPOTREBIČA	86
STAROSTLIVOSŤ O VÁŠ SPOTREBIČ V PRÍPADE POTREBY	87
ZÁKAZNÍCKY SERVIS.....	89
TIPY A TRIKY	90
SKÚŠOBNÉ POTRAVINY PODĽA EN 60350-1	92
TECHNICKÉ ÚDAJE (EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014)	92

PREDBEŽNÉ OPATRENIA NA ZABRÁNENIE MOŽNÉMU VYSTAVENIU SA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII

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

DODATOK

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY VAROVANIE

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

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

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

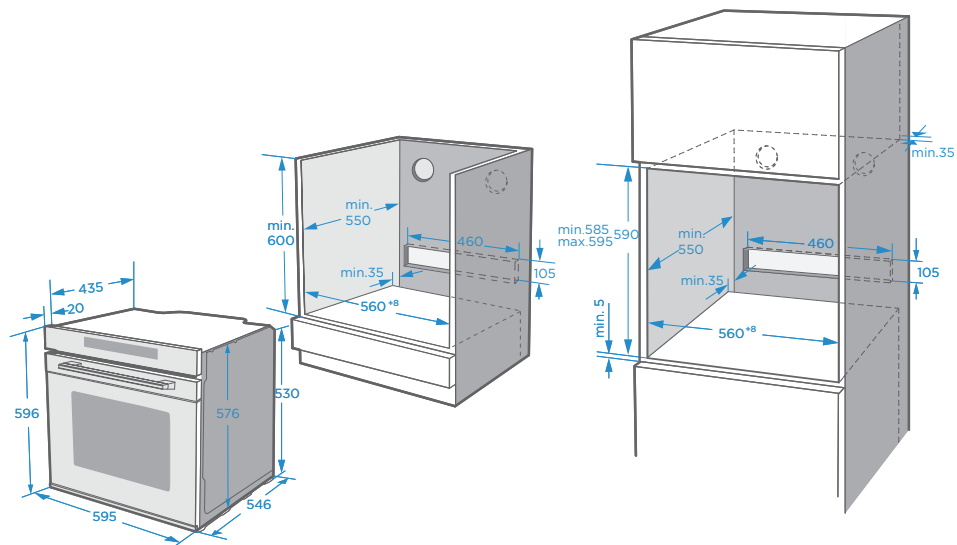
19. Spotrebič sa nesmie čistiť parným čističom.
20. VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je spotrebič vypnutý, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.
21. Mikrovlnná rúra je určená na ohrev jedál a nápojov. Sušenie jedla alebo oblečenia a zahrievanie ohrievacích podložiek, papúč, špongií,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

Príčiny poškodenia

Upozornenie!

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

INŠTALÁCIA



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

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

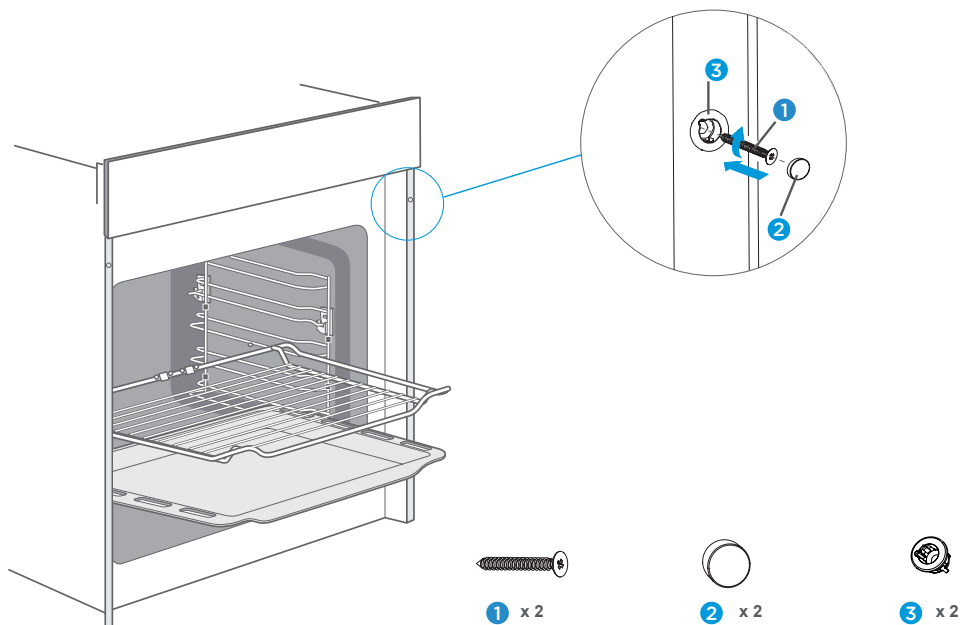
Pred inštaláciou skontrolujte spotrebič, či nie je poškodený, a ak je poškodený, nepripájajte ho.

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

Priložené rozmery sú uvádzané v mm.

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

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



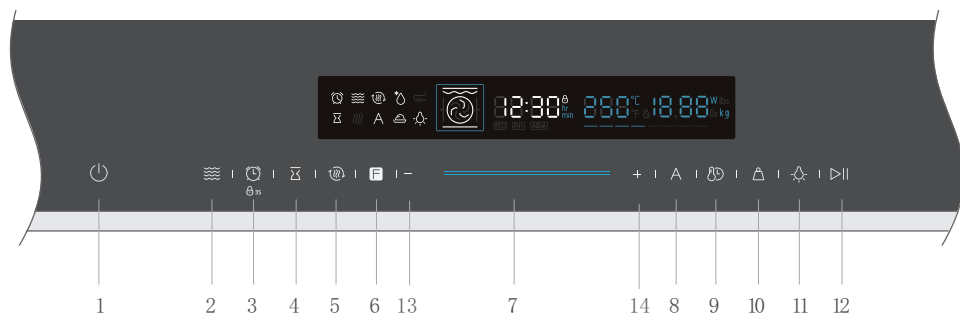
Po zdvihnutí rúry na miesto vo vnútri krytu spotrebiča nájdite dva otvory v kryte rúry a pripevnite ich na miesto pomocou 1, 2 a 3.















Upozornenie

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

OBSLUHA SPOTREBIČA

JEDNOTLIVÉ ČASTI




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

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA

Prvé použitie spotrebiča

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

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

Nastavenia	
Režim ohrevu	
Teplota	250 °C
Čas	1 hod.

Po vychladnutí spotrebiča:

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

Nastavenie času hodín











Pred použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

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

POZNÁMKA: Hodiny majú 24-hodinové zobrazenie času.

TYP OHREVVU

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

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

Upozornenie!

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

Poznámky

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

Chladiaci ventilátor


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


Upozornenie!

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


POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Pečenie s rúrou

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




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

Rýchle predhriatie

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

Nastavenie času ukončenia

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


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

Poznámky

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

Zmena v priebehu pečenia

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

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

Ak chcete zrušiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla .


Poznámky




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

Upozornenie!

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

Časovač





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

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

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

Mikrovlny a kombinovaný ohrev s mikrovlnami

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

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

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

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

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

Poznámka

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

Detská poistka

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

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

AUTOMATICKÉ RECEPTY

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

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

Poznámka

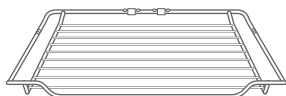
Keď pečiete podľa receptov d01, d02, d03, A01, A02, plech nie je možné použiť.

PRÍSLUŠENSTVO

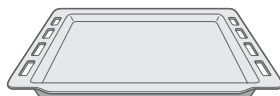
Váš spotrebič je dodávaný s celým radom príslušenstva. Tu nájdete prehľad dodávaného príslušenstva a informácie o jeho správnom použití.

Dodávané príslušenstvo

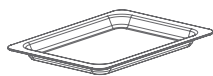
Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:



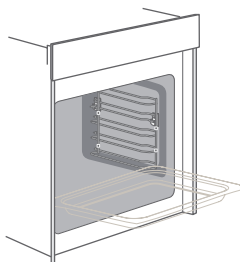
Kovový rošt
Pre nádoby, tortové formy a nádoby vhodné do rúry. Na pečenie a grilovanie pokrmu



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



Sklenený pekáč
(voliteľné príslušenstvo)



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

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

Poznámka

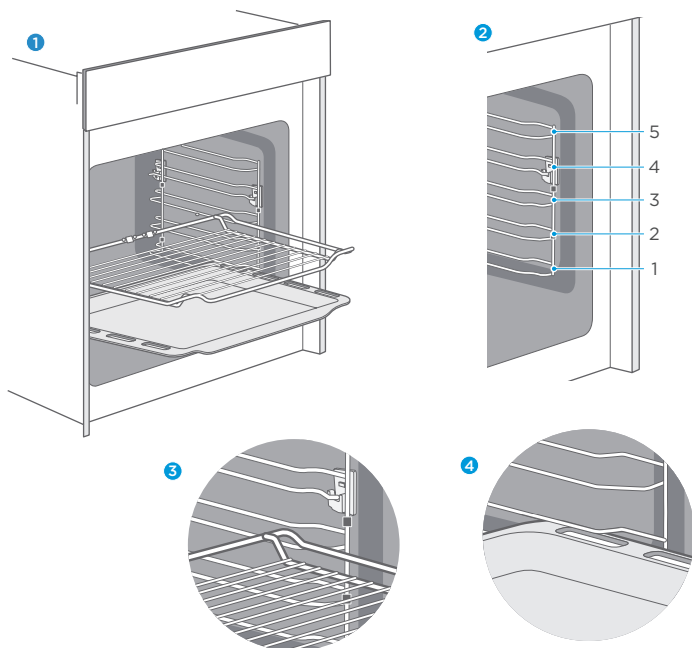
1. Príslušenstvo sa môže zdeformovať, keď sa zahreje. To neovplyvňuje jeho funkciu. Po opätovnom vychladnutí získajú svoj pôvodný tvar.
2. Rošt je možné použiť nielen na grilovanie, ale aj na pečenie v režime mikrovln. P plech nie je možné použiť na pečenie v režime mikrovln.
3. Druhá pozícia umiestnenia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

Vkladanie príslušenstva

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

Poznámka

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



Funkcia zaistenia

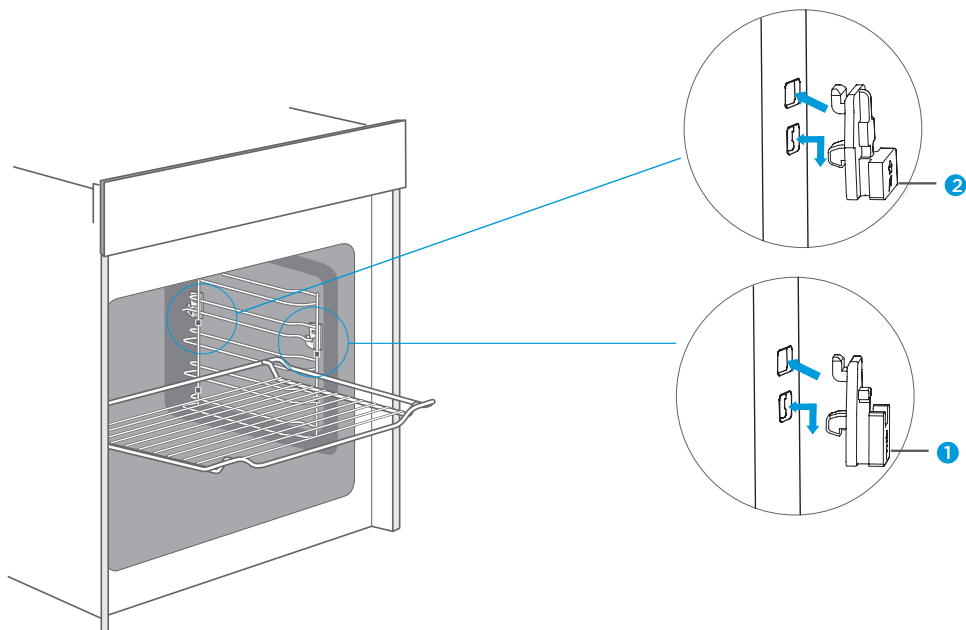
Príslušenstvo je možné vytiahnuť približne do polovice, kým nezapadne na svoje miesto. Funkcia zaistenia zabraňuje nakloneniu príslušenstva pri jeho vytiahnutí. Aby ochrana proti prevráteniu správne fungovala, príslušenstvo musí byť vložené do vnútrotného priestoru správne.

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

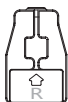
Pri vkladaní plechu na pečenie sa uistite, či je plech na pečenie v správnom smere ako na obrázku 1 4.

Vkladanie príslušenstva

Keramické držiaky



1 x 2



2 x 2

ENERGETICKY ÚČINNÉ VYUŽITIE

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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



OCHRANA ZDRAVIA

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

Tipy

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

ÚDRŽBA SPOTREBIČA

Čistiaci prostriedok

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

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

Upozornenie!

Riziko poškodenia povrchu

Nepoužívajte:

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

Nové špongiové utierky pred použitím dôkladne vyperte.

Tip

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

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

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

Poznámky

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

Tipy

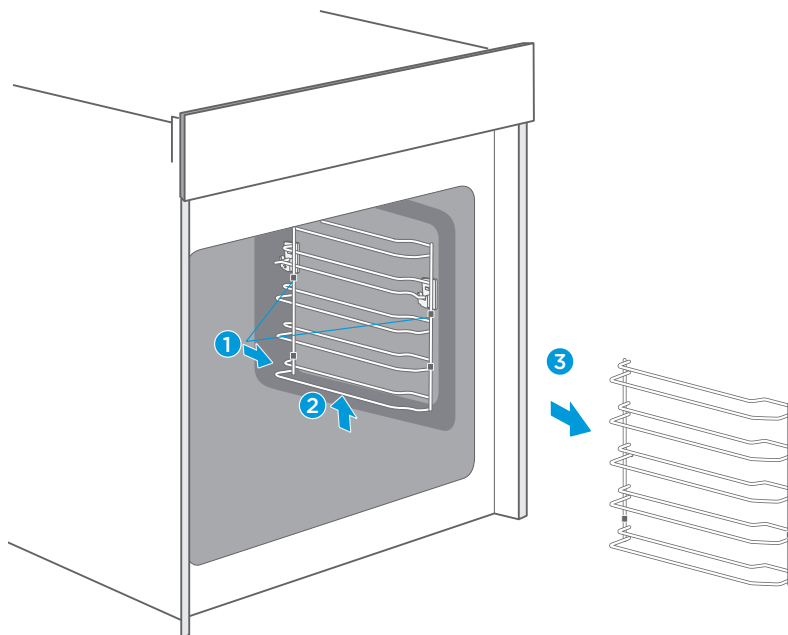
1. Po každom použití vyčistite priestor na pečenie. Tým sa zabezpečí, že sa nečistoty nebudú pripekať.
2. Škvry vodného kameňa, mastnoty, škrobu a albumínu (napríklad vaječný bielok) vždy ihneď odstráňte.
3. Škvry z jedla s obsahom cukru odstráňte ihneď, ak je to možné, keď je škvryna ešte teplá.
4.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

DVIERKA SPOTREBIČA

Kolajničky

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

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



STAROSTLIVOSŤ O VÁŠ SPOTREBIČ V PRÍPADE POTREBY

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

Technické poruchy na spotrebiči môžete často ľahko odstrániť sami.

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

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

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

Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Maximálny čas prevádzky

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

Výmena žiarovky v spotrebiči

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

ZÁKAZNÍCKY SERVIS

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

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



Varovanie

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

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

Poznámka

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

Spolehňte sa na profesionalitu výrobcu. Môžete si tak byť istí, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú originálne náhradné diely pre vaše spotrebiče.

Ešte raz ďakujeme, že ste si zakúpili kombinovanú mikrovlnnú rúru LORD a prajeme si, aby vám náš spotrebič priniesol chutné jedlo a šťastný život.

TIPY A TRIKY

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

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

SKÚŠOBNÉ POTRAVINY PODĽA EN 60350-1

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

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

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

B7	
Objem rúry	45 kg
Počet vnútorných priestorov	1
Tepelný zdroj	Elektrický
Použiteľný objem	72 l

LORD Hausgeräte GmbH
Nymphenburger Strasse 4
80335 München
Deutschland

info@lord.eu
www.lord.eu