



Thinking of you
Electrolux



EMS30400

DA MIKROBØLGEOVN	BRUGSANVISNING	2
EN MICROWAVE OVEN	USER MANUAL	19
FR FOUR À MICRO-ONDES	NOTICE D'UTILISATION	36

INDHOLD

1. OM SIKKERHED	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	5
3. PRODUKTBEKRIVELSE	6
4. FØR IBRUGTAGNING	7
5. BETJENINGSPANEL	8
6. DAGLIG BRUG	9
7. AUTOMATISKE PROGRAMMER	13
8. BRUG AF TILBEHØRET	14
9. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	15
10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	16
11. FEJLFINDING	16
12. INSTALLATION	17

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.
- Opbevar apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn på under 8 år.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug eller lignende anvendelse, som f.eks.:
 - kantineområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer
 - gæstehuse

- af kunder på hoteller, moteller og andre indkvarteringsmiljøer
- miljøer af Bed and Breakfast-typen.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid grillhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Hvis døren eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kompetent person.
- Kun en kompetent person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- Opvarm ikke væsker og andre fødevarer i lukkede beholdere. De kan bryde.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til at opvarme føde- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmem puder, hjemmesko, svampe, fugtige stoffer og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse og brand.
- Hvis der afgives synlig røg, skal ovnen slukkes eller stikket tages ud, og døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovn kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Pas på, når du håndterer beholderen.

- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og for at undgå forbrænding skal temperaturen kontrolleres, inden barnet får det.
- Æg i deres skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i apparatet, eftersom de kan bryde, selv når mikrobølgeopvarmningen er færdig.
- Apparatet bør rengøres regelmæssigt, og evt. rester af fødevarer bør fjernes.
- Hvis apparatet ikke holdes rent, kan det føre til nedbrydning af overfladen, som kan have en negativ indvirkning på apparatets levetid og muligvis resultere i en farlig situation.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Apparatet kan stå næsten hvor som helst i køkkenet. Sørg for at stille ovnen på en plan, vandret flade, og pas på ikke at blokere udluftningerne og apparatets bundplade (af hensyn til tilstrækkelig ventilation).

Tilslutning, el



ADVARSEL

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.

- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Hvis der bruges forlængerledning, når apparatet tilsluttes kontakten, skal forlængerledningen også have jord.
- Pas på, du ikke beskadiger vægstikket og ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.

2.2 Brug



ADVARSEL

Risiko for personskade, forbrændinger, elektrisk stød eller eksplosion.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.

- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Belast ikke døren, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som en arbejdsflade, og brug ikke ovnrummet til opbevaring.

2.3 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Lad ikke spildt mad eller rester af rengøringsmiddel samle sig på tætningerne i døren.

- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

2.4 Bortskaffelse

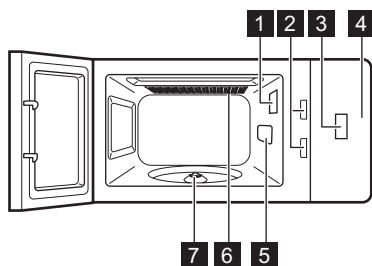


ADVARSEL

Risiko for personskade eller kvælning.

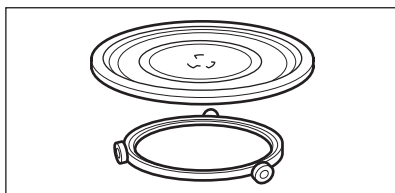
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

3. PRODUKTBESKRIVELSE



- 1 Pære
- 2 Sikkerhedslåsesystem
- 3 Display
- 4 Betjeningspanel
- 5 Bølgeleder-dæksel
- 6 Grill
- 7 Aksel til drejetallerken

3.1 Tilbehør

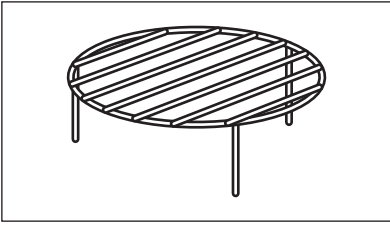


Drejetallerken-sæt

Glasplade og rullerkinne.



Brug altid drejetallerken-sættet til at tilberede fødevarer i apparatet.



Grillrist

Til grillstegning af mad og kombineret madlavning.

4. FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

- Fjern alle dele fra apparatet.
- Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.






Se under "Vedligeholdelse og rengøring".

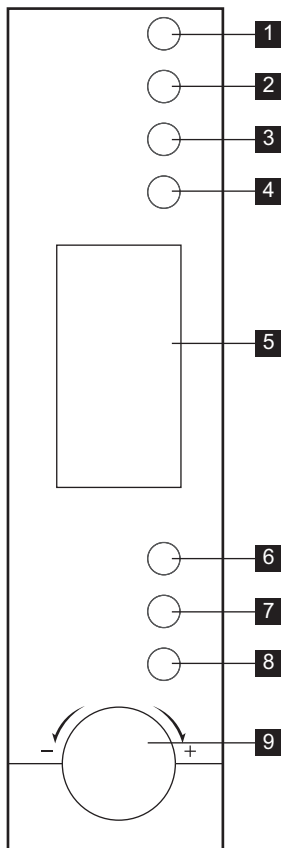
4.2 Indstilling af tid






Når du tilslutter apparatet til elnettet eller efter en strømafbrydelse, viser displayet **0:00**, og der udsendes et lydsignal.

1. Tryk gentagne gange på  for at vælge 24-timers eller 12-timers ursystem.
2. Drej indstillingsknappen for at indtaste antallet af timer.
3. Tryk på  for at bekræfte.
4. Drej knappen for at indstille antallet af minutter.
5. Tryk på  for at bekræfte.

5. BETJENINGSPANEL



	Symbol	Funktion	Beskrivelse
1		Funktionsknap	Indstilling af mikrobølge- / grill / varmluftsfunctioenen.
2		Effektknap	Indstilling af effektniveauet.
3		Knap for automatisk genopvarmning	Automatisk genopvarmning af mad.
4		Optøningsknap	Optøning af mad efter vægt eller tid.

	Symbol	Funktion	Beskrivelse
5	—	Display	Viser indstillingerne og den aktuelle tid.
6		Urknop	Indstilling af uret.
7		Knappen Stop / Slet	Deaktivering af apparatet eller sletning af madlavningsindstillingerne.
8		Knappen Start / +30 sek	Start af apparatet eller øgning af madlavningstiden i 30 sekunder ved fuld effekt. Madlavningstiden øges med 30 sekunder, hver gang der trykkes på knappen.
9	—	Indstillingsknop	Indstilling af madlavningstid, vægt eller funktion.




6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering af apparatet

1. Tryk på knappen til den funktion, du ønsker at aktivere.
2. Tryk på  for at vælge effektniveauet, hvis det er nødvendigt.
3. Drej indstillingsknappen hen til den ønskede tid.
4. Tryk på  for at bekræfte og tænde for apparatet.
5. For at slukke for apparatet kan du:
 - vente, til apparatet slukkes automatisk, når tiden er gået.
 - åbne døren. Apparatet stopper automatisk. Luk døren for at fortsætte tilberedningen. Brug denne mulighed til at holde øje med maden.
 - trykke på .



BEMÆRK

Lad ikke apparatet være tændt, når der ikke er fødevarer i det.

6.2 Generel information om brug af apparatet

Generelt:

- Lad maden stå i nogle minutter, når du har slukket for apparatet.
- Fjern alufolie, metalbeholdere osv. før du tilbereder madvaren.

Tilberedning:

- Hvis det er muligt, skal madvarer til-dækkes med materiale, der er egnet til brug i mikrobølge. Tilbered kun maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe
- Overtilbered ikke retter ved at indstille effekten og tiden for højt. Maden kan udtørre, brænde på eller, der kan gå ild i den.
- Brug ikke apparatet til at koge æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan briste. Til spejlæg - stik først hul i blommen.
- Prik i madvarer med "skind" eller "skræl", så som kartofler, tomater, pølser, med en gaffel flere gange før tilberedningen, så madvaren ikke brister.
- Til afkølede eller frosne madvarer kræves der en længere tilberedningstid.

- I retter med sovs skal der med mellemrum røres i retten.
- Grøntsager, der har en fast struktur skal koges i vand, f.eks. gulerødder, ærter eller blomkål.
- Vend store stykker om halvvejs i tilberedningstiden.
- Om muligt skæres grøntsagerne alle i samme størrelse.
- Brug flade, brede fade.
- Brug ikke kogegrej, der er fremstillet af porcelæn, keramik eller fajance med små huller, f.eks. på håndtag eller uglasserede bunde. Fugt, der kommer ind i hullerne kan forårsage, at kogegrejet knækker, når det opvarmes.
- Glaspladen er et arbejdssted til opvarmning af mad og væsker. Det er nødvendigt for mikrobølgeovnens drift.

Optøning af kød, fjerkræ, fisk:

- Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på et lille omvendt fad med en beholder under, så optøningsvæsken kan blive opsamlet i beholderen.
- Vend madvaren, når halvdelen af optøningstiden er gået. Del dem om muligt,

og fjern de stykker, der er begyndt af to op.

Optøning af smør, portioner af kage, kvark:

- Optø ikke madvaren helt i apparatet, men lad den optø færdig ved rumtemperatur. Det giver et mere ensartet resultat. Fjern alle metal- eller aluminiumemballage helt før optøning.

Optøning af frugt, grøntsager:

- Optø ikke frugt og grøntsager helt i apparatet, hvis de skal tilberedes yderligere, mens de er rå. Lad dem optø færdig ved rumtemperatur.
- Du kan bruge en højere mikrobølgeeffekt til at tilberede frugt og grøntsager uden at optø dem først.

Færdigretter:

- Du kan kun tilberede færdigretter i apparatet, hvis deres emballage er velegnet til brug i mikrobølgeovn.
- Du skal følge producentens anvisninger på emballagen (f.eks. fjerne metallåget og stikke hul på plastfolien).

Egnet kogegrej og materialer

Kogegrejsmateriale	Mikrobølger			Grillstegning / Varmluft
	Optøning	Opvarmning	Tilberedning	
Ovnfast glas og porcelæn (uden metalkomponenter, f.eks. Pyrex, ildfast glas)	X	X	X	X
Ikke ildfast glas og porcelæn ¹⁾	X	--	--	--
Glas og glaskeramik fremstillet af ildfast/frostsikkert materiale (f.eks. Arcoflam), grillrist	X	X	X	X
Keramisk ²⁾ , fajance ²⁾	X	X	X	--
Varmebestandig plast op til 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Pap, papir	X	--	--	--
Husholdningsfilm	X	--	--	--
Stegefilm med lukning, der er beregnet til mikrobølge ³⁾	X	X	X	--

Kogegrejsmateriale	Mikrobølger			Grill- steg- ning / Varm- luft
	Optøning	Op- varm- ning	Tilbe- redning	
Stegefade, der er fremstillet af metal, f.eks. emalje, støbejern	--	--	--	X
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt ³⁾	--	--	--	X
Bageplade	--	--	--	X
Kogegrej til brunning, f.eks. Crisp- eller Crunch-plade	--	X	X	--
Færdigretter i emballage ³⁾	X	X	X	X

1) Uden sølv, guld, platin eller metalforkromning/dekorationer


2) Uden kvarts- eller metaldele, eller glasurer, som indeholder metaller

3) Følg producentens instruktioner om de maksimale temperaturer.

X velegnet

-- ikke velegnet

6.3 Tabel for effekttrin


Tryk på 	Effekttrin	Anbefalet brug
1 gang	900 W	Fuld effekt: Kogning eller genopvarmning af væsker, tilberedning af grøntsager, forvarmning af en ret med brunning.
2 gange	720 W	Opvarmning: Opvarmning af gryderetter, ragouter, færdigretter. Stegning af kødstykker med ben samt fjerkræ.
3 gange	450 W	Mellem: Optøning af gryderetter og ragouter, bagning af kager og dampede buddinger.
4 gange	270 W	Simren: Opvarmning af flødekager og kvarkekager.
5 gange	90 W	Holde varm: Holde mad varm.


6.4 Optøning


Du kan vælge mellem 2 optøningstilstande:


- Optøning efter vægt
- Optøning efter tid


Optøning efter vægt og tid

1. Tryk én gang på  for at indstille optøningen efter vægt eller to gange for at indstille optøningen efter tid.
2. Drej indstillingsknappen for at angive den ønskede vægt eller tid.

3. Tryk på  for at bekræfte og starte apparatet.

 Tiden indstilles automatisk ved optøning efter vægt. Optøning efter vægt bør hverken anvendes til fødevarer, der har stået uden for fryseren i mere end 20 minutter, eller til frosne færdigretter.




 For at aktivere vægtoptøning skal du bruge mere end 100 g mad og mindre end 2000 g.

 For at optø mindre end 200 g mad skal du placere det på kanten af drejetallerkenen.

6.5 Tilberedning

Du kan tilberede mad i maks. 3 trin. Hvis der skal foretages optøning, skal dette indstilles som det første trin.

Tilberedning med flere trin:




1. Tryk på , og indstil optøningsfunktionen.
2. Drej indstillingsknappen for at indstille optøningstiden eller madens vægt.
3. Tryk gentagne gange på  for at vælge det ønskede effektniveau.
4. Drej indstillingsknappen for at indtaste tiden.
5. Tryk på  for at bekræfte og starte apparatet.

Efter hvert trin udsendes der et lydsignal.

6.6 Madlavning med varmluft


Forvarm apparatet til den rette temperatur for at opnå bedre resultater.


Madlavning med varmluft og forvarmningsfunktion:

1. Tryk gentagne gange på funktionsknappen for at indstille .
2. Drej indstillingsknappen for at indstille temperaturen.
3. Tryk på  for at bekræfte.
4. Tryk på  for at starte forvarmning. Når du hører et lydsignal, er temperaturen indstillet og blinker på displayet.

5. Læg maden ind.



6. Drej indstillingsknappen for at indtaste tiden.

7. Tryk på  for at bekræfte og starte apparatet.

 Du kan kun angive tilberedningstiden, når apparatet er forvarmet, og lågen er åben. Hvis du ikke angiver tilberedningstiden inden for 5 minutter, udsendes der 5 lydsignaler, og apparatet går i standbytilstand.

Spring trin 4 over for at tilberede uden forvarmningsfunktion.


6.7 Grillstegning eller kombineret tilberedning

1. Tryk på funktionsknappen.
2. Drej indstillingsknappen hen til den ønskede funktion.
3. Tryk på  for at bekræfte.
4. Drej indstillingsknappen for at indtaste tiden.
5. Tryk på  for at bekræfte og starte apparatet.

Dis- play	Funktion
G - 1	Fuld grill
C - 1	Mikrobølge, varmluft ved 165°
C - 2	Mikrobølge, grill
C - 3	Grill, varmluft ved 200°
C - 4	Mikrobølge, grill, varmluft ved 200°

6.8 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet betjening af apparatet.

For at aktivere eller deaktivere børnesikringen skal du trykke på  og holde den inde i 3 sekunder, indtil der udsendes et lydsignal.

Når børnesikringen er aktiveret, viser displayet $\rightarrow 0$.

7. AUTOMATISKE PROGRAMMER













ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

1. Drej indstillingsknappen for at vælge den ønskede menu i standby-tilstand.
2. Tryk på \diamond^{+30} for at bekræfte.
3. Drej indstillingsknappen for at indstille menuens vægt.
4. Tryk på \diamond^{+30} for at bekræfte og starte apparatet.

7.1 Automatisk tilberedning



Du kan bruge den automatiske tilberedningsfunktion til at tilberede mad på en nem måde.

Symbol	Menu	Vægt	Omtrentlig effektprocent
	Fisk	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80 %
	Supper	200 ml 400 ml 600 ml	100 %
	Kød	300 g 500 g 700 g 900 g 1100 g	C - 2
	Brød	50 g 100 g 150 g	G - 1
	Pizza	200 g 300 g 400 g	C - 4
	Kager	475 g	Forvarm ved 180 grader
	Pasta	50 g (med vand 450 g) 100 g (med vand 800 g) 150 g (med vand 1200 g)	80 %
	Kylling	500 g 750 g 1000 g 1200 g	C - 4
	Grøntsager	150 g 350 g 500 g	100 %
	Kartofler	230 g 460 g 690 g	100 %



Ved menuen **Kager** er det nødvendigt med forvarmning.





7.2 Automatisk genopvarmning

1. Tryk gentagne gange på  for at vælge genopvarmningstilstanden.
2. Drej indstillingsknappen for at vælge vægten.
3. Tryk på  for at bekræfte og starte genopvarmning.

Genopvarmningstilstand		Vægt
h - 1	Automatisk	150 g
	genop-	250 g
	varmning	350 g
		450 g
		600 g
h - 2	Middags-	250 g
	tallerken	350 g
		450 g
h - 3	Drikkevarer	1 - 3 kop- per
h - 4	Muffins / Boller	1 - 3

7.3 Udskudt start

Du kan programmere apparatet til maks. 3 trin.

1. Tryk på , og indstil effektniveauet.
2. Drej indstillingsknappen hen til tilberedningstiden.
3. Tryk på  for at programmere starten af apparatet.
4. Drej indstillingsknappen for at indtaste antallet af timer.
5. Tryk på  for at bekræfte.
6. Drej indstillingsknappen for at indtaste antallet af minutter.
7. Tryk på  for at afslutte indstillingerne.



Apparatet starter automatisk, når den indstillede tid nås.

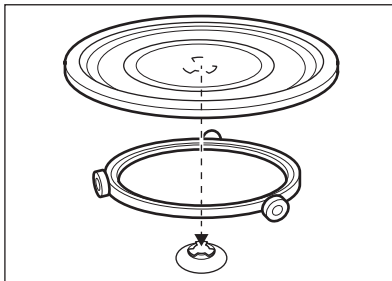
8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

8.1 Sådan indsættes drejetallerken-sættet



1. Placér rulleskinnen omkring akslen til drejetallerkenen.
2. Placér glaspladen på rulleskinnen



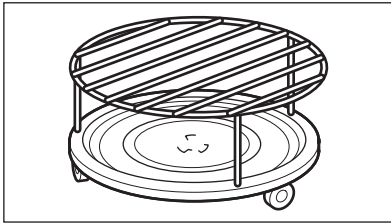
BEMÆRK

Tilbered ikke mad uden drejetallerken-sættet. Brug kun det drejetallerken-sættet, der leveres med apparatet.



Tilbered aldrig mad direkte på glaspladen.

8.2 Indsætning af grillristen



Placér grillristen på drejetallerken-sættet.

9. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

9.1 Tip til mikrobølge

Problem	Afhjælpning
Du kan ikke finde oplysninger om mængden for den tilberedte madvare.	Se efter en lignende madvare. Forøg eller forkort længden af tilberedningstiden efter følgende regel: Dobbelt mængde = næsten dobbelt tid, Den halve mængde = halvdelen af tiden
Madvaren er blevet alt for tør.	Angiv kortere tilberedningstid, eller vælg lavere mikrobølgeeffekt.
Madvaren er ikke optøet, varm eller tilberedt efter tiden er udløbet.	Angiv længere tilberedningstid, eller indstil højere effekt. Bemærk, at store retter har brug for længere tid.
Når tilberedningstiden er udløbet, er madvaren overophedet i kanten, men fortsat ikke færdig i midten.	Næste gang skal du indstille en lavere effekt og længere tid. Omrør væsker undervejs, f.eks. suppe.

Man opnår bedre resultater med ris ved at bruge et fladt, bredt fad.

9.2 Optøning

Optø altid stege, så fedtsiden vender nedad.

Optø ikke tildækket kød, da dette kan resultere i tilberedning i stedet for optøning. Optø altid hele fjerkræ, så brystet vender nedad.

9.3 Tilberedning

Tag altid nedkølet kød og fjerkræ ud af køleskabet mindst 30 minutter inden tilberedning.

Lad kød, fjerkræ, fisk og grøntsager forblive tildækket efter tilberedning.

Smør lidt olie eller smeltet smør over fisken.

Tilsæt 30 - 45 ml koldt vand for hver 250 g grøntsager. Skær de friske grøntsager i lige store stykker inden tilberedning. Tilbered alle grøntsagerne med låg på skålen.

9.4 Genopvarmning

Når du genopvarmer emballerede færdigretter, skal du altid følge den skriftlige anvisning på emballagen.

9.5 Lille grill

Til grillstegning af flade madvarer midt på grillristen.

Vend maden halvvejs under den indstillede tid og fortsæt grillstegningen.

9.6 Madlavning med varmluft

Du kan tilberede mad som i en traditionel ovn.

Der bruges ingen mikrobølger.

9.7 Kombineret tilberedning

Brug den kombinerede tilberedning til at bevare visse fødevarers sprøhed.

Halvvejs under tilberedningstiden skal du vende maden om og derefter fortsætte. Der er 4 tilstande for kombineret tilberedning. Hver tilstand kombinerer mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktionerne i forskellige tidsperioder og effektiviteter.

10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring:

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalfader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Så kan du lettere få snavset af, og det brænder ikke fast.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt rensmiddel.
- Rengør alt tilbehør regelmæssigt, og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- For at blødgøre hårde rester, så du kan fjerne dem, skal du koge et glas vand ved fuld mikrobølgeeffekt i 2 til 3 minutter.
- For at fjerne lugte skal du blande et glas vand med 2 tsk. citronsaft og koge det ved fuld mikrobølgeeffekt i 5 minutter.

11. FEJLFINDING



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet virker slet ikke.	Apparatet er deaktiveret.	Tænd for apparat.
Apparatet virker slet ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt stikket i apparatet.
Apparatet virker slet ikke.	Sikringen på husets eltavle (sikringsboks) er gået.	Se efter på tavlen. Kontakt en autoriseret installatør, hvis sikringen går mere end én gang.
Apparatet virker slet ikke.	Døren er ikke lukket korrekt.	Sørg for, at intet blokerer døren.
Pæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Pæren skal udskiftes.
Der er gnister i ovnrummet.	Der er metalfade eller fader med metalkant.	Fjern fadet fra apparatet.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der er gnister i ovnrummet.	Der er metalspyd eller alufolie, som rører ved indersiden.	Sørg for at spyddene og folien ikke rører ved indersiden.
Drejetallerken-sættet udsender en ridsende eller slibende lyd.	Der er en genstand eller snavs under glaspladen.	Rengør området under glaspladen.
Apparatet standser uden nogen tilsyneladende årsag.	Der er en funktionsfejl.	Hvis denne situation gentages, bedes du ringe til kundeservicecenteret.
Kontakt forhandleren eller kundeservicecenteret, hvis du ikke selv kan løse problemet.		De nødvendige oplysninger til kundeservicecenteret er angivet på apparatets typeskilt.
Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:		
Model (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

12. INSTALLATION



BEMÆRK

Blokér ikke for lufthullerne. Hvis du gør dette, kan apparatet blive overophedet.



BEMÆRK

Slut ikke apparatet til adaptere eller forlængerledninger. Dette kan forårsage overbelastning og risiko for brand.

- Apparatet må kun bruges på et køkkenbord. Det skal placeres på et stabilt og fladt underlag.
- Anbring apparatet på god afstand af damp, varmt luft og vandsprøjt.
- Hvis du transporterer apparatet i koldt vejr, må du ikke tænde det øjeblikkeligt efter installationen. Lad det stå i stuetemperatur og absorbere varmen.

12.1 Tilslutning, el



ADVARSEL

Kun en kvalificeret person må foretage den elektriske installation.



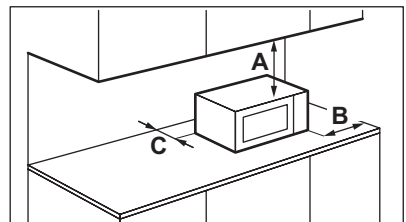
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlet "Om sikkerhed" ikke følges.

Apparatet leveres med et tilslutningskabel og stik.



BEMÆRK


Minimum installationshøjde er 85 cm.



Minimale afstande


Mål	mm
A	300
B	200
C	0

13. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet  .

Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske

apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet  , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	20
2. SAFETY INSTRUCTIONS	22
3. PRODUCT DESCRIPTION	23
4. BEFORE FIRST USE	24
5. CONTROL PANEL	25
6. DAILY USE	26
7. AUTOMATIC PROGRAMMES	30
8. USING THE ACCESSORIES	31
9. HELPFUL HINTS AND TIPS	32
10. CARE AND CLEANING	33
11. TROUBLESHOOTING	33
12. INSTALLATION	34

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

1.2 General Safety

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance 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.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- 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.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance 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.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- The appliance can be placed almost anywhere in the kitchen. Make sure the oven is placed on a flat, level surface and that vents as well as the surface underneath the appliance are not blocked (for sufficient ventilation).

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.

- If the appliance is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface and do not use the cavity for storage purposes.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

2.4 Disposal

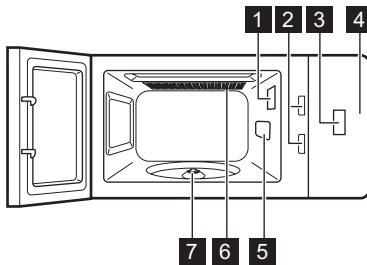


WARNING!

Risk of injury or suffocation.

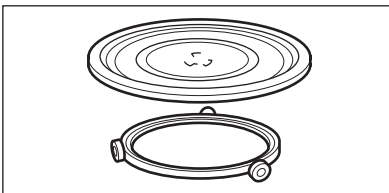
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

3. PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Lamp
- 2 Safety interlock system
- 3 Display
- 4 Control panel
- 5 Waveguide cover
- 6 Grill
- 7 Turntable shaft

3.1 Accessories

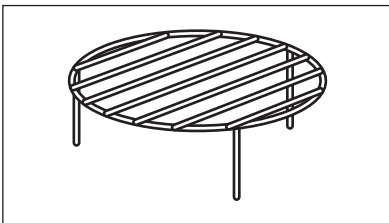


Turntable set

Glass cooking tray and roller guide.



Always use the turntable set to prepare food in the appliance.



Grill Rack

For grilling food and combi cooking.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.






Refer to chapter "Care and Cleaning".

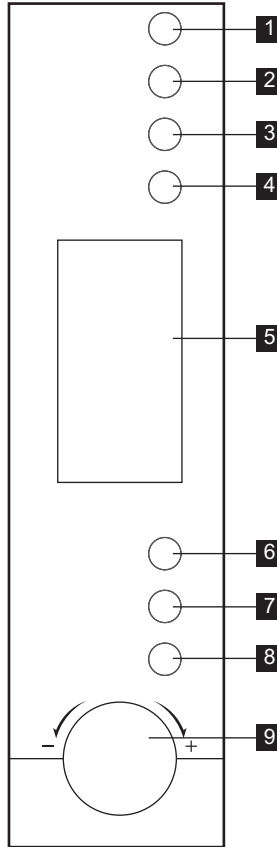
4.2 Setting the time










When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the display shows **0:00** and an acoustic signal sounds.

1. Repeatedly press  to choose 24 hour or 12 hour clock system.
2. Turn the Setting knob to enter the amount of hours.
3. Press  to confirm.
4. Turn the Setting knob to enter the amount of minutes.
5. Press  to confirm.

5. CONTROL PANEL



	Symbol	Function	Description
1		Function button	To set the microwave / grill / convection function.
2		Power button	To set the power level.
3		Auto Reheating button	To reheat food automatically.
4		Defrosting button	To defrost food by weight or time.

	Symbol	Function	Description
5	—	Display	Shows the settings and current time.
6		Clock button	To set the clock.
7		Stop / Clear button	To deactivate the appliance or delete the cooking settings.
8		Start / +30 sec button	To start the appliance or increase the cooking time for 30 seconds at full power. The cooking time increases by 30 seconds with each additional press of the button.
9	—	Setting knob	To set the cooking time, weight or function.




6. DAILY USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating the appliance

1. Press the button with the function you want to activate.
2. Press  to choose the power level, if necessary.
3. Turn the Setting knob to set the desired time.
4. Press  to confirm and activate the appliance.
5. To deactivate the appliance you can:
 - wait until the appliance deactivates automatically when the time comes to an end.
 - open the door. The appliance stops automatically. Close the door to continue cooking. Use this option to inspect the food.
 - press .



CAUTION!

Do not let the appliance operate when there is no food in it.

6.2 General information about using the appliance

General:

- After you deactivate the appliance, let the food stand for some minutes.
- Remove the aluminium foil packaging, metal containers, etc. before you prepare the food.

Cooking:

- If possible, cook food covered with material suitable for use in the microwave. Only cook food without a cover if you want to keep it crusty
- Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or catch fire in some places.
- Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can explode. With fried eggs, pierce the yolks first.
- Prick food with "skin" or "peel", such as potatoes, tomatoes, sausages, with a fork several times before cooking so that the food does not explode.
- For chilled or frozen food, set a longer cooking time.

- Dishes which contain sauce must be stirred from time to time.
- Vegetables that have a firm structure, such as carrots, peas or cauliflower, must be cooked in water.
- Turn larger pieces after half of the cooking time.
- If possible, cut vegetables into similar-sized pieces.
- Use flat, wide dishes.
- Do not use cookware made of porcelain, ceramic or earthenware with small holes, e. g. on handles or unglazed bottoms. Moisture going into the holes can cause the cookware to crack when it is heated.
- The glass cooking tray is a work space for heating food or liquids. It is necessary for the operation of the microwave.

Defrosting meat, poultry, fish:

- Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it so that the defrosting liquid collects in the container.
- Turn the food after half of the defrosting time. If possible, divide and then remove the pieces that started to defrost.

Defrosting butter, portions of gâteau, quark:

- Do not fully defrost the food in the appliance, but let it defrost at room temperature. This gives a more even result. Fully remove all metal or aluminium packaging before defrosting.

Defrosting fruit, vegetables:

- Do not fully defrost fruit and vegetables, which are to be further prepared while raw, in the appliance. Let them defrost at room temperature.
- You can use a higher microwave power to cook fruit and vegetables without defrosting them first.

Ready meals:

- You can prepare ready meals in the appliance only if their packaging is suitable for microwave use.
- You must follow the manufacturer's instructions printed on the packaging (e.g. remove the metal cover and pierce the plastic film).

Suitable cookware and materials

Cookware / Material	Microwave			Grilling / Convection
	Defrosting	Heating	Cooking	
Ovenproof glass and porcelain (with no metal components, e. g. Pyrex, heat-proof glass)	X	X	X	X
Non-ovenproof glass and porcelain 1)	X	--	--	--
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material (e. g. Arcoflam), grill shelf	X	X	X	X
Ceramic 2) , earthenware 2)	X	X	X	--
Heat-resistant plastic up to 200 °C 3)	X	X	X	--
Cardboard, paper	X	--	--	--
Clingfilm	X	--	--	--

Cookware / Material	Microwave			Grill- ing / Con- vection
	Defrost- ing	Heat- ing	Cook- ing	
Roasting film with microwave safe closure ³⁾	X	X	X	--
Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron	--	--	--	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated ³⁾	--	--	--	X
Baking tray	--	--	--	X
Browning cookware, e. g. Crisp pan or Crunch plate	--	X	X	--
Ready meals in packaging ³⁾	X	X	X	X

1) With no silver, gold, platinum or metal plating / decorations


2) Without quartz or metal components, or glazes which contain metals

3) You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.

X suitable

-- not suitable

6.3 Power setting table


Press 	Power setting	Suggested use
1 time	900 W	Full Power: To boil or reheat liquids, cook vegetables, preheat a browning dish.
2 times	720 W	Reheat: To reheat casseroles, stews, pre-cooked foods. To roast joints of meat and poultry.
3 times	450 W	Medium: To defrost casseroles and stews, bake cakes and sponge puddings.
4 times	270 W	Simmer: To heat cream cakes and cheesecakes.
5 times	90 W	Keep warm: Keep food warm.


6.4 Defrosting


You can choose between 2 defrosting modes:


- Weight defrosting
- Time defrosting


Weight and time defrosting

1. Press  once to set the weight defrosting or twice for time defrosting.
2. Turn the Setting knob to input the desired weight or time.

3. Press  to confirm and start the appliance.

 For weight defrosting the time is set automatically. Weight defrosting should not be used on food that is left out of the freezer for more than 20 min, or for frozen ready-made food.




 To activate weight defrosting you must use more than 100 g of food and less than 2000 g.

 To defrost less than 200 g of food place it on the edge of the turntable.

6.5 Cooking

You can cook food in maximum 3 stages. If one stage is defrosting, set it as the first stage.

Multi-stage cooking:




1. Press  and set the defrosting mode.
2. Turn the Setting knob to set defrosting time or food weights.
3. Repeatedly press  to select the desired power level.
4. Turn the Setting knob to input the time.
5. Press  to confirm and start the appliance.

After each stage an acoustic signal sounds.

6.6 Convection cooking


For better results, preheat the appliance to the right temperature.


Convection cooking with preheating function:

1. Repeatedly press the Function button to set .
2. Turn the Setting knob to set the temperature.
3. Press  to confirm.
4. Press  to start preheating. When you hear an acoustic signal, the temperature is set and flashes on the display.

5. Put in the food.



6. Turn the Setting knob to input the time.

7. Press  to confirm and start the appliance.

 You can input the cooking time only when the appliance is preheated and the door is opened. If you don't input the cooking time in 5 minutes, 5 acoustic signals sound and the appliance turns to standby mode.



Skip step 4 to cook without preheating function.

6.7 Grilling or Combi Cooking

1. Press the Function button.
2. Turn the Setting knob to set the desired function.
3. Press  to confirm.
4. Turn the Setting knob to input the time.
5. Press  to confirm and start the appliance.

Dis-play	Function
G - 1	Full Grill
C - 1	Microwave, Convection at 165°
C - 2	Microwave, Grill
C - 3	Grill, Convection at 200°
C - 4	Microwave, Grill, Convection at 200°

6.8 Child Safety Lock

The Child Safety Lock prevents an accidental operation of the appliance. To activate or deactivate the Child Safety Lock press and hold  for 3 seconds, until an acoustic signal sounds. When the Child Safety Lock is on, display shows .

7. AUTOMATIC PROGRAMMES





WARNING!











Refer to the Safety chapters.

7.1 Auto Cooking

You can use Auto Cooking function to easily cook food.

1. In standby mode, turn the Setting knob to choose the desired menu.

2. Press  to confirm.
3. Turn the Setting knob to set the weight of the menu.
4. Press  to confirm and start the appliance.

Symbol	Menu	Weight	Approximate percentage of power
	Fish	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80 %
	Soups	200 ml 400 ml 600 ml	100 %
	Meat	300 g 500 g 700 g 900 g 1100 g	C - 2
	Bread	50 g 100 g 150 g	G - 1
	Pizza	200 g 300 g 400 g	C - 4
	Cakes	475 g	Preheat at 180 degrees
	Pasta	50 g (with water 450 g) 100 g (with water 800 g) 150 g (with water 1200 g)	80 %
	Chicken	500 g 750 g 1000 g 1200 g	C - 4
	Vegetables	150 g 350 g 500 g	100 %
	Potatoes	230 g 460 g 690 g	100 %



The **Cakes** menu needs preheating.

7.2 Auto Reheating

1. Repeatedly press to select the reheating mode.
2. Turn the Setting knob to select the weight.
3. Press to confirm and start reheating.

Reheating mode		Weight
h - 1	Auto Re-	150 g
	heating	250 g
		350 g
		450 g
		600 g
h - 2	Dinner	250 g
	Plate	350 g
		450 g
h - 3	Beverage	1 - 3 cups

Reheating mode		Weight
h - 4	Muffins / Rolls	1 - 3

7.3 Delayed Start

You can programme the appliance for 3 stages maximum.

1. Press and set the power level.
2. Turn the Setting knob to set the cooking time.
3. Press to programme the start of the appliance.
4. Turn the Setting knob to enter the amount of hours.
5. Press to confirm.
6. Turn the Setting knob to enter the amount of minutes.
7. Press to end the settings.



The appliance starts automatically when the set time is reached.

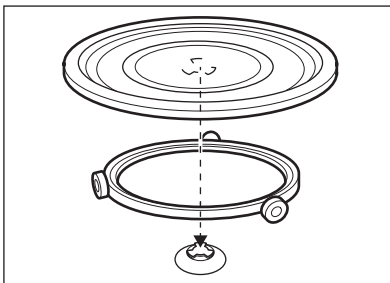
8. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

8.1 Inserting the turntable set



1. Place the roller guide around the turntable shaft.
2. Place the glass cooking tray on the roller guide



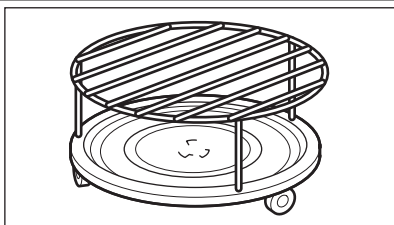
CAUTION!

Do not cook food without the turntable set. Use only the turntable set provided with the appliance.



Never cook food directly on the glass cooking tray.

8.2 Inserting the grill rack



Place the grill rack on the turntable set.

9. HELPFUL HINTS AND TIPS

9.1 Tips for the microwave

Problem	Remedy
You cannot find details for the amount of food prepared.	Look for a similar food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: Double the amount = almost double the time, Half the amount = half the time
The food got too dry.	Set shorter cooking time or select lower microwave power.
The food is not defrosted, hot or cooked after the time came to an end.	Set longer cooking time or set higher power. Note that large dishes need longer time.
After the cooking time comes to an end, the food is overheated at the edge but is still not ready in the middle.	Next time set a lower power and a longer time. Stir liquids halfway through, e.g. soup.

To get better results for rice use a flat, wide dish.

9.2 Defrosting

Always defrost roast with the fat side down.

Do not defrost covered meat because this may cause cooking instead of defrosting.

Always defrost whole poultry breast side down.

9.3 Cooking

Always remove chilled meat and poultry from the refrigerator at least 30 minutes before cooking.

Let the meat, poultry, fish and vegetables stay covered after cooking.

Brush a little oil or melted butter over the fish.

Add 30 - 45 ml of cold water for every 250 g of vegetables. Cut the fresh vegetables into even size pieces before cooking.

Cook all vegetables with a cover on the container.

9.4 Reheating

When you reheat packed ready meals always follow the instruction written on the packaging.

9.5 Grilling

Grill flat food items in the middle of the grill rack.

Turn the food over halfway through the set time and continue grilling.

9.6 Convection Cooking

You can cook food as in traditional oven. No microwaves are used.

9.7 Combi Cooking

Use the Combi Cooking to keep the crispness of certain foods.

At the half of the cooking time, turn over the foods then continue.

There are 4 modes for Combi Cooking. Each mode combines the microwave, grill and convection functions at different time periods and power levels.

10. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

Notes on cleaning:

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special cleaner.
- Clean all accessories regularly and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To soften the hard to remove remains, boil a glass of water at full microwave power for 2 to 3 minutes.
- To remove odours, mix a glass of water with 2 tsp of lemon juice and boil at full microwave power for 5 minutes.

11. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not operate.	The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The appliance does not operate.	The fuse in the fuse box is blown.	Check the fuse. If the fuse blows more than one time, contact a qualified electrician.
The appliance does not operate.	The door is not closed properly.	Make sure that nothing blocks the door.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	The lamp has to be replaced.
There is sparking in the cavity.	There are metal dishes or dishes with metal trim.	Remove the dish from the appliance.

Problem	Possible cause	Remedy
There is sparking in the cavity.	There are metal skewers or aluminium foil that touches the interior walls.	Make sure that the skewers and foil does not touch the interior walls.
The turntable set makes scratching or grinding noise.	There is an object or dirt below the glass cooking tray.	Clean the area below the glass cooking tray.
The appliance stop to operate without a clear reason.	There is a malfunction.	If this situation repeats call the customer service center.
If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the customer service centre.		The necessary data for the customer service center is on the rating plate on the appliance.
We recommend that you write the data here:		
Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

12. INSTALLATION



CAUTION!

Do not block the air vents. If you do that, the appliance can over-heat.



CAUTION!

Do not connect the appliance to adapters or extension leads. This can cause overloading and risk of fire.

- The appliance is for a kitchen counter top use only. It must be placed on a stable and flat surface.
- Put the appliance far away from steam, hot air and water splashes.
- If you transport the appliance in cold weather, do not activate it immediately after the installation. Let it stand in the room temperature and absorb the heat.



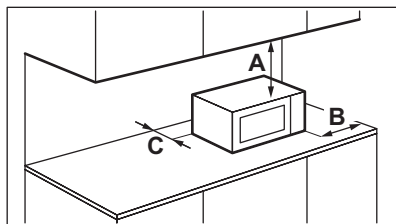
The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main cable and main plug.



CAUTION!

Minimum installation height is 85 cm.



12.1 Electrical installation




WARNING!


Only a qualified person must do the electrical installation.

Minimal distances

Dimension	mm
A	300
B	200
C	0

13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	37
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	39
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	41
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	41
5. BANDEAU DE COMMANDE	42
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	43
7. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	47
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES	49
9. CONSEILS UTILES	50
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	51
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	51
12. INSTALLATION	52

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
 - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - des bâtiments de ferme ;
 - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour ;
 - en chambre d'hôtes.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des ali-

ments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.

- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil peut être installé presque n'importe où dans la cuisine. Assurez-vous que le four est placé sur une surface plate, de niveau, et que les orifices d'aération ainsi que la surface sous l'appareil ne sont pas obstrués (pour une ventilation suffisante).

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Si l'appareil est branché à la prise murale en utilisant une rallonge électrique, assurez-vous qu'elle est reliée à la terre.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.

- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail, ni la cavité comme un espace de rangement.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne laissez pas les résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints de la porte.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

2.4 Mise au rebut

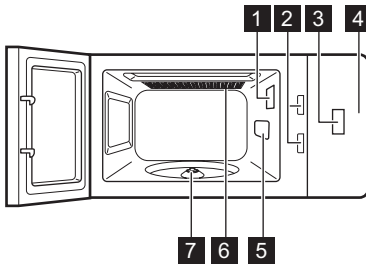


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

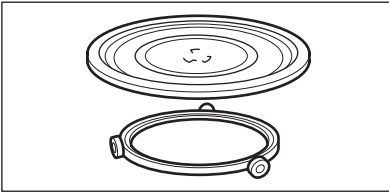
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1 Éclairage
- 2 Système d'interverrouillage de sécurité
- 3 Affichage
- 4 Bandeau de commande
- 5 Couvercle de guide d'ondes
- 6 Gril
- 7 Axe du plateau tournant

3.1 Accessoires

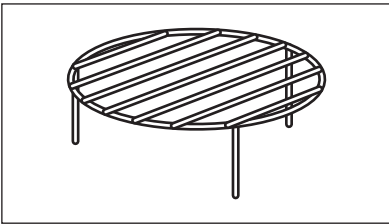


Ensemble du plateau tournant

Plateau de cuisson en verre et support à roulettes.



Utilisez toujours l'ensemble du plateau tournant pour cuire des aliments dans l'appareil.



Grille

Pour griller des aliments et utiliser la cuisson combinée.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.





Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage de l'heure

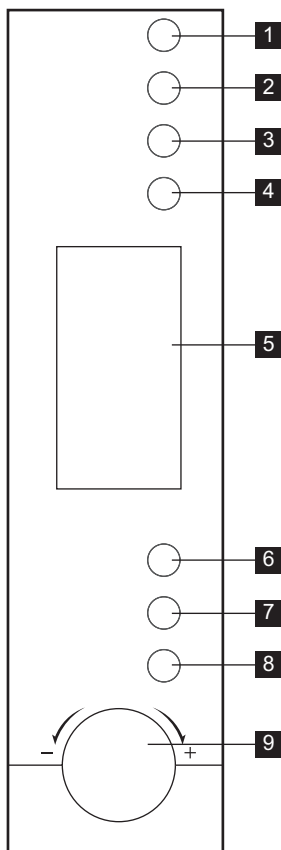




Lorsque vous branchez l'appareil à une source d'alimentation électrique ou après une coupure de courant, **0:00** s'affiche et un signal sonore retentit.






1. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour choisir le format d'horloge 24 heures ou 12 heures.
2. Tournez la manette de réglage pour entrer le nombre d'heures.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Tournez la manette de réglage pour entrer le nombre de minutes.

5. Appuyez sur  pour confirmer.

5. BANDEAU DE COMMANDE



Symbole	Fonction	Description
1 	Touche de fonction	Pour régler la fonction micro-on- des / grill / convection.
2 	Touche de réglage de la puissance	Pour régler le niveau de puissance.

	Symbole	Fonction	Description
3		Touche réchauffage automatique	Pour réchauffer des aliments automatiquement.
4		Touche décongélation	Pour décongeler des aliments selon le poids ou la durée.
5	—	Affichage	Affiche les réglages et l'heure.
6		Touche horloge	Pour régler l'heure.
7		Touche Arrêter/Annuler	Pour éteindre l'appareil ou supprimer les réglages de cuisson.
8		Touche Départ / +30 s	Pour mettre l'appareil en marche ou augmenter le temps de cuisson de 30 secondes à pleine puissance. Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque fois que vous appuyez sur la touche.
9	—	Manette de réglage	Pour régler la durée de cuisson, le poids ou la fonction.



6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation de l'appareil

1. Appuyez sur la touche du programme souhaité pour l'activer.
2. Appuyez sur  pour choisir le niveau de puissance, si nécessaire.
3. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la durée souhaitée.
4. Appuyez sur ³⁰ pour confirmer et allumer l'appareil.
5. Pour éteindre l'appareil, vous pouvez :
 - attendre qu'il s'éteigne automatiquement une fois la durée écoulée.
 - ouvrir la porte. L'appareil s'arrête automatiquement. Refermez la porte pour poursuivre la cuisson. Choisissez cette option si vous souhaitez simplement surveiller la cuisson des aliments.

– appuyer sur  .



ATTENTION

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

6.2 Informations générales sur le fonctionnement de l'appareil

Généralités :

- Après avoir éteint l'appareil, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes.
- Retirez les emballages en aluminium, les récipients en métal, etc. avant de préparer les aliments.

Cuisson :

- Si possible, cuisinez les aliments en les couvrant avec un ustensile d'une matière adaptée à l'utilisation au micro-ondes. Ne cuisinez les aliments sans les couvrir que si vous souhaitez conserver leur croustillant.
- Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop éle-

vées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Pour les œufs sur le plat, percez d'abord les jaunes.
- Piquez plusieurs fois les aliments couverts d'une « peau », comme les pommes de terre, les tomates ou les saucisses, avec une fourchette avant de les cuire afin qu'ils n'explorent pas.
- Pour les aliments congelés ou les plats surgelés, réglez un temps de cuisson plus long.
- Les plats contenant de la sauce doivent être remués de temps en temps.
- Les légumes fermes tels que les carottes, les petits pois ou le chou-fleur doivent être cuits dans l'eau.
- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de même taille.
- Utilisez des plats larges et à fond plat.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en porcelaine, en céramique ou en faïence avec de petits trous, par exemple sur les poignées ou dans le fond. L'humidité s'infiltré dans les trous et peut causer un craquement de l'ustensile de cuisine lorsqu'il chauffe.
- Le plateau de cuisson en verre permet de chauffer des aliments ou des liquides. Il est nécessaire au fonctionnement du four à micro-ondes.

Décongélation de viande, volaille, poisson :

- Posez l'aliment surgelé sans emballage sur une petite assiette retournée, puis

placez un récipient dessous pour recueillir l'eau de décongélation.

- Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation. Si possible, séparez puis retirez les morceaux ayant commencé à décongeler.

Décongélation de beurre, de morceaux de gâteau, de fromage :

- Ne décongelez pas ces aliments entièrement dans l'appareil mais laissez-les décongeler à température ambiante. Cela vous assure un résultat plus homogène. Retirez tout emballage en métal ou en aluminium avant la décongélation.

Décongélation de fruits et légumes :

- Ne décongelez pas entièrement dans l'appareil les fruits et légumes devant être préparés crus. Laissez-les décongeler à température ambiante.
- Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

Plats préparés :

- Vous pouvez cuire des plats préparés dans l'appareil, uniquement si leur emballage est adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Vous devez suivre les instructions imprimées sur l'emballage (par exemple « Retirez le couvercle en métal et percez le film plastique »).

Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes			Gril / convection
	Décongélation	Réchauffage	Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four (ne contenant aucun composant métallique, par exemple le Pyrex, le verre résistant à la chaleur)	X	X	X	X

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes			Gril / convec-tion
	Décongé-lation	Ré-chauf-fage	Cuisson	
Verre et porcelaine n'allant pas au four ¹⁾	X	--	--	--
Verre et vitrocéramique composés d'un matériau allant au four/résistant au gel (par exemple l'Arcoflam), grille	X	X	X	X
Céramique ²⁾ , faïence ²⁾	X	X	X	--
Plastique résistant à une chaleur de 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Carton, papier	X	--	--	--
Film étirable	X	--	--	--
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes ³⁾	X	X	X	--
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	--	--	--	X
Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone ³⁾	--	--	--	X
Plateau de cuisson	--	--	--	X
Ustensiles de cuisine pour dorer, par exemple plat « Crisp » ou plateau « Crunch »	--	X	X	--
Plats préparés et emballés ³⁾	X	X	X	X

1) Sans placage/décoration en argent, or, platine ou métal


2) Sans composants en quartz ou en métal ou avec un revêtement contenant du métal


3) Vous devez suivre les instructions du fabricant concernant les températures maximales.

X compatible

-- non compatible

6.3 Tableau des réglages de puissance

Appuyez sur 	Réglage de la puissance	Suggestion d'utilisation
1 fois	900 W	Pleine puissance : Pour faire bouillir ou réchauffer des liquides, cuire des légumes, préchauffer un plat à faire dorer.
2 fois	720 W	Réchauffer : Pour réchauffer des ragoûts, des potées et des plats pré-cuits. Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.



Appuyez sur 	Réglage de la puissance	Suggestion d'utilisation
3 fois	450 W	Moyenne : Pour décongeler des ragoûts et des potées, cuire des gâteaux et des génoises.
4 fois	270 W	Mijoter : Pour cuire des gâteaux à base de crème ou des gâteaux au fromage.
5 fois	90 W	Maintien au chaud : Pour garder les aliments au chaud.


6.4 Décongélation


Vous pouvez choisir 2 modes de décongélation :


- Décongélation selon le poids
- Décongélation selon la durée

Décongélation selon le poids et la durée

1. Appuyez une fois sur  pour sélectionner la décongélation selon le poids, ou deux fois pour sélectionner la décongélation selon la durée.
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner le poids ou la durée souhaité.
3. Appuyez sur  pour confirmer et démarrer l'appareil.

 Pour la décongélation selon le poids, la durée est automatiquement réglée. La décongélation selon le poids ne doit pas être utilisée avec des aliments décongelés depuis plus de 20 min. ni des plats préparés surgelés.

 Pour activer la décongélation par le poids, vous devez introduire entre 100 g et 2000 g d'aliments dans l'appareil.




 Pour décongeler moins de 200 g d'aliments, placez-les sur le bord du plateau tournant.

6.5 Cuisson

Les aliments peuvent être cuits en 3 étapes maximum. Si l'une de ces étapes est

la décongélation, vous devez la définir en tant que première étape.

Cuisson en plusieurs étapes :




1. Appuyez sur  et sélectionnez le mode de décongélation.
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la durée de décongélation ou le poids des aliments.
3. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
4. Tournez la manette de réglage pour entrer la durée.
5. Appuyez sur  pour confirmer et démarrer l'appareil.

À la fin de chaque étape, un signal sonore retentit.

6.6 Convection naturelle

Pour de meilleurs résultats, préchauffez l'appareil à la bonne température.

Convection naturelle avec préchauffage :

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de fonction pour régler .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage. Un signal sonore retentit lorsque la température est sélectionnée et clignote sur l'affichage.
5. Mettez les aliments dans l'appareil.
6. Tournez la manette de réglage pour entrer la durée.



7. Appuyez sur ⁺³⁰ pour confirmer et démarrer l'appareil.



Vous ne pouvez entrer la durée de cuisson que lorsque l'appareil est préchauffé et que la porte est ouverte. Si vous n'entrez pas la durée de cuisson au bout de 5 minutes, 5 signaux sonores retentissent et l'appareil se met en mode veille.


Ignorez l'étape 4 pour cuire sans préchauffage.

6.7 Gril ou cuisson combinée

1. Appuyez sur la touche de fonction.
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la durée souhaitée.
3. Appuyez sur ⁺³⁰ pour confirmer.
4. Tournez la manette de réglage pour entrer la durée.
5. Appuyez sur ⁺³⁰ pour confirmer et démarrer l'appareil.

Affichage	Fonction
G - 1	Gril complet
C - 1	Micro-ondes, convection à 165°
C - 2	Micro-ondes, gril
C - 3	Micro-ondes, convection à 200°
C - 4	Micro-ondes, gril, convection à 200°

6.8 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Lorsque la Sécurité enfants est activée, $\rightarrow 0$ s'affiche.

7. PROGRAMMES AUTOMATIQUES







AVERTISSEMENT









Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Cuisson Automatique

Vous pouvez utiliser la fonction Cuisson Automatique pour cuire des aliments facilement.

1. En mode veille, tournez la manette de réglage pour choisir le menu souhaité.
2. Appuyez sur ⁺³⁰ pour confirmer.
3. Tournez la manette de réglage pour sélectionner le poids du menu.
4. Appuyez sur ⁺³⁰ pour confirmer et démarrer l'appareil.



Symbole	Menu	Poids	Pourcentage approximatif de puissance
	Poisson	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80 %
	Soupes	200 ml 400 ml 600 ml	100 %

Symbole	Menu	Poids	Pourcentage approximatif de puissance
	Viande	300 g 500 g 700 g 900 g 1 100 g	C - 2
	Pain	50 g 100 g 150 g	G - 1
	Pizza	200 g 300 g 400 g	C - 4
	Gâteaux	475 g	Préchauffage à 180 degrés
	Pâtes	50 g (avec 450 g d'eau) 100 g (avec 800 g d'eau) 150 g (avec 1 200 g d'eau)	80 %
	Poulet	500 g 750 g 1 000 g 1 200 g	C - 4
	Légumes	150 g 350 g 500 g	100 %
	Pommes de terre	230 g 460 g 690 g	100 %



Vous devez utiliser le préchauffage avec le menu **Gâteaux**.

7.2 Réchauffage automatique

1. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour sélectionner le mode réchauffage.
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur  pour confirmer et démarrer le réchauffage.




Mode réchauffage	Poids
h - 1	Réchauffage automatique 150 g 250 g 350 g 450 g 600 g

Mode réchauffage	Poids
h - 2	Grande assiette 250 g 350 g 450 g
h - 3	Boissons 1 - 3 tasses
h - 4	Madeleines, muffins/Petits pains 1 - 3

7.3 Départ différé

Vous pouvez programmer l'appareil pour 3 étapes maximum.

1. Appuyez sur  et réglez le niveau de puissance.

2. Tournez la manette de réglage pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur  pour programmer le démarrage de l'appareil.
4. Tournez la manette de réglage pour entrer le nombre d'heures.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Tournez la manette de réglage pour entrer le nombre de minutes.
7. Appuyez sur  pour terminer les réglages.



L'appareil démarre automatiquement dès que la durée programmée est atteinte.

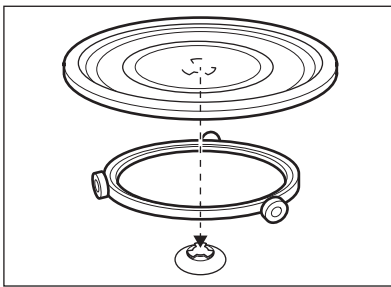
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Installation de l'ensemble du plateau tournant



1. Placez le support à roulettes autour de l'axe du plateau tournant.
2. Posez le plateau de cuisson en verre sur le support à roulettes



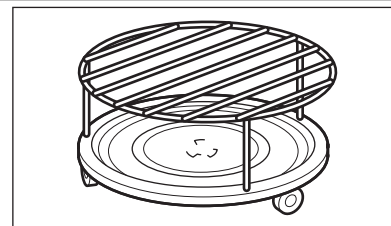
ATTENTION

Ne cuisez pas les aliments sans l'ensemble du plateau tournant. N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec l'appareil.



Ne cuisez jamais les aliments directement sur le plateau de cuisson en verre.

8.2 Installation de la grille



Placez la grille sur le plateau tournant.

9. CONSEILS UTILES

9.1 Conseils pour le micro-ondes

Problème	Solution
Vous ne trouvez pas les détails pour la quantité de nourriture préparée.	Recherchez un aliment similaire. Diminuez ou rallongez le temps de cuisson selon la règle suivante : Double quantité = presque le double de temps Moitié de la quantité = moitié du temps
La nourriture a trop séché.	Réduisez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus basse.
La nourriture n'est pas décongelée, chaude ou cuite à la fin du temps défini.	Rallongez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance plus élevée. Veuillez noter que les plats de grande taille ont besoin de plus de temps.
Une fois la durée de cuisson écoulée, les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas prêts au centre.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps. Remuez les liquides à la moitié du temps, par exemple la soupe.

Pour de meilleurs résultats, cuisez le riz dans un récipient plat et large.

9.2 Décongélation

Décongelez toujours les rôtis avec le côté gras vers le bas.

Ne couvrez pas la viande pour la décongeler car elle risquerait de cuire.

Décongelez toujours la volaille entière poitrail vers le bas.

9.3 Cuisson

Sortez toujours la viande et la volaille froides du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de les cuire.

Après la cuisson, laissez reposer la viande, la volaille ou les légumes en les couvrant.

Huilez ou beurrez légèrement le poisson. Pour cuire des légumes, ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide par tranche de 250 g. Coupez les légumes frais en morceaux de même taille avant de les cuire. Faites chauffer tous les légumes en couvrant le récipient.

9.4 Réchauffage

Lorsque vous réchauffez des plats cuisinés emballés, suivez toujours les instructions figurant sur l'emballage.

9.5 Gril

Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille.

Retournez les aliments à la moitié du temps programmé et continuez à les faire griller.

9.6 Convection naturelle

Vous pouvez cuire les aliments comme dans un four traditionnel.

Pas besoin de micro-ondes.

9.7 Cuisson combinée

Utilisez la Cuisson combinée pour préserver le croquant de certains aliments.

À la moitié du temps de cuisson, retournez les aliments puis poursuivez la cuisson.

Il existe 4 modes de cuisson combinée. Chaque mode associe les fonctions micro-ondes, gril et convection à différents moments et à des niveaux de puissance différents.

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits de nettoyage spécifiques.
- Nettoyez régulièrement tous les accessoires et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Pour ramollir les résidus alimentaires secs, faites bouillir un verre d'eau à pleine puissance de micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes.
- Pour éliminer les odeurs, versez 2 cuillères à café de jus de citron dans un verre d'eau, puis faites bouillir ce mélange à pleine puissance de micro-ondes pendant 5 minutes.

11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	La porte n'est pas fermée correctement.	Assurez-vous que rien ne bloque la porte.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	L'ampoule doit être remplacée.
Des étincelles jaillissent dans la cavité.	Vous avez placé des plats en métal ou ayant des éléments en métal dans l'appareil.	Retirez le plat de l'appareil.
Des étincelles jaillissent dans la cavité.	Des brochettes en métal ou du papier d'aluminium touchent les parois intérieures.	Assurez-vous que les brochettes et le papier d'aluminium ne touchent pas les parois intérieures.

Problème	Cause probable	Solution
L'ensemble du plateau tournant émet un grincement.	Il y a un objet ou de la salissure sous le plateau de cuisson en verre.	Nettoyez le dessous du plateau de cuisson en verre.
L'appareil s'arrête de fonctionner sans raison apparente.	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.	Si cette situation se reproduit, contactez le service après-vente.
Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.		Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique.
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :		
Modèle (MOD.)	
Référence du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

12. INSTALLATION



ATTENTION

Ne bloquez pas les aérations. Cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.



ATTENTION

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.

- L'appareil est uniquement destiné à être utilisé sur le plan de travail d'une cuisine. Il doit être installé sur une surface plate et stable.
- Éloignez le plus possible l'appareil de la vapeur, de l'air chaud et des projections d'eau.
- Si vous devez transporter l'appareil par temps froid, ne l'allumez pas immédiatement après l'installation. Laissez-le atteindre la température de la pièce et absorber la chaleur.

12.1 Installation électrique



AVERTISSEMENT

Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



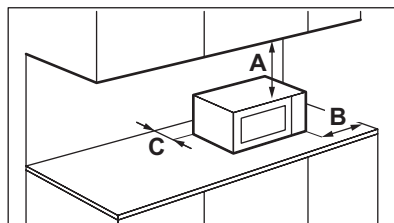
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation et une fiche d'alimentation.



ATTENTION


La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.




Distances minimales

Dimensions	mm
A	300
B	200
C	0

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop



892961058-C-242013

