



**Electrolux**  
**REX**



MQC325G

<b>EN</b>	MICROWAVE OVEN	USER MANUAL	2
<b>FR</b>	FOUR À MICRO-ONDES	NOTICE D'UTILISATION	19
<b>DE</b>	MIKROWELLENOFEN	BENUTZERINFORMATION	38
<b>IT</b>	FORNO A MICROONDE	ISTRUZIONI PER L'USO	57
<b>ES</b>	HORNO DE MICROONDAS	MANUAL DE INSTRUCCIONES	76

# CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION . . . . .	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS . . . . .	6
3. PRODUCT DESCRIPTION . . . . .	7
4. BEFORE FIRST USE . . . . .	7
5. CONTROL PANEL . . . . .	8
6. DAILY USE . . . . .	9
7. AUTOMATIC PROGRAMMES . . . . .	12
8. USING THE ACCESSORIES . . . . .	13
9. ADDITIONAL FUNCTIONS . . . . .	14
10. HELPFUL HINTS AND TIPS . . . . .	15
11. CARE AND CLEANING . . . . .	16
12. TROUBLESHOOTING . . . . .	16
13. INSTALLATION . . . . .	17

## 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](http://www.electrolux.com)



Register your product for better service:  
[www.RegisterElectrolux.com](http://www.RegisterElectrolux.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.electrolux.com/shop](http://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. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of 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.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a Cabinet.
- The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
- Pay attention to the minimum dimensions of the cabinet (if applicable). Refer to the installation chapter.
- The appliance must be operated with the decorative door open (if applicable).
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## 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.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

### 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.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- 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

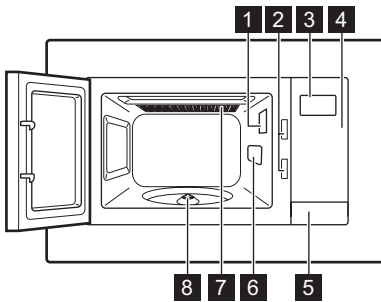


#### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

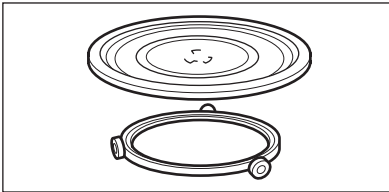
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION



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

### 3.1 Accessories

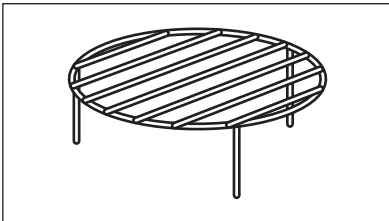


#### Turntable set

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**.



You can set the time in a 24 hour clock system.

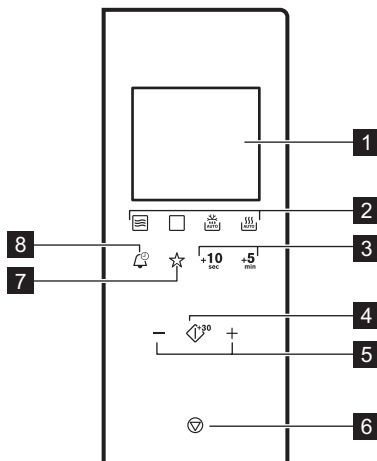
1. Press  twice.
2. To set the amount of hours press the Setting pads.
3. Press  to confirm.








4. To set the amount of minutes press the setting pads.
5. Press  to confirm.
6. The display shows **ON**. The clock is shown on the display when the appliance is not used.


If you do not want the clock to be shown when the appliance is in standby mode press **+** or **-** and set **OFF**.

7. Press  to confirm.

## 5. CONTROL PANEL



Symbol	Function	Description
<b>1</b> —	Display	Shows the settings and current time.
<b>2</b>    	Function pads	To set the microwave / grill / convection / combi / auto defrost and auto cooking function.
<b>3</b> <b>+10</b> <b>+5</b> sec min	Time Set pads	To set the desired time.
<b>4</b> 	Start / +30 sec	To start the appliance or increase the cooking time for 30 seconds at full power.
<b>5</b> — , +	Setting pads	To set the time, weight or temperature.
<b>6</b> 	Stop / Clear	To deactivate the appliance or delete the cooking settings.
<b>7</b> 	Favorite	To save one favorite combination of cooking parameters.

Symbol	Function	Description
8 	Clock	To set the clock / reminder.




## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to the Safety chapters.

### 6.1 Activating and deactivating the appliance

1. Press the pad with the function you want to activate.
2. Repeatedly press the pad with the chosen function to set the power level.
3. To set the time press the Setting pads.
4. Press  to activate the appliance.
5. To deactivate the appliance you can:
  - wait until the appliance deactivates automatically when the time comes to an end and an acoustic signal sounds. The display shows **End**.
  - open the door. The appliance stops automatically. Close the door and press  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 <b>1)</b>	X	--	--	--
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material (e. g. Arcocflam), grill shelf	X	X	X	X
Ceramic <b>2)</b> , earthenware <b>2)</b>	X	X	X	--
Heat-resistant plastic up to 200 °C <b>3)</b>	X	X	X	--
Cardboard, paper	X	--	--	--
Clingfilm	X	--	--	--
Roasting film with microwave safe closure <b>3)</b>	X	X	X	--
Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron	--	--	--	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated <b>3)</b>	--	--	--	X
Baking tray	--	--	--	X
Browning cookware, e. g. Crisp pan or Crunch plate	--	X	X	--
Ready meals in packaging <b>3)</b>	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	Approximate Percentage of Power
1 time	900 Watt	100 %
2 times	700 Watt	77 %
3 times	500 Watt	55 %
4 times	300 Watt	33 %
5 times	100 Watt	17 %

### Other functions



Press 	Display	Function mode
<b>Grilling</b>		
1 time		Full Grill
<b>Combi Cooking</b>		
2 times		Microwaves, Convection
3 times		Microwaves, Grill
4 times		Grill, Convection
5 times		Microwaves, Grill, Convection
<b>Convection Cooking</b>		
6 times		Convection cooking at set temperature

### 6.4 Quick Start

- Press  to activate the appliance for 30 seconds at full function power. The cooking time increases by 30 seconds with each additional press of the button. The maximum cooking time is 95 minutes.

### 6.5 Defrosting

#### Weight and time defrosting

- Repeatedly press  to set the desired defrosting function.
- Press the Setting pads to input the desired weight or time.
- Press  to confirm and start the appliance.

- For weight defrosting the display shows the set defrosting time.



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.

## 6.6 Convection Cooking

For better results, preheat the appliance to the right temperature before inserting the food.

### Convection cooking with preheating function:

- Repeatedly press to set the Convection cooking.

- Press the Setting pads to set the temperature.

- Press to confirm and start the appliance.



When the temperature is reached an acoustic signal sounds.



You can use the Kitchen Timer as a time reminder.

## 6.7 Grilling or Combi Cooking

- Repeatedly press to set the Grilling or Combi Cooking function.

- Press the Setting pads to input the time.

- Press to confirm and start the appliance.



An acoustic signal sounds after half of the cooking time passes. You can turn over the food.

# 7. AUTOMATIC PROGRAMMES



### WARNING!

Refer to the Safety chapters.

## 7.1 Auto Cooking

You can use Auto Cooking function to easily cook food.

- Repeatedly press to set the desired menu.








- Press the Setting pads to input the weight.

- To change the set menu for a different one press .

- Press to confirm and start the appliance.


Display	Menu	Weight
	Auto Reheat	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g
	Beverage	1 cup
	Pizza	200 g 300 g 300 g





Display	Menu	Weight
	Popcorn	50 g 100 g
	Chicken	500 g 750 g 1000 g 1200 g
	Meat	150 g 300 g 450 g 600 g
	Potato	230 g 460 g 690 g
	Vegetable	150 g 350 g 500 g
	Fish	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g
	Pasta	50 g (add 450 ml of water) 100 g (add 800 ml of water) 150 g (add 1200 ml of water)

## 7.2 Favorite

### Setting the programmes

1. Set the function and parameters you want to save.
2. Press  and hold for 2 seconds.
3. An acoustic signal sounds after the settings are saved.

### Using the programmes

1. Press .
2. To start the appliance press <sup>30</sup>.



You can save only one Favorite setting.

## 8. USING THE ACCESSORIES



### WARNING!

Refer to the Safety chapters.



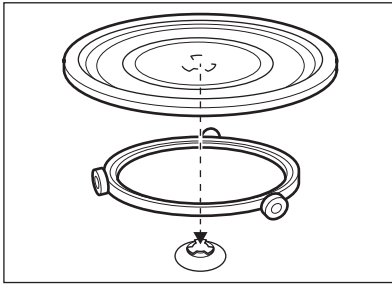
### CAUTION!

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



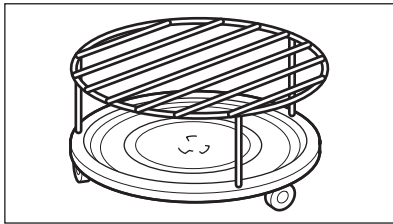
Never cook food directly on the glass cooking tray.

## 8.1 Inserting the turntable set



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


## 8.2 Inserting the grill rack



Place the grill rack on the turntable set.

# 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 9.1 Kitchen Timer

1. Press .
2. Press the Setting pads to set the time.
3. The Kitchen Timer activates automatically after a few seconds.


When the set time is reached, an acoustic signal sounds.

You can set maximum 95 minutes.





When the Timer is active the display shows the active function. To see how much time is left press



Timer still works when you open the door or pause the appliance. Press  to cancel.

## 9.2 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 .

## 10. HELPFUL HINTS AND TIPS

### 10.1 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: <b>Double the amount = almost double the time, Half the amount = half the time</b>
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.

### 10.2 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.

### 10.3 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.

### 10.4 Reheating

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

### 10.5 Grilling

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

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

### 10.6 Convection Cooking

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

### 10.7 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.

## 11. 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.

## 12. 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.
The display shows  .	The Child Safety Lock is active.	Deactivate the Child Safety Lock. Hold  for 3 seconds.
There is sparking in the cavity.	There are metal dishes or dishes with metal trim.	Remove the dish from the appliance.
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.) .....

## 13. 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 built-in use only.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- 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.

### 13.1 Electrical installation



**WARNING!**

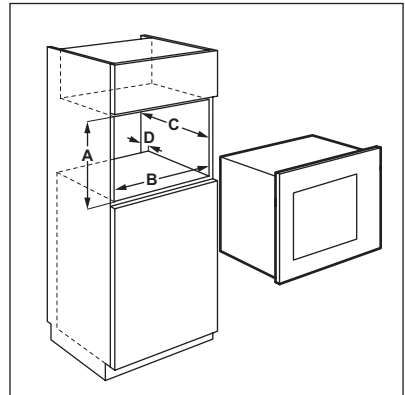
Only a qualified person must do the electrical installation.



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.

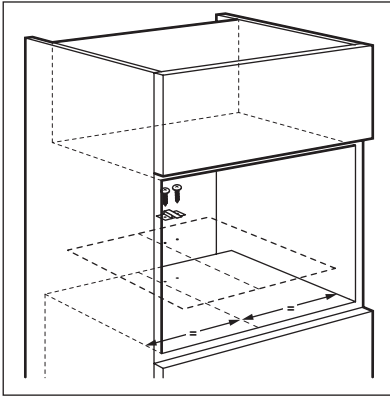
1. Check if the dimensions of the furniture meet the installation distances.



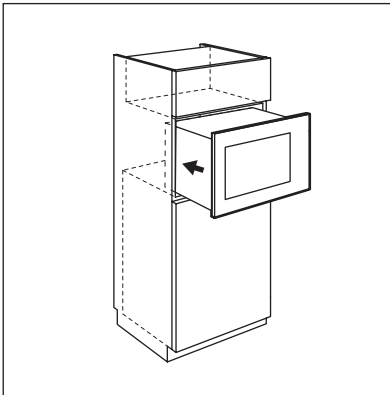
**Installation distances**

Dimension	mm
A	380 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

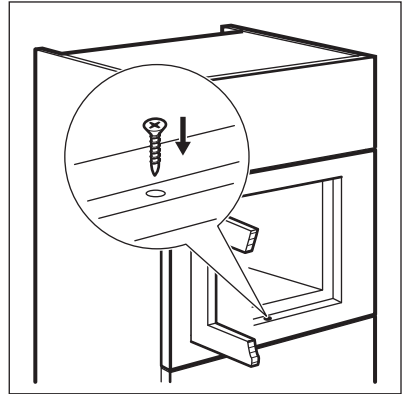
2. Put the template on the bottom of cabinet and mark the spots for screws. Remove the template and fix the bracket with the screws.




3. Install the appliance. Make sure the bracket locks the back of the appliance.




4. Open the door and fix the appliance to the cabinet with a screw.



## 14. 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 . . . . .	20
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .	23
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	24
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION . . . . .	25
5. BANDEAU DE COMMANDE . . . . .	26
6. UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	27
7. PROGRAMMES AUTOMATIQUES . . . . .	30
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES . . . . .	32
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES . . . . .	32
10. CONSEILS UTILES . . . . .	33
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	34
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	34
13. INSTALLATION . . . . .	35

## 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](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.RegisterElectrolux.com](http://www.RegisterElectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://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. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de 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 ;
  - dans 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.
- Les appareils ne doivent pas être utilisés avec une minuterie ni un système de commande à distance indépendant.
- Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'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 ni 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 chauffer 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 aliments 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.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être encastré, à moins qu'il n'ait été spécifiquement testé à cet effet.
- La surface arrière de l'appareil doit être positionnée contre un mur.
- Faites attention aux dimensions minimales du meuble (le cas échéant). Reportez-vous au chapitre « Installation ».

- L'appareil doit être mis en marche avec la porte décorative du meuble ouverte (si présente).
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

## 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 est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

### 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.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- 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

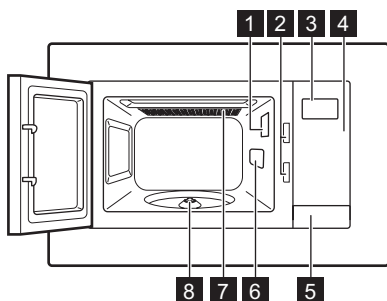


### AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

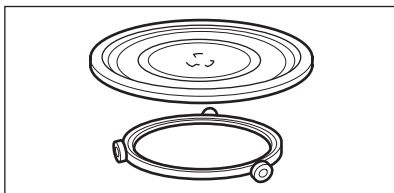
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



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

### 3.1 Accessoires

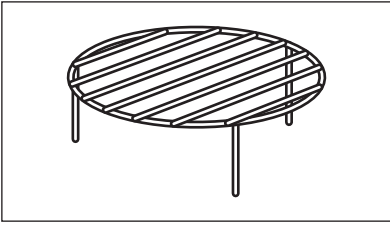


#### Ensemble du plateau tournant

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



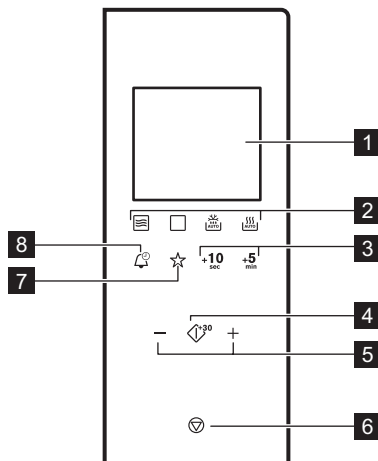
Lorsque vous branchez le four sur le secteur ou après une coupure de courant, **0:00** s'affiche.








Vous pouvez sélectionner le format 24 heures pour l'horloge.

1. Appuyez deux fois sur .
2. Pour sélectionner le nombre d'heures, appuyez sur les touches de réglage.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Pour sélectionner le nombre de minutes, appuyez sur les touches de réglage.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. L'affichage indique **ON**. L'horloge s'affiche lorsque l'appareil n'est pas en cours de fonctionnement.  
Si vous ne souhaitez pas que l'horloge s'affiche lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche + ou - et sélectionnez **OFF**.
7. Appuyez sur  pour confirmer.

## 5. BANDEAU DE COMMANDE



Symbole	Fonction	Description
<b>1</b> —	Affichage	Affiche les réglages et l'heure.
<b>2</b> 	Touches de fonction	Pour sélectionner les fonctions micro-ondes / gril / convection / combi / décongélation automatique et cuisson automatique.
<b>3</b> +10 sec , +5 min	Touches de réglages du temps	Pour régler la durée souhaitée.
<b>4</b> 	Départ / +30 s	Pour mettre l'appareil en marche ou augmenter le temps de cuisson de 30 secondes à pleine puissance.
<b>5</b> — , +	Touches de réglage	Pour régler la durée, le poids ou la température.
<b>6</b> 	Arrêt / Annuler	Pour éteindre l'appareil ou supprimer les réglages de cuisson.
<b>7</b> 	Favori	Pour sauvegarder votre combinaison de paramètres de cuisson préférée.
<b>8</b> 	Horloge	Pour régler l'heure / un rappel.




## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Activation et désactivation de l'appareil

1. Appuyez sur la touche de la fonction souhaitée pour l'activer.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de la fonction choisie pour régler le niveau de puissance.
3. Pour sélectionner la durée, appuyez sur les touches de réglage.
4. Appuyez sur  pour allumer l'appareil.
5. Pour éteindre l'appareil, vous pouvez :
  - attendre qu'il s'éteigne automatiquement une fois la durée écoulée et qu'un signal sonore retentisse. L'affichage indique **End**.
  - ouvrir la porte. L'appareil s'arrête automatiquement. Refermez la porte et appuyez sur  pour poursuivre la cuisson. Choisissez cette option si vous souhaitez simplement surveiller la cuisson des aliments.
  - Appuyez sur la touche .



### 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 élevées. 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'infiltrerait 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
Verre et porcelaine n'allant pas au four <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Verre et vitrocéramique composés d'un matériau allant au four/résistant au gel (par exemple l'Arcoflam), grille	X	X	X	X
Céramique <sup>2)</sup> , faïence <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Plastique résistant à une chaleur de 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Carton, papier	X	--	--	--
Film étirable	X	--	--	--
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	--	--	--	X
Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Plateau de cuisson	--	--	--	X
Ustensiles de cuisine pour dorer, par exemple plat « Crisp » ou plateau « Crunch »	--	X	X	--
Plats préparés et emballés <sup>3)</sup>	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	Pourcentage de puissance approximatif
1 fois	900 Watt	100 %
2 fois	700 Watt	77 %
3 fois	500 Watt	55 %
4 fois	300 Watt	33 %
5 fois	100 Watt	17 %

### Autres fonctions

Appuyez sur 	Affichage	Mode de fonctionnement
<b>Gril</b>		
1 fois		Gril complet
<b>Cuisson combinée</b>		
2 fois		Micro-ondes, Convection
3 fois		Micro-ondes, Gril
4 fois		Gril, Convection
5 fois		Micro-ondes, Gril, Convection
<b>Convection naturelle</b>		
6 fois		Convection naturelle à une température réglée



### 6.4 Démarrage rapide


- Appuyez sur  pour que l'appareil fonctionne à pleine puissance pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à cha-


que fois que vous appuyez sur la touche. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.


## 6.5 Décongélation

### Décongélation selon le poids et la durée

1. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour sélectionner la fonction de décongélation souhaitée.
2. Appuyez sur les touches de réglage pour saisir le poids ou la durée souhaitée.
3. Appuyez sur <sup>+30</sup> pour confirmer et démarrer l'appareil.
4. Pour la décongélation selon le poids, le temps de décongélation réglé s'affiche.

 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.


## 6.6 Convection naturelle

Pour de meilleurs résultats, préchauffez l'appareil à la bonne température avant d'insérer les aliments.



### Convection naturelle avec préchauffage :


1. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour sélectionner la Convection naturelle.
2. Pour régler la température, appuyez sur les touches de réglage.
3. Appuyez sur <sup>+30</sup> pour confirmer et démarrer l'appareil.

 Une fois la température atteinte, un signal sonore retentit.

 Vous pouvez utiliser le minuteur comme rappel.

## 6.7 Gril ou cuisson combinée

1. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour sélectionner la fonction Gril ou Combi.
2. Pour régler la durée, appuyez sur les touches de réglage.
3. Appuyez sur <sup>+30</sup> pour confirmer et démarrer l'appareil.

 Un signal sonore retentit à la moitié du temps de cuisson. Vous pouvez retourner les aliments.

# 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. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour sélectionner le menu souhaité.

2. Pour régler le poids, appuyez sur les touches de réglage.
3. Pour changer le menu sélectionné, appuyez sur .
4. Appuyez sur <sup>+30</sup> pour confirmer et démarrer l'appareil.


Affichage	Menu	Poids
	Réchauffage auto- matique	150 g
		250 g
		350 g
		450 g
		600 g
	Boissons	1 tasse
	Pizza	200 g
		300 g
		300 g
	Pop-corn	50 g 100 g
	Poulet	500 g
		750 g
		1 000 g
		1 200 g
	Viande	150 g
		300 g
		450 g
		600 g
	Pomme(s) de terre	230 g
		460 g
		690 g
	Légumes	150 g
		350 g
		500 g
	Poisson	150 g
		250 g
		350 g
		450 g
		650 g
	Pâtes	50 g (ajoutez 450 ml d'eau)
		100 g (ajoutez 800 ml d'eau)
		150 g (ajoutez 1 200 ml d'eau)

## 7.2 Favori

### Réglage des programmes

1. Sélectionnez le programme et les paramètres que vous souhaitez enregistrer.
2. Appuyez sur ☆ pendant 2 secondes
3. Un signal sonore retentit lorsque les réglages sont sauvegardés.

### Utilisation des programmes

1. Appuyez sur la touche ☆ .
2. Pour démarrer l'appareil, appuyez sur  <sup>\*30</sup> .



Vous ne pouvez enregistrer qu'un réglage Favori.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



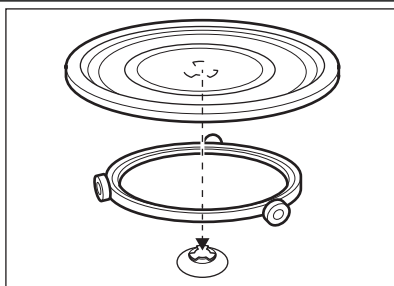
Ne cuisez jamais les aliments directement sur le plateau de cuisson en verre.



### ATTENTION

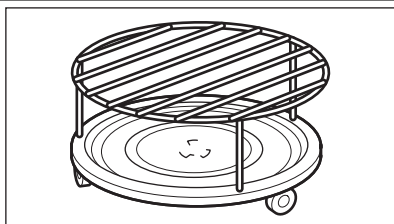
Ne cuisez pas les aliments sans l'ensemble du plateau tournant. N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec l'appareil.

### 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


### 8.2 Installation de la grille




Placez la grille sur le plateau tournant.

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


### 9.1 Minuteur

1. Appuyez sur la touche .
2. Pour régler la durée, appuyez sur les touches de réglage.
3. Le minuteur s'active automatiquement au bout de quelques secondes. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Vous pouvez le régler jusqu'à 95 minutes maximum.





Lorsque le minuteur est activé, la fonction active s'affiche. Pour voir le temps restant, appuyez sur la touche .



Le minuteur continue de fonctionner lorsque vous ouvrez la porte ou mettez l'appareil en pause. Appuyez sur la touche  pour annuler.

## 9.2 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,  s'affiche.

# 10. CONSEILS UTILES

## 10.1 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 : <b>Double quantité = presque le double de temps</b> <b>Moitié de la quantité = moitié de temps</b>
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.

Coupez les légumes frais en morceaux de même taille avant de les cuire. Faites chauffer tous les légumes en couvrant le récipient.

## 10.2 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.

## 10.4 Réchauffage

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

## 10.3 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.

## 10.5 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.

## 10.6 Convection naturelle

Vous pouvez cuire les aliments comme dans un four traditionnel.

Pas besoin de micro-ondes.

## 10.7 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.

## 11. 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.

## 12. 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.

Problème	Cause probable	Solution
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	L'ampoule doit être remplacée.
L'affichage indique [ ] .	La Sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants. Appuyez sur (⏏) pendant 3 secondes.
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.
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.)	.....	

## 13. INSTALLATION



### ATTENTION

Ne bouchez 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.

- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé encastré.

- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de paroi au fond de la niche d'encastrement, à l'arrière de l'appareil.
- 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.

### 13.1 Installation électrique



#### AVERTISSEMENT

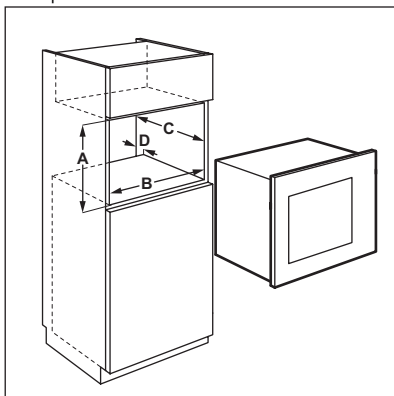
Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



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.

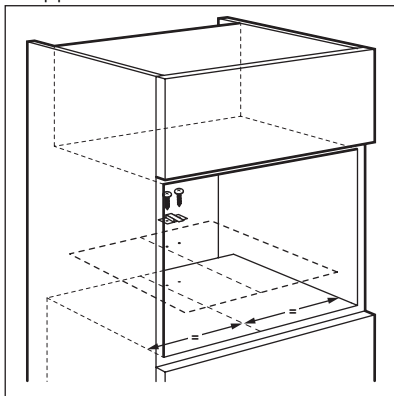
1. Vérifiez que les dimensions du meuble respectent les distances d'installation.



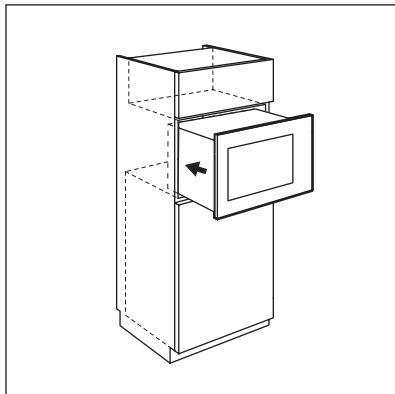
#### Distances d'installation

Dimensions	mm
A	380 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

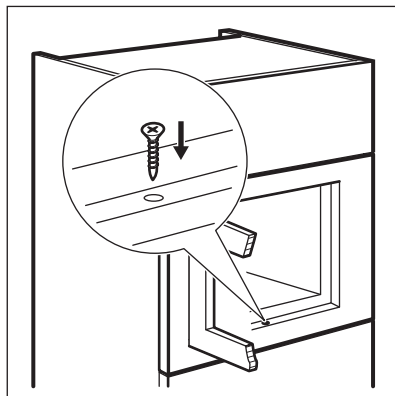
2. Placez le gabarit dans le meuble et faites des repères pour l'emplacement des vis. Retirez le gabarit et vissez le support.



3. Installez l'appareil. Assurez-vous que le support bloque l'arrière de l'appareil.





4. Ouvrez la porte et fixez l'appareil au meuble à l'aide d'une vis.





## 14. 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.

# INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN . . . . .	39
2. SICHERHEITSHINWEISE . . . . .	42
3. GERÄTEBESCHREIBUNG . . . . .	43
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME . . . . .	44
5. BEDIENFELD . . . . .	45
6. TÄGLICHER GEBRAUCH . . . . .	46
7. AUTOMATIKPROGRAMME . . . . .	49
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS . . . . .	50
9. ZUSATZFUNKTIONEN . . . . .	51
10. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE . . . . .	52
11. REINIGUNG UND PFLEGE . . . . .	53
12. FEHLERSUCHE . . . . .	53
13. MONTAGE . . . . .	54

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

**[www.RegisterElectrolux.com](http://www.RegisterElectrolux.com)**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

# 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



### **WARNUNG!**

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  - Bauernhöfe
  - Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
  - Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Die Geräte dürfen keinesfalls durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient werden.
- Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät auf-

merksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.

- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Baby-nahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittel-lagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Die Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Die Mikrowelle darf nicht in einem Einbauküchenschrank installiert werden, es sei denn, sie wurde in einem Einbauschränk getestet.
- Die Geräterückseite muss gegen die Wand gestellt werden.

- Achten Sie auf die Mindestabmessungen des Einbauschranks (falls vorhanden). Siehe hierzu Kapitel „Montage“.
- Das Gerät muss mit geöffneter Dekortür betrieben werden (falls vorhanden).
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

### Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Wird das Gerät über ein Verlängerungskabel an der Steckdose angeschlossen, stellen Sie sicher, dass das Kabel geerdet ist.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung

trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

## 2.2 Gebrauch



### WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und den Garraum nicht zur Aufbewahrung.

## 2.3 Reinigung und Pflege



### WARNUNG!

Es besteht die Gefahr von Verletzungen, Bränden und Geräteausfall.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der

Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Es dürfen sich keine Lebensmittelspritzer oder Reste von Reinigungsmitteln auf den Türdichtflächen befinden.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

## 2.4 Entsorgung

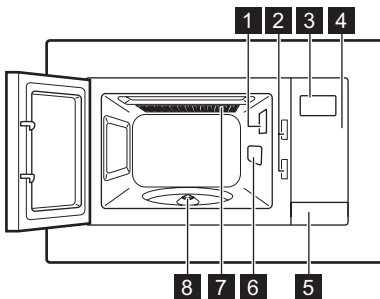


### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

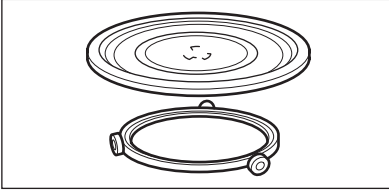
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 Lampe
- 2 Sicherheitsverriegelungssystem
- 3 Display
- 4 Bedienfeld
- 5 Türtaste
- 6 Mikrowellenabdeckung
- 7 Grillelement
- 8 Drehspindel

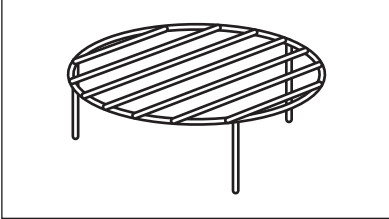
### 3.1 Zubehör



#### Drehteller-Set

Glasteller und Rollenführung

**i** Beim Zubereiten von Speisen verwenden Sie stets das Drehteller-Set.



#### Grillrost

Zum Grillen und Garen im Kombi-Modus.

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



#### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

### 4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

### 4.2 Einstellen der Uhrzeit






Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall zeigt das Display **0:00** an.



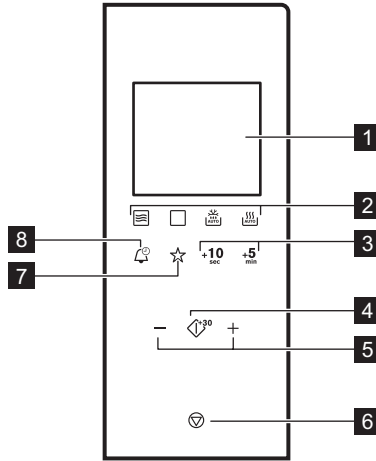
Sie können die Uhrzeit im 24-Stunden-Format einstellen.

1. Drücken Sie  zweimal.

2. Stellen Sie die Stunde(n) durch Drücken der Touchpads „Einstellungen“ ein.
3. Mit  bestätigen.
4. Stellen Sie die Minute(n) durch Drücken der Touchpads „Einstellungen“ ein.
5. Mit  bestätigen.
6. Im Display erscheint **ON**. Die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet.  
Wenn Sie nicht möchten, dass die Uhrzeit angezeigt wird, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie **+** oder **-** und stellen Sie **OFF** ein.
7. Mit  bestätigen.



# 5. BEDIENFELD



Symbol	Funktion	Beschreibung
<b>1</b> —	Display	Anzeige der Einstellungen und der aktuellen Uhrzeit.
<b>2</b>	Touchpads „Funktionen“	Einstellen der Funktionen Mikrowelle / Grill / Umluft / Kombi-Garen / Automatisches Auftauen / Auto-Kochen
<b>3</b> +10 sec , +5 min	Touchpads „Zeiteinstellung“	Einstellen der gewünschten Zeit.
<b>4</b>	Start / +30 Sek.	Einschalten des Geräts oder Verlängerung der Gardauer um 30 Sekunden bei voller Leistung.
<b>5</b> — , +	Touchpads „Einstellungen“	Einstellen der Zeit, des Gewichts oder der Temperatur.
<b>6</b>	Stopp / Löschen	Ausschalten des Geräts oder Löschen der Gareinstellungen.
<b>7</b>	Bevorzugtes Programm	Speichern der bevorzugten Kombination von Garioptionen.
<b>8</b>	Uhr	Einstellen des Kurzzeitweckers / der Erinnerungsfunktion.




## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drücken Sie das Touchpad der Funktion, die Sie einschalten möchten.
2. Drücken Sie das Touchpad der gewählten Funktion wiederholt, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Drücken Sie zum Einstellen der Zeit die Touchpads „Einstellungen“.
4. Schalten Sie das Gerät mit <sup>+30</sup> ein.
5. Sie können das Gerät wie folgt ausschalten:
  - Warten Sie, bis das Gerät nach Ablauf der eingestellten Gardauer automatisch ausgeschaltet wird und ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint **End**.
  - Durch Öffnen der Tür. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Tür und drücken Sie <sup>+30</sup> zum Weitergaren. Verwenden Sie diese Option, um den Garfortschritt der Speise zu überprüfen.
  - Drücken Sie .



### VORSICHT!

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen in ihm befinden.

### 6.2 Allgemeine Informationen zum Gebrauch des Gerätes

#### Allgemeines:

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen.
- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter etc. von den Lebensmitteln entfernen.

#### Garen:

- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeigneten Material abdecken. Lebensmittel nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

- Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter anstechen.
- Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut“ oder „Schale“, wie Kartoffeln, Tomaten oder Würstchen, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.
- Die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln verlängern.
- Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
- Feste Gemüsesorten wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl müssen in Wasser gegart werden.
- Größere Stücke nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke schneiden.
- Flaches, breites Kochgeschirr verwenden.
- Kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit kleinen Löchern z. B. an Griffen oder unglasierten Böden verwenden. In den Löchern kann sich Feuchtigkeit absetzen, die beim Erhitzen zu Rissen im Kochgeschirr führen kann.
- Der Glasteller ist eine Unterlage zum Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten. Er ist wichtiger Bestandteil der Mikrowelle.

#### Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch:

- Gefrorene, ungeöffnete Lebensmittel auf einem kleinen, umgedrehten Teller so in einen Behälter legen, dass die Auftauflüssigkeit vom Behälter aufgefangen wird.
- Drehen Sie das Lebensmittel nach der halben Auftauzeit um. Bereits angetaute Stücke nach Möglichkeit teilen und herausnehmen.

### Auftauen von Butter, Tortenstücken, Quark:

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Dies ergibt ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

### Auftauen von Obst, Gemüse:

- Obst und Gemüse nicht vollständig im Gerät auftauen, wenn es im rohen Zustand weiterverarbeitet werden soll. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

### Fertiggerichte:

- Sie können Fertiggerichte im Gerät nur zubereiten, wenn ihre Verpackung mikrowellengeeignet ist.
- Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z. B. Metalldeckel entfernen und Kunststoffolie einstecken).

## Geeignetes Kochgeschirr und Material

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillen/ Umluft
	Auftauen	Aufwärmen	Garen	
Ofenfestes Glas und Porzellan (ohne Metallteile, z. B. Pyrex, feuerfestes Glas)	X	X	X	X
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Glas und Glaskeramik aus feuerfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam), Grillrost	X	X	X	X
Keramik <sup>2)</sup> , Steingut <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Bis 200 °C hitzebeständiger Kunststoff <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Pappe, Papier	X	--	--	--
Frischhaltefolie	X	--	--	--
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	--	--	--	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Backblech	--	--	--	X
Bräunungsgeschirr, z. B. Crisp- oder Crunchplatte	--	X	X	--
Fertiggerichte in Verpackungen <sup>3)</sup>	X	X	X	X

<sup>1)</sup> Ohne Beschichtung/Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall


<sup>2)</sup> Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur

3) Die vom Hersteller vorgegebene maximale Temperatur muss unbedingt berücksichtigt werden.








**X geeignet**

**-- nicht geeignet**


### 6.3 Tabelle der Leistungsstufen

Drücken Sie 	Leistungsstufe	Ungefäherer Prozentwert der Leistung
1 Mal	900 Watt	100 %
2 Mal	700 Watt	77 %
3 Mal	500 Watt	55 %
4 Mal	300 Watt	33 %
5 Mal	100 Watt	17 %

### Weitere Funktionen

Drücken Sie 	Display	Funktionsmodus
<b>Grillen</b>		
1 Mal		Großflächengrill
<b>Kombi-Garen</b>		
2 Mal		Mikrowelle, Umluft
3 Mal		Mikrowelle, Grill
4 Mal		Grill, Umluft
5 Mal		Mikrowelle, Grill, Umluft
<b>Umluftgaren</b>		
6 Mal		Umluftgaren bei eingestellter Temperatur


### 6.4 Schnellstart


- Drücken Sie  <sup>+30</sup>, um das Gerät für einen 30 Sekunden langen Betrieb bei voller Leistung einzuschalten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Gardauer um 30 Sekunden erhöht. Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.


### 6.5 Auftauen


#### Auftauen nach Gewicht und Zeit

1. Drücken Sie  wiederholt, um die gewünschte Auftau-Funktion einzuschalten.

2. Drücken Sie die Touchpads „Einstellungen“, um das gewünschte Gewicht bzw. die Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie  zur Bestätigung und zum Einschalten des Geräts.
4. Beim Auftauen nach Gewicht zeigt das Display die eingestellte Auftauzeit an.

 Beim Auftauen nach Gewicht wird die Zeit automatisch eingestellt. Auftauen nach Gewicht sollte nicht für tiefgekühlte Fertiggerichte oder für Lebensmittel verwendet werden, die länger als 20 Minuten aus dem Gefrierfach genommen wurden.



 Das Gewicht des Lebensmittels, das nach Gewicht aufgetaut werden soll, muss über 100 g und unter 2000 g liegen.

 Lebensmittel, die leichter sind als 200 g, müssen zum Auftauen am Rand des Drehtellers platziert werden.


## 6.6 Umluftgaren

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.



## Umluftgaren mit Vorheizen:


1. Drücken Sie  wiederholt, um Umluftgaren einzustellen.
2. Drücken Sie die Touchpads „Einstellungen“, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie  zur Bestätigung und zum Einschalten des Geräts.

 Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal.

 Sie können den Kurzzeitwecker als Erinnerung an das Garzeitende verwenden.

## 6.7 Grillen oder Garen im Kombi-Modus

1. Drücken Sie  wiederholt, um Grillen oder Garen im Kombi-Modus einzustellen.
2. Drücken Sie die Touchpads „Einstellungen“, um die Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie  zur Bestätigung und zum Einschalten des Geräts.

 Nach Ablauf der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal. Sie können die Speise dann wenden.

# 7. AUTOMATIKPROGRAMME





## WARNUNG!


Siehe Sicherheitshinweise.










## 7.1 Auto-Kochen

Die Funktion „Auto-Kochen“ erleichtert die Zubereitung von Speisen.

1. Drücken Sie  wiederholt, um das gewünschte Menü einzustellen.

2. Drücken Sie die Touchpads „Einstellungen“, um das Gewicht einzustellen.
3. Drücken Sie , um ein anderes als das eingestellte Menü auszuwählen.
4. Drücken Sie  zur Bestätigung und zum Einschalten des Geräts.

Display	Menü	Gewicht
	Automatisches Aufwärmen	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g


Display	Menü	Gewicht
	Getränke	1 Tasse
	Pizza	200 g 300 g 300 g
	Popcorn	50 g 100 g
	Hähnchen	500 g 750 g 1000 g 1200 g
	Fleisch	150 g 300 g 450 g 600 g
	Kartoffeln	230 g 460 g 690 g
	Gemüse	150 g 350 g 500 g
	Fisch	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g
	Nudeln	50 g (450 ml Wasser hinzufügen) 100 g (800 ml Wasser hinzufügen) 150 g (1200 ml Wasser hinzufügen)

## 7.2 Bevorzugtes Programm

### Einstellen des Programms

1. Stellen Sie die Funktion und die Optionen ein, die Sie speichern möchten.
2. Halten Sie ☆ 2 Sekunden gedrückt.
3. Nach Speicherung der Einstellungen ertönt ein akustisches Signal.

### Gebrauch des Programms

1. Drücken Sie ☆ .
2. Schalten Sie das Gerät mit  ein.



Sie können nur ein bevorzugtes Programm speichern.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



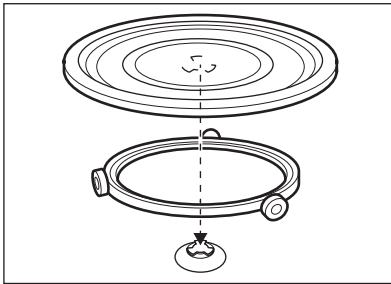
### VORSICHT!

Lebensmittel nicht ohne das Drehteller-Set garen. Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Drehteller-Set.



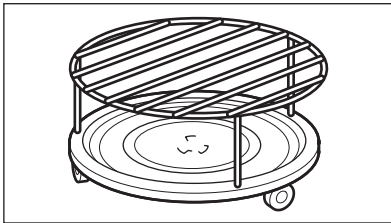
Lebensmittel niemals direkt auf dem Glasteller garen.

## 8.1 Einsetzen des Drehteller-Sets



1. Legen Sie die Rollenführung um die Drehspindel.
2. Stellen Sie den Glasteller auf die Rollenführung.


## 8.2 Einsetzen des Grillrosts



Legen Sie den Grillrost auf das Drehteller-Set.

# 9. ZUSATZFUNKTIONEN


## 9.1 Kurzzeitwecker

1. Drücken Sie .
2. Drücken Sie die Touchpads „Einstellungen“, um die Zeit einzustellen.
3. Der Kurzzeitwecker schaltet sich automatisch nach einigen Sekunden ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Sie können maximal 95 Minuten einstellen.





Ist der Kurzzeitwecker eingeschaltet, wird dies im Display angezeigt. Drücken Sie , um die verbleibende Zeit anzuzeigen.



Der Kurzzeitwecker läuft weiter, wenn Sie die Tür öffnen oder den Gerätebetrieb unterbrechen. Mit  abbrechen.

## 9.2 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts. Halten Sie zum Einschalten oder Ausschalten der Kindersicherung die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Bei eingeschalteter Kindersicherung wird im Display  angezeigt.

## 10. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

### 10.1 Tipps für die Mikrowelle

Problem	Abhilfe
Sie finden keine Angaben für die zuzubereitende Speisemenge.	Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel. Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel: <b>Doppelte Menge = fast doppelte Zeit, Halbe Menge = halbe Zeit.</b>
Die Speise wurde zu trocken.	Kürzere Garzeit einstellen oder niedrigere Mikrowellen-Leistung wählen.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.	Längere Garzeit einstellen oder höhere Leistung wählen. Beachten Sie, dass für die Zubereitung größerer Gargutmengen eine längere Gardauer erforderlich ist.
Nach Ablauf der Garzeit ist das Gargut an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte immer noch nicht gar.	Stellen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit ein. Flüssigkeiten nach der Hälfte der Zeit umrühren, z. B. Suppe.

Bei Reis erhalten Sie mit flachem Geschirr bessere Ergebnisse.

### 10.2 Auftauen

Braten immer mit der flachen Seite nach unten auftauen.

Abgedecktes Fleisch nicht auftauen, dadurch könnte das Fleisch gegart werden statt aufzutauen.

Geflügel stets mit der Brust nach unten auftauen.

### 10.3 Garen

Gekühltes Fleisch und Geflügel stets 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen.

Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse nach dem Garen abgedeckt lassen.

Den Fisch mit etwas Öl oder Butter bestreichen.

Geben Sie pro 250 g Gemüse etwa 30-45 ml kaltes Wasser hinzu. Frisches Gemüse vor dem Garen in gleich große Stücke schneiden. Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.

### 10.4 Aufwärmen

Befolgen Sie stets die Anweisungen auf der Verpackung beim Aufwärmen von Fertiggerichten.

### 10.5 Grillen

Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Grillrostes.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der eingestellten Grillzeit, und setzen Sie den Grillvorgang dann fort.

### 10.6 Umluftgaren

Die Zubereitung von Speisen kann wie in einem herkömmlichen Backofen erfolgen. Die Mikrowellenfunktion bleibt ausgeschaltet.

### 10.7 Garen im Kombi-Modus

Beim Garen im Kombi-Modus bleibt die Knusprigkeit erhalten, die für bestimmte Gerichte ausschlaggebend ist.

Wenden Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit, und setzen Sie den Garvorgang dann fort.

Für das Kombi-Garen stehen Ihnen 4 Modi zur Verfügung. Jeder Modus kombiniert die Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktion bei variierenden Garzeiten und Leistungsstufen.



## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

#### Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern.
- Sämtliches Zubehör regelmäßig reinigen und trocknen lassen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Um hartnäckige Rückstände leichter entfernen zu können, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, und lassen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten bei voller Mikrowellenleistung kochen.
- Zur Beseitigung von Gerüchen geben Sie 2 TL Zitronensaft in ein mit Wasser gefülltes Glas, und lassen Sie das Wasser bei voller Mikrowellenleistung 5 Minuten im Gerät kochen.

## 12. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die Tür nicht blockiert ist.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Die Lampe muss ausgetauscht werden.
Im Display erscheint [ ] .	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Kindersicherung aus. Halten Sie  3 Sekunden gedrückt.
Im Garraum bilden sich Funken.	Im Garraum befindet sich Kochgeschirr aus Metall oder mit Metallverzierung.	Nehmen Sie das Kochgeschirr aus dem Gerät.
Im Garraum bilden sich Funken.	Metallspeße oder Aluminiumfolie berühren die Innenwände.	Stellen Sie sicher, dass die Metallspeße und Folie nicht die Innenwände berühren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Drehteller-Set macht Kratz- oder Mahlgeräusche.	Unter dem Glasteller befinden sich Gegenstände oder Schmutz.	Reinigen Sie die Fläche unter dem Glasteller.
Das Gerät funktioniert ohne ersichtlichen Grund nicht mehr.	Eine Störung ist aufgetreten.	Falls dieser Vorfall wiederholt auftritt, wenden Sie sich an das Service-Center.
Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.		Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild.
Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:		
Modell (MOD.)		.....
Produktnummer (PNC)		.....
Seriennummer (S.N.)		.....

## 13. MONTAGE



### VORSICHT!

Lüftungsöffnungen nicht blockieren. Wenn Lüftungsöffnungen blockiert sind, kann sich das Gerät überhitzen.



### VORSICHT!

Das Gerät nicht an Adapter oder Verlängerungskabel anschließen. Dies kann zu Überlast führen und es besteht Brandgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung als Einbaugerät vorgesehen.
- Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben.
- Das Gerät vor Dampf, heißer Luft oder Wasserspritzern schützen.
- Wird das Gerät bei kaltem Wetter transportiert, schalten Sie es nicht sofort nach der Montage ein. Warten Sie, bis es seine Temperatur der Raumtemperatur angeglichen hat.

### 13.1 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

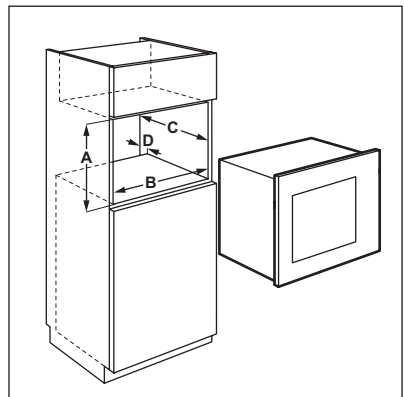
Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzkabel mit Netzstecker geliefert.

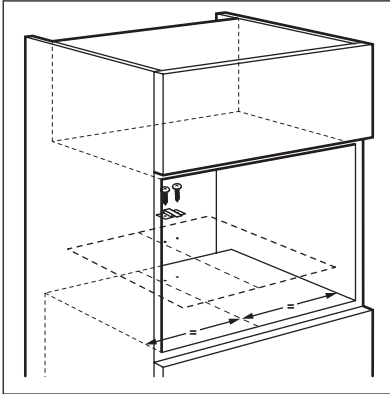
1. Prüfen Sie, ob der Einbauschrank die geforderten Montageabstände ermöglicht.



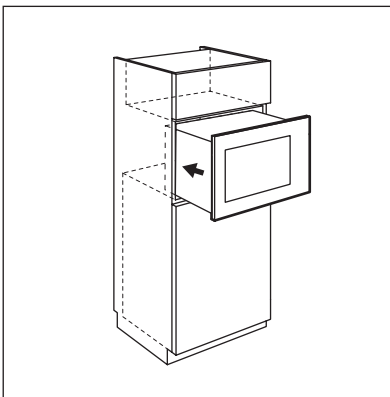
## Montageabstände

Abmessungen	mm
A	380 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

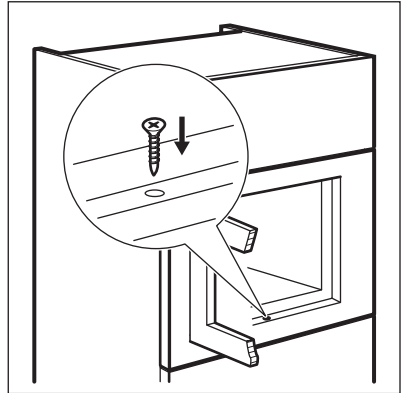
2. Legen Sie die Schablone auf den Boden des Einbauschranks und markieren Sie die Positionen für die Schrauben. Entfernen Sie die Schablone und befestigen Sie den Winkel mit den Schrauben.




3. Installieren Sie das Gerät. Achten Sie darauf, dass der Winkel die Geräte-rückseite festklemmt.




4. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie das Gerät mit einer Schraube am Schrank.



## 14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und

elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

# INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA . . . . .	58
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA . . . . .	61
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO . . . . .	62
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO . . . . .	63
5. PANNELLO DEI COMANDI . . . . .	63
6. UTILIZZO QUOTIDIANO . . . . .	64
7. PROGRAMMI AUTOMATICI . . . . .	68
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI . . . . .	69
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE . . . . .	70
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI . . . . .	71
11. PULIZIA E CURA . . . . .	72
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI . . . . .	72
13. INSTALLAZIONE . . . . .	73

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

### Visitate il nostro sito web per:



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.RegisterElectrolux.com](http://www.RegisterElectrolux.com)**



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

## 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
  - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - fattorie;
  - da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
  - nei bed and breakfast.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- Le apparecchiature non prevedono l'utilizzo mediante un timer esterno o un telecomando.
- Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.
- Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spu-

gne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.

- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Il forno a microonde non deve essere inserito in un mobile se non è studiato per il montaggio ad incasso.
- La superficie posteriore delle apparecchiature deve essere posta contro la parete.
- Fare attenzione alle dimensioni minime del mobile (ove previsto). Fare riferimento al capitolo Installazione.
- L'apparecchiatura deve essere messa in funzione con la porta decorata aperta (ove prevista).
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.



- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre di guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

### Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.

- Se l'apparecchiatura è collegata alla presa mediante una prolunga, assicurarsi che il cavo sia collegato a terra.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.

### 2.2 Utilizzo



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro e la cavità del forno come spazio di conservazione.

### 2.3 Pulizia e cura



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Non lasciare che si accumulino resti di cibo versato o residui di detergente sulle superfici di sigillatura della porta.
- I residui di grasso o cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abra-

sivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.4 Smaltimento

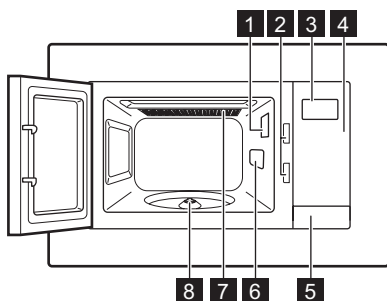


### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

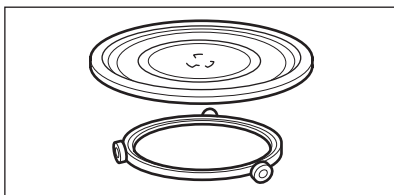
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di alimentazione e smaltirlo adeguatamente.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1 Lampadina
- 2 Blocco di sicurezza
- 3 Display
- 4 Pannello dei comandi
- 5 Apertura porta
- 6 Copertura guida d'onda
- 7 Grill
- 8 Albero del piatto girevole

### 3.1 Accessori

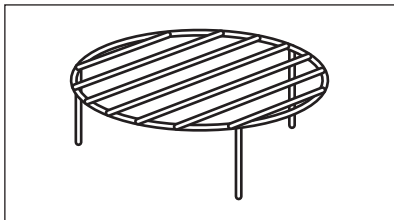


#### Kit piatto girevole

Vassoio di cottura in vetro e guida a rulli.



Utilizzare sempre il piatto girevole per preparare il cibo all'interno dell'apparecchiatura.



#### Griglia per il grill

Per la cottura al grill e combinata.

## 4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 4.1 Prima pulizia

- Togliere tutte le parti dall'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.



Vedere il capitolo "Pulizia e cura".





### 4.2 Impostazione dell'ora



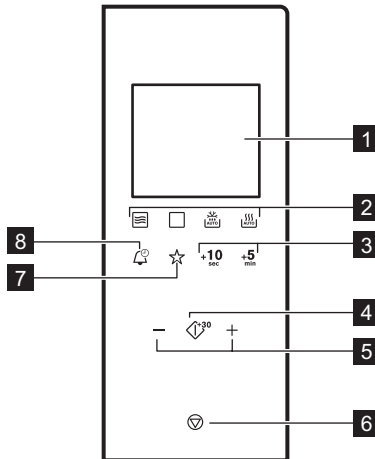
Ogni volta che si collega l'apparecchiatura alla corrente elettrica o dopo un'interruzione di corrente, il display visualizza **0:00**.









È possibile impostare l'ora con il sistema 24 ore.

1. Premere due volte .
2. Per impostare le ore premere i pulsanti Impostazione.
3. Premere  per confermare.
4. Per impostare i minuti premere i pulsanti Impostazione.
5. Premere  per confermare.
6. Il display visualizza **ON**. Quando l'apparecchiatura non è in funzione, l'orologio viene visualizzato sul display.  
Se non si desidera visualizzare l'orologio quando l'apparecchiatura è in modalità standby, premere **+** o **-** e impostare **OFF**.
7. Premere  per confermare.

## 5. PANNELLO DEI COMANDI



Simbolo	Funzione	Descrizione
<b>1</b> —	Display	Mostra le impostazioni e l'ora corrente.

Simbolo	Funzione	Descrizione
2 	Pulsanti funzione	Per impostare la funzione microonde/grill/cottura a convezione/combinata/ scongelamento automatico e cottura automatica.
3 <b>+10</b> sec , <b>+5</b> min	Pulsanti impostazione tempo	Per impostare il tempo desiderato.
4 	Avvio/+30 sec.	Per avviare l'apparecchiatura o aumentare il tempo di cottura per 30 secondi alla massima potenza.
5 	Pulsanti Impostazione	Per impostare il tempo, il peso la temperatura.
6 	Arresto/Annulla	Per disattivare l'apparecchiatura o annullare le impostazioni di cottura.
7 	Favorito	Per salvare una combinazione di parametri di cottura favorita.
8 	Orologio	Per impostare l'ora/promemoria.


## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO





### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Premere il pulsante con la funzione che si desidera attivare.
2. premere ripetutamente il pulsante con la funzione scelta per impostare il livello di potenza.
3. Per impostare il tempo, premere più volte i pulsanti Impostazione.
4. Premere  per attivare l'apparecchiatura.
5. Per spegnere l'apparecchiatura è possibile:
  - attendere che l'apparecchiatura si disattivi automaticamente una volta trascorso il tempo ed aver emesso

un segnale acustico. Il display visualizza **End**.

- aprire la porta. L'apparecchiatura si ferma automaticamente. Chiudere la porta e premere  per proseguire la cottura. Utilizzare questa opzione per controllare il cibo.
- Premere .



### ATTENZIONE

Non lasciare l'apparecchiatura in funzione senza cibo all'interno.

### 6.2 Informazioni generali sull'uso dell'apparecchiatura

#### Informazioni generali:

- Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la pietanza in forno per alcuni minuti.

- Togliere il foglio di alluminio di imballaggio, i contenitori di metallo, ecc. prima di preparare il cibo.

### Cottura:

- Se possibile, cuocere gli alimenti coperti con del materiale adatto all'uso nel microonde. Cuocere senza coperchio solo se lo si vuole rosolato
- Non cuocere eccessivamente le pietanze impostando potenza e tempi troppo elevati. Il cibo potrebbe seccarsi, scoppiare o rapprendersi in alcuni punti.
- Non usare l'apparecchiatura per cuocere uova nel loro guscio o lumache, poiché potrebbero scoppiare. Per le uova fritte, forare prima il tuorlo.
- Forare con una forchetta diverse volte i cibi con "pelle" o "buccia" come patate, pomodori, salsicce prima di cuocerli, per evitare che scoppino.
- I cibi freddi o congelati necessitano di tempi di cottura più lunghi.
- Mescolare di tanto in tanto i piatti contenenti salse.
- Le verdure sode, come carote, piselli o cavolfiore devono essere cotte nell'acqua.
- Girare i pezzi più grandi a circa metà tempo di cottura.
- Se possibile, tagliare le verdure a pezzi di dimensioni simili.
- Utilizzare piatti piani e larghi.
- Non usare stoviglie in porcellana, ceramica o argilla che presentano parti porose, ad es. manici o fondi non laccati. L'umidità che penetra nei fori può provocare la rottura delle pentole durante il riscaldamento.
- Il vassoio di cottura in vetro serve per riscaldare pietanze o liquidi. È necessario

per il funzionamento del forno a microonde.

### Scongelamento di carne, pollame, pesce:

- Sistemare i cibi congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore cosicché il liquido di scongelamento possa scorrere via.
- Girare il cibo a metà tempo di scongelamento. Se possibile, dividere e quindi rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelarsi.

### Scongelamento di burro, fette di torta, quark:

- Non scongelare completamente nell'apparecchiatura, ma lasciarli scongelare a temperatura ambiente. Il risultato sarà più uniforme. Prima dello scongelamento, rimuovere completamente gli involucri in metallo o alluminio.

### Scongelamento di frutta, verdure:

- Non scongelare completamente nell'apparecchiatura frutta e verdura che devono essere preparate crude ma lasciar scongelare a temperatura ambiente.
- Si può usare una potenza più elevata per le microonde per cuocere frutta e verdura senza doverle prima scongelare.

### Pietanze pronte:

- È possibile preparare pietanze pronte all'interno dell'apparecchiatura solo se la confezione è adatta al microonde.
- È necessario seguire le istruzioni del produttore stampate sulla confezione (ad es. togliere la copertura di metallo e forare la pellicola di plastica).

## Pentole e materiali adatti

Pentole/Materiale	Microonde			Grill / cottura a convezione
	Per scongelare	Per riscaldare	Per cuocere	
Vetro e porcellana resistente al fuoco (senza parti in metallo, ad es. pirorex, vetro resistente al calore)	X	X	X	X

Pentole/Materiale	Microonde			Grill / cottura a con- vezione
	Per scon- gelare	Per ri- scalda- re	Per cuoce- re	
Vetro e porcellana non resistente al fuoco <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco e al gelo (ad es. Arcoflam), griglia	X	X	X	X
Ceramica <sup>2)</sup> , terracotta <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Plastica termoresistente fino a 200°C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Cartone, carta	X	--	--	--
Pellicola per alimenti	X	--	--	--
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Recipienti di cottura in metallo, ad es. smalto, ghisa	--	--	--	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Lamiera dolci	--	--	--	X
Pentole per rosolare, ad es. piatto crisp	--	X	X	--
Piatti pronti confezionati <sup>3)</sup>	X	X	X	X

<sup>1)</sup> Senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo


<sup>2)</sup> Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli

<sup>3)</sup> Per le temperature massime bisogna seguire le istruzioni del produttore.













**X adatto**

**-- non adatto**


### 6.3 Tabella impostazioni di potenza

Premere		
	Impostazione di potenza	Percentuale approssimativa di potenza
1 volta	900 Watt	100 %
2 volte	700 Watt	77 %
3 volte	500 Watt	55 %
4 volte	300 Watt	33 %
5 volte	100 Watt	17 %

## Ulteriori funzioni



Premere	Display	Modalità funzione
		
<b>Grill</b>		
1 volta		Doppio Grill
<b>Cottura combinata</b>		
2 volte	 	Microonde, Cottura a convezione
3 volte	 	Microonde, Grill
4 volte	 	Grill/Cottura a convezione
5 volte	  	Microonde, Grill, Cottura a convezione
<b>Cottura a convezione</b>		
6 volte		Cottura a convezione con temperatura impostata

### 6.4 Avvio rapido

- Premere  per attivare l'apparecchiatura per 30 secondi alla massima potenza. Il tempo di cottura aumenta di 30 secondi ad ogni singola pressione del tasto. Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

### 6.5 Scongelamento

#### Peso e tempo scongelamento

1. Premere ripetutamente  per selezionare la funzione scongelamento desiderata.
2. Premere il pulsante delle impostazioni per inserire il peso o il tempo desiderato.
3. Premere  per confermare e attivare l'apparecchiatura.
4. Per lo scongelamento in base al peso, il display visualizza il tempo di scongelamento impostato.



Per lo scongelamento in base al peso il tempo viene impostato automaticamente. Lo scongelamento in base al peso non può essere utilizzato con cibo lasciato al di fuori del congelatore per più di 20 min., o con cibo pronto surgelato.



Per attivare lo scongelamento in base al peso è necessario che il cibo pesi più di 100 g e meno di 2000 g.





Per scongelare un cibo che pesa meno di 200 g, sistemarlo sul bordo del piatto girevole.

### 6.6 Cottura a convezione

Per ottenere risultati migliori, preriscaldare l'apparecchiatura alla corretta temperatura prima di introdurre il cibo.

#### Cottura a convezione con funzione di preriscaldamento:

1. Premere ripetutamente  per selezionare la Cottura a convezione.
2. Premere il pulsante Impostazione per impostare la temperatura.

3. Premere  per confermare e attivare l'apparecchiatura.




Al raggiungimento della temperatura viene emesso un segnale acustico.



È possibile utilizzare il timer della cucina come promemoria.

2. Premere i pulsanti Impostazione per impostare il tempo.

3. Premere  per confermare e attivare l'apparecchiatura.



A metà cottura viene emesso un segnale acustico. Girare il cibo.

## 6.7 Grill o Cottura combinata

1. Premere ripetutamente  per impostare la funzione Grill o Cottura combinata.

## 7. PROGRAMMI AUTOMATICI



### AVVERTENZA!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


### 7.1 Cottura automatica

È possibile usare la funzione di Cottura automatica per semplificare la preparazione del cibo.

1. Premere ripetutamente  per selezionare il menù desiderato.






2. Premere i pulsanti delle impostazioni per inserire il peso.

3. Per modificare il menù impostato premere .

4. Premere  per confermare e attivare l'apparecchiatura.

Display	Menù	Peso
	Riscaldamento automatico	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g
	Bevande	1 tazza
	Pizza	200 g 300 g 300 g
	Popcorn	50 g 100 g
	Pollo	500 g 750 g 1.000 g 1.200 g




Display	Menù	Peso
	Carne	150 g 300 g 450 g 600 g
	Patate	230 g 460 g 690 g
	Verdura	150 g 350 g 500 g
	Pesce	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g
	Pasta	50 g (aggiungere 450 ml d'acqua) 100 g (aggiungere 800 ml d'acqua) 150 g (aggiungere 1.200 ml d'acqua)

## 7.2 Favorito

### Impostazione dei programmi

1. Impostare la funzione e i parametri che si desidera memorizzare.
2. Tenere premuto ☆ per 2 secondi.
3. Una volta salvate le impostazioni viene emesso un segnale acustico.

### Utilizzo dei programmi

1. Premere ☆ .
2. Per avviare l'apparecchiatura premere  .



È possibile memorizzare solo un'impostazione favorita.

## 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



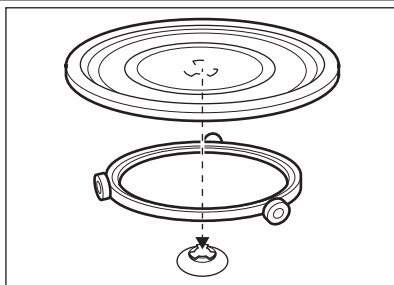
### ATTENZIONE

Non cucinare il cibo senza il kit per il piatto girevole. Usare esclusivamente il piatto girevole in dotazione con l'apparecchiatura.



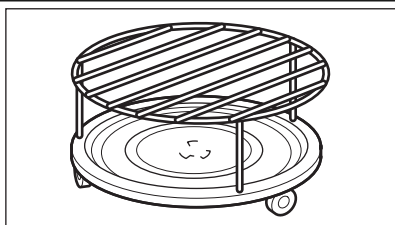
Non cucinare mai il cibo direttamente sul vassoio di cottura in vetro.

## 8.1 Introduzione del kit per il piatto girevole



1. Posizionare la guida a rulli attorno all'albero del piatto girevole.
2. Sistemare il vassoio di cottura in vetro sulla guida a rulli


## 8.2 Inserire la griglia per il grill





collocare gli alimenti sul piatto girevole.

# 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE


## 9.1 Timer cucina

1. Premere .
2. Premere i pulsanti Impostazione per impostare il tempo.
3. Il timer cucina si attiva automaticamente dopo alcuni secondi.


Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare al massimo 95 minuti.


 Quando il timer si attiva, il display mostra la funzione come attiva. Per visualizzare il tempo rimanente, premere .



Il timer rimane ancora in funzione quando si apre la porta o si mette in pausa l'apparecchiatura. Premere  per annullare.

## 9.2 Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Per attivare o disattivare la Sicurezza bambini tenere premuto  per 3 secondi, fino a che non viene emesso un segnale acustico.

Quando la Sicurezza bambini è attiva, il display mostra .

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### 10.1 Consigli per il microonde

Problema	Soluzione
Non è possibile trovare dettagli per la quantità di cibo preparato.	Cercare un cibo simile. Aumentare o ridurre la durata dei tempi di cottura in base alla seguente regola: <b>Quantità doppia = quasi il doppio del tempo, Metà quantità = metà tempo</b>
Il cibo è diventato troppo asciutto.	Impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza inferiore.
Il cibo non si è ancora scongelato, oppure è caldo o ha superato il tempo di cottura.	Impostare un tempo di cottura più lungo o selezionare una potenza più elevata. Piatti grandi richiedono un tempo più lungo.
Una volta terminato il tempo di cottura, il cibo si surriscalda ai bordi ma non è ancora pronto al centro.	La volta successiva selezionare una potenza più bassa e un tempo più lungo. Girare i liquidi a metà cottura, ad es. la zuppa.

Per ottenere risultati ottimali con il riso usare piatti piani e larghi.

### 10.2 Scongellamento

Scongelare sempre l'arrosto con la parte grassa rivolta verso il basso. Non scongelare carne avvolta in quanto potrebbe cuocersi invece di scongelarsi. Scongelare sempre il petto di pollo intero rivolto verso il basso.

### 10.3 Cottura

Estrarre sempre la carne e il pollame freddi dal frigorifero almeno 30 minuti prima della cottura. Lasciare la carne, il pollame, il pesce e le verdure coperti dopo la cottura. Spennellare il pesce con dell'olio o del burro fuso. Aggiungere 30 - 45 ml di acqua fredda per ogni 250 g di verdure. Tagliare le verdure fresche in pezzi delle stesse dimensioni prima di passare alla cottura. Cuocere tutte le verdure con un coperchio sul contenitore.

### 10.4 Riscaldamento

Quando si riscaldano piatti pronti confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

### 10.5 Grill

Cuocere al grill i cibi sottili mettendoli al centro della griglia. Girare la pietanza a metà del tempo impostato e continuare a grigliare.

### 10.6 Cottura a convezione

Le pietanze si possono cucinare come in un forno tradizionale. Non vengono utilizzate le microonde.

### 10.7 Cottura combinata

Utilizzare la cottura combinata per mantenere la croccantezza di alcuni alimenti. A metà del tempo di cottura, girare la pietanza e poi continuare. Esistono 4 modalità per la cottura combinata. Ciascuna modalità abbina le funzioni di cottura al microonde, grill e a convezione in momenti e a livelli di potenza diversi.

## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

#### Note sulla pulizia:


- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali.
- Pulire tutti gli accessori regolarmente e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per ammorbidire le parti dure da rimuovere, portare a ebollizione un bicchiere d'acqua nel microonde alla massima potenza per 2 / 3 minuti.
- Per eliminare gli odori, aggiungere 2 cucchiaini di succo di limone in un bicchiere d'acqua e far bollire nel microonde alla massima potenza per 5 minuti.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchiatura non funziona.	L'apparecchiatura è disattivata.	Accendere l'apparecchiatura.
L'apparecchiatura non funziona.	L'apparecchiatura non è collegata alla presa di alimentazione.	Inserire la spina dell'apparecchiatura nella presa di corrente.
L'apparecchiatura non funziona.	Il fusibile nella scatola dei fusibili è scattato.	Controllare il fusibile. Se il fusibile scatta più di una volta, contattare un tecnico qualificato.
L'apparecchiatura non funziona.	La porta non è chiusa correttamente.	Assicurarsi che niente blocchi la porta.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	La lampadina deve essere sostituita.
Il display visualizza [---].	La Sicurezza bambini è attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini. Tenere premuto  per 3 secondi.
Sono presenti delle scintille nella cavità.	Sono stati inseriti piatti di metallo o con bordi metallici.	Togliere il piatto dall'apparecchiatura.
Sono presenti delle scintille nella cavità.	Sono presenti degli spiedi in metallo o un foglio di alluminio che toccano le pareti interne.	Assicurarsi che gli spiedi e il foglio di alluminio non tocchino le pareti interne.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il kit per il piatto girevole provoca dei graffi o rumore di abrasione.	È presente un oggetto o dello sporco al di sotto del vassoio di cottura in vetro.	Pulire l'area sottostante il vassoio di cottura in vetro.
L'apparecchiatura si arresta senza un motivo preciso.	È presente un malfunzionamento.	Se il problema persiste, contattare il Centro di Assistenza.

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore od il Centro di Assistenza.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati applicata sull'apparecchiatura.

Consigliamo di annotarle in questo spazio:

Modello (MOD.) .....

Numero Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

## 13. INSTALLAZIONE



### ATTENZIONE

Evitare di ostruire le aperture di ventilazione, altrimenti l'apparecchiatura potrebbe surriscaldarsi.



### ATTENZIONE

Non collegare l'apparecchiatura ad adattatori o a prolunghie. Potrebbe verificarsi un sovraccarico e rischio di incendio.

- L'apparecchiatura deve essere obbligatoriamente incassata.
- Il mobile in cui la si incassa non deve disporre della parete posteriore.
- Tenere l'apparecchiatura lontana da vapore, aria calda e schizzi d'acqua.
- Se si trasporta l'apparecchiatura d'inverno, non attivarla immediatamente dopo l'installazione. Lasciarla riposare a temperatura ambiente in modo che si riscaldi.

### 13.1 Installazione dell'impianto elettrico



### AVVERTENZA!

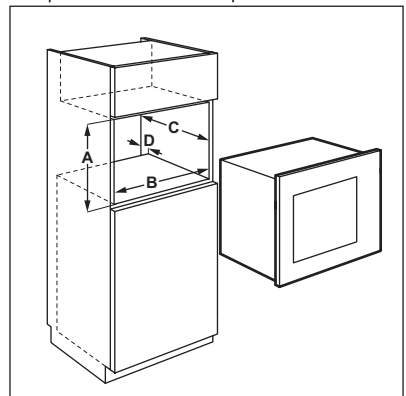
L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.



Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede un cavo di rete e una spina.

1. Verificare che le dimensioni del mobile rispettino le distanze per l'installazione.

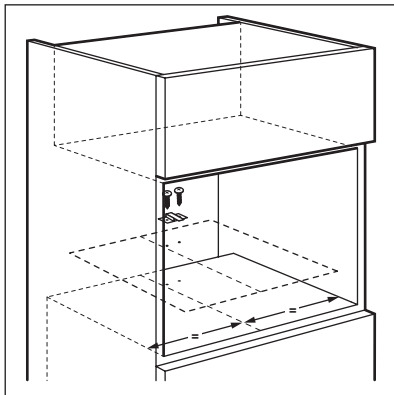


### Distanze per l'installazione

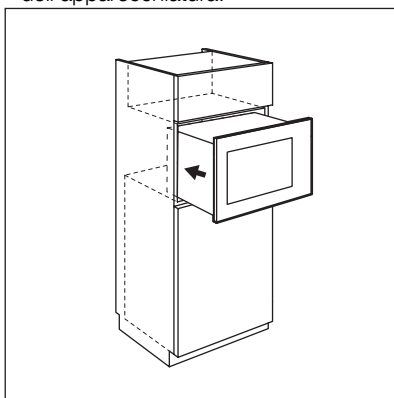
Dimensioni	mm
A	380 + 2

Dimensioni	mm
B	560 + 8
C	550
D	45

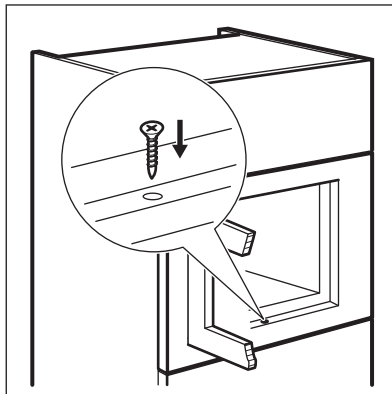
2. Sistemare il modello sul fondo del mobile e contrassegnare i punti per le viti. Rimuovere il modello e fissare la staffa mediante le viti.




3. Installazione dell'apparecchiatura. Assicurarsi che la staffa blocchi il retro dell'apparecchiatura.



4. Aprire la porta e fissare l'apparecchiatura al mobile mediante una vite.




## 14. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da

apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al

punto di riciclaggio più vicino o contattare  
il comune di residenza.

Electrolux  
e WWF  
insieme per  
uno sviluppo  
sostenibile



## ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD . . . . .	77
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD . . . . .	80
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO . . . . .	81
4. ANTES DEL PRIMER USO . . . . .	81
5. PANEL DE MANDOS . . . . .	82
6. USO DIARIO . . . . .	83
7. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS . . . . .	87
8. USO DE LOS ACCESORIOS . . . . .	88
9. FUNCIONES ADICIONALES . . . . .	89
10. CONSEJOS ÚTILES . . . . .	89
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA . . . . .	90
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS . . . . .	90
13. INSTALACIÓN . . . . .	91

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un producto Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así que, siempre que lo utilice puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

### Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.RegisterElectrolux.com](http://www.RegisterElectrolux.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.



# 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



### **ADVERTENCIA**

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## 1.2 Seguridad general

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de tipo hostales o pensiones.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
  - No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
  - Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
  - Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
  - Los aparatos no han sido diseñados para ponerse en marcha con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
  - Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
  - No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
  - Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
  - Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
  - El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
  - Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- Las superficies accesibles pueden alcanzar temperaturas muy altas cuando el aparato está en funcionamiento.
- El microondas no se debe colocar en un armario a menos que se haya probado anteriormente para el interior del armario.
- La superficie posterior de los aparatos se debe colocar contra una pared.
- Preste atención a las dimensiones mínimas del armario (en su caso). Consulte el capítulo de instalación.
- El aparato se debe utilizar con la puerta decorativa abierta (en su caso).
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### ADVERTENCIA

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

### Conexión eléctrica



#### ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Si utiliza un cable prolongador para conectar el aparato a la toma de corriente, asegúrese de que el cable está conectado a tierra.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.

- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

### 2.2 Uso



#### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni use el interior como almacenamiento.

### 2.3 Mantenimiento y limpieza



#### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie inmediatamente cualquier salpicadura o resto de limpiador para impedir que se acumule en las superficies del ajuste con la puerta.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

## 2.4 Desecho

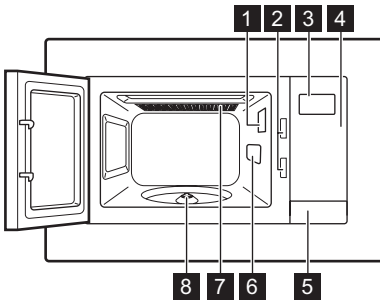


### ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

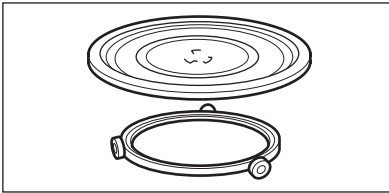
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1** Bombilla
- 2** Sistema de bloqueo de seguridad
- 3** Pantalla
- 4** Panel de control
- 5** Abridor de la puerta
- 6** Cubierta de guíaondas
- 7** Grill
- 8** Eje del plato giratorio

### 3.1 Accesorios

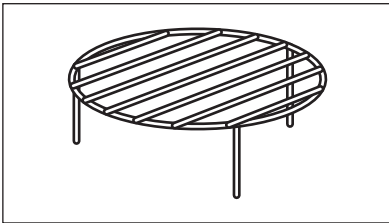


#### Conjunto giratorio

Bandeja de cocción de cristal y guía de rodillos.



Utilice siempre el plato giratorio para preparar los alimentos en el aparato.



#### Rejilla del grill

Para asar a la parrilla y cocción combinada.

## 4. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

### 4.1 Limpieza inicial

- Retire todas las piezas del horno.
- Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.



### 4.2 Ajuste de la hora

Cuando conecte el aparato al suministro de red o después de un corte del mismo, la pantalla muestra **0:00**.



Puede ajustar la hora en formato de 24 horas.

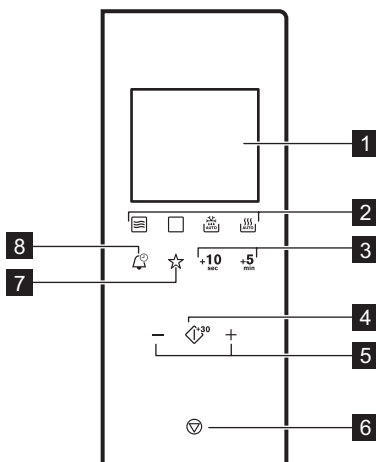
1. Pulse dos veces.
2. Para ajustar la cantidad de horas, pulse el teclado de Ajuste.
3. Pulse para confirmar.
4. Para ajustar la cantidad de minutos, pulse el teclado de ajuste.

5. Pulse para confirmar.
6. La pantalla muestra **ON**. El reloj se muestra en la pantalla cuando no se usa el aparato.




Si no desea que aparezca el reloj cuando el aparato esté en modo de espera, pulse + o - y ajuste **OFF**.

7. Pulse para confirmar.

## 5. PANEL DE MANDOS



Símbolo	Función	Descripción
1 —	Pantalla	Muestra los ajustes y la hora actual.
2	Teclados de funciones	Para ajustar la función microondas / grill / convección / combi / descongelación automática y cocción automática.
3 <b>+10</b> sec , <b>+5</b> min	Teclados de ajuste de tiempo	Para ajustar el tiempo deseado.
4	Inicio / +30 seg	Para iniciar el aparato o aumentar el tiempo de cocción 30 segundos a plena potencia.
5 — , +	Teclados de ajuste	Para ajustar la hora, el peso o la temperatura.

Símbolo	Función	Descripción
<b>6</b> 	Parada / Borrar	Para desactivar el aparato o eliminar los ajustes de cocción.
<b>7</b> 	Favoritos	Para guardar una combinación favorita de parámetros de cocción.
<b>8</b> 	Reloj	Para ajustar la hora / recordatorio.




## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Encendido y apagado del aparato

1. Pulse el teclado con la función que desee activar.
2. Pulse repetidamente el teclado con la función elegida para ajustar el nivel de potencia.
3. Para ajustar la hora, pulse el teclado de ajuste.
4. Pulse  para activar el aparato.
5. Para desactivar el aparato puede:
  - esperar hasta que el aparato se desactive automáticamente cuando termine el tiempo y se emita una señal acústica. La pantalla muestra **End**.
  - abrir la puerta. El aparato se para automáticamente. Cierre la puerta y pulse  para seguir la cocción. Use esta opción para examinar el alimento.
  - Pulse .



### PRECAUCIÓN

No deje funcionar el aparato sin alimentos en el interior.

### 6.2 Información general sobre la utilización del aparato

#### General:

- Después de apagar el aparato, deje reposar el alimento unos minutos.
- Retire los envoltorios de papel de aluminio, contenedores de metal, etc. antes de preparar los alimentos.

#### Cocción:

- En la medida de lo posible, cocine alimentos cubiertos con material apto para uso en microondas. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.
- No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. Los alimentos se pueden secar, quemar o arder en algunos lados.
- No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Para los huevos fritos, piche primero las yemas.
- Pinche los alimentos con piel como las patatas, los tomates o las salchichas varias veces con un tenedor antes de cocinarlos para que no estallen.
- Los alimentos congelados o refrigerados necesitan más tiempo de cocción.
- Los platos que contienen salsa se deben remover de vez en cuando.
- Las verduras que tienen una estructura sólida, como las zanahorias, los guisantes o la coliflor, se deben cocinar en agua.
- Dele la vuelta a los trozos grandes a la mitad del tiempo de cocción.

- En la medida de lo posible, corte las verduras en trocitos de igual tamaño.
- Use platos llanos y anchos.
- No utilice recipientes de porcelana, cerámica o barro cocido que tengan pequeños orificios, p. ej., en las asas o fondos sin vidriar. La humedad que se transfiere a los orificios puede hacer que el recipiente se agriete o rompa al calentarse.
- La bandeja de cristal es un espacio de trabajo para calentar alimentos o líquidos. Es necesario para el funcionamiento del microondas.

#### **Descongelar carne, aves o pescado:**

- Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo para recoger el líquido de descongelación.
- Dé la vuelta al alimento a la mitad del tiempo de descongelación. En la medida de lo posible, divida y retire las piezas que han empezado a descongelarse.

#### **Descongelar mantequilla, porciones de tarta o requesón:**

- No descongele el alimento completamente en el aparato y deje que se des-

congele a temperatura ambiente. De esta forma se obtiene un resultado más uniforme. Retire completamente los embalajes o envoltorios de aluminio antes de descongelar.

#### **Descongelar frutas y verduras:**

- No descongele completamente las frutas y verduras que se van a preparar cuando están crudas aún en el aparato. Deje que se descongelen a temperatura ambiente.
- Puede utilizar una potencia superior del microondas para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero.

#### **Platos preparados:**

- Puede cocinar platos preparados en el aparato únicamente si su envase es apto para microondas.
- Debe seguir las instrucciones del fabricante impresas en el envase (p. ej., retirar la tapa de metal y pinchar la película de plástico).

### Recipientes y materiales adecuados

Material/recipiente	Microondas			Grill / Convección
	Descongelación	Calefacción	Cocinar	
Vidrio y porcelana para horno (sin componentes de metal, p. ej., Pyrex, vidrio térmico)	X	X	X	X
Vidrio y porcelana no aptos para horno <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Vidrio y vitrocerámica de material apto para horno y congelación (p. ej., Arcóflam), parrilla	X	X	X	X
Cerámica <sup>2)</sup> , barro cocido <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Plástico resistente al calor hasta 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Cartón, papel	X	--	--	--
Película para alimentos	X	--	--	--



Material/recipiente	Microondas			Grill / Convección
	Descongelación	Calefacción	Cocinar	
Película de asado con cierre apto para microondas <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	--	--	--	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Bandeja	--	--	--	X
Recipientes para tostar, p. ej., Crostino o plato Crunch	--	X	X	--
Platos preparados con embalaje <sup>3)</sup>	X	X	X	X

1) Sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal


2) Sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales

3) Siga las instrucciones del fabricante acerca de las temperaturas máximas.





**X apto**










**-- no apto**

### 6.3 Tabla de ajustes de potencia


<b>Pulse</b> 	Ajuste de potencia	Porcentaje aproximado de potencia
1 vez	900 Watt	100 %
2 veces	700 Watt	77 %
3 veces	500 Watt	55 %
4 veces	300 Watt	33 %
5 veces	100 Watt	17 %

### Otras funciones

<b>Pulse</b> 	Pantalla	Modo de funcionamiento
<b>Grill</b>		
1 vez		Grill completo
<b>Cocción combinada</b>		
2 veces	 	Microondas, Convección



Pulse	Pantalla	Modo de funcionamiento
		
3 veces	 	Microondas, Grill
4 veces	 	Grill, Convección
5 veces	  	Microondas, Grill, Convección
<b>Cocción con convección</b>		
6 veces		Cocción con convección a la temperatura ajustada


## 6.4 Inicio rápido


- Pulse <sup>+30</sup> para activar el aparato durante 30 segundos a la potencia máxima. El tiempo de cocción aumenta 30 segundos con cada pulsación adicional del botón. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.


## 6.5 Descongelación

### Descongelación por peso y tiempo

1. Pulse repetidamente  para ajustar la función de descongelación deseada.
2. Pulse los teclados de ajuste para introducir el peso o tiempo deseados.
3. Pulse <sup>+30</sup> para confirmar e iniciar el aparato.
4. Para la descongelación por peso, la pantalla muestra el tiempo de descongelación ajustado.

 Para la descongelación por peso, el tiempo se ajusta automáticamente. La descongelación por peso no se debe utilizar con alimentos que han estado fuera del descongelador durante más de 20 min, ni con alimentos preparados congelados.



 Para activar la descongelación por peso debe usar más de 100 g de alimento y menos de 2000 g.


 Para descongelar menos de 200 g de alimento, colóquelo en el borde del plato giratorio.


## 6.6 Cocción con convección

Para obtener mejores resultados, precalciente el aparato a la temperatura adecuada antes de introducir el alimento.



### Cocción con convección con función de precalentamiento:


1. Pulse repetidamente  para ajustar la cocción con convección.
2. Pulse los teclados de ajuste para ajustar la temperatura.
3. Pulse <sup>+30</sup> para confirmar e iniciar el aparato.

 Una señal acústica avisa cuando se alcanza la temperatura.

 Puede utilizar el temporizador de cocina como alarma.

## 6.7 Cocción grill o combinada

1. Pulse repetidamente  para ajustar la función de Grill o Cocción combinada.
2. Pulse los teclados de ajuste para introducir la hora.
3. Pulse <sup>+30</sup> para confirmar e iniciar el aparato.

 Se emite una señal acústica una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Puede dar la vuelta al alimento.

## 7. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



### ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Cocción automática

Puede usar la función de cocción automática para cocinar alimentos fácilmente.

1. Pulse repetidamente para ajustar el menú que desee.

2. Pulse los teclados de ajuste para introducir el peso.
3. Para cambiar el menú de ajuste por otro diferente, pulse .
4. Pulse para confirmar e iniciar el aparato.

Pantalla	Menú	Peso
	Recalentamiento automático	150 g
		250 g
		350 g
		450 g
		600 g
	Bebidas	1 taza
	Pizza	200 g
		300 g
		300 g
	Palomitas de maíz	50 g
		100 g
	Pollo	500 g
		750 g
		1.000 g
		1.200 g
	Carne	150 g
		300 g
		450 g
		600 g
	Gratén de	230 g
		460 g
		690 g
	Verduras	150 g
		350 g
		500 g
	Pescado	150 g
		250 g
		350 g
		450 g
		650 g
	Pasta	50 g (añada 450 ml de agua)
		100 g (añada 800 ml de agua)
		150 g (añada 1.200 ml de agua)

## 7.2 Favoritos

### Ajuste de los programas

1. Ajuste la función y los parámetros que desee guardar.
2. Mantenga pulsado ☆ durante 2 segundos.
3. Se emite una señal acústica después de guardar los ajustes.

### Uso de los programas

1. Pulse ☆.
2. Para poner en marcha el aparato pulse  $\diamond^{+30}$ .



Sólo puede guardar un ajuste favorito.

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



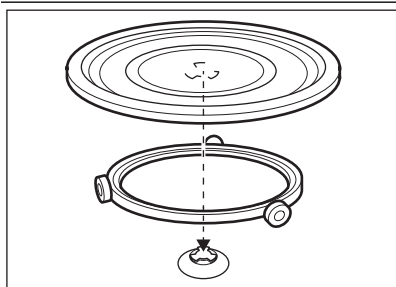
### PRECAUCIÓN

No cocine alimentos sin el plato giratorio. Utilice únicamente el conjunto giratorio suministrado con el aparato.



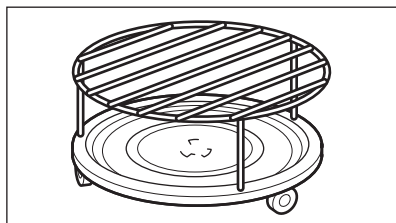
No cocine nunca los alimentos directamente sobre la bandeja de cristal.

### 8.1 Inserción del plato giratorio



1. Coloque la guía de rodillos alrededor del eje giratorio.
2. Coloque la bandeja de cristal sobre la guía


### 8.2 Colocación de la rejilla del grill





Coloque la rejilla del grill sobre el plato giratorio.



## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Temporizador de cocina

1. Pulse .
2. Pulse los teclados de ajuste para ajustar la hora.
3. El temporizador de cocina se activa automáticamente tras unos segundos.


Transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica.  
Puede ajustar como máximo 95 minutos.


 Cuando el temporizador está activo, la pantalla muestra la función activa. Para ver cuánto tiempo queda, pulse .

 El temporizador sigue funcionando cuando se abre la puerta del aparato o se realiza una pausa. Pulse  para cancelar.

### 9.2 Bloqueo de seguridad para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

Para activar o desactivar el bloqueo de seguridad para niños mantenga pulsada  durante 3 segundos hasta que se emita una señal acústica.

Cuando el bloqueo de seguridad para niños está activado, la pantalla muestra .

## 10. CONSEJOS ÚTILES

### 10.1 Consejos para el microondas

Problema	Solución
No hay datos para la cantidad de alimentos preparados.	Busque alimentos similares. Aumente o reduzca el tiempo de cocción según la regla siguiente: <b>Doble de cantidad = casi doble de tiempo, mitad de cantidad = mitad de tiempo</b>
El alimento se ha secado demasiado.	Ajuste un tiempo más corto o seleccione una potencia más baja.
El alimento aún no se ha descongelado, calentado o cocinado una vez transcurrido el tiempo.	Ajuste un tiempo más largo o seleccione una potencia más alta. Tenga en cuenta que los platos más grandes necesitan más tiempo.
Transcurrido el tiempo de cocción, el alimento se ha sobrecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La próxima vez seleccione una potencia más baja y un tiempo más largo. Remueva los líquidos a la mitad del tiempo, p. ej., la sopa.

Se obtienen mejores resultados para el arroz con platos llanos y anchos.

No descongele carne tapada, ya que podría cocinarse en lugar de descongelarse. Descongele siempre pechugas de ave enteras hacia abajo.

### 10.2 Descongelar

Descongele siempre el asado con la grasa hacia abajo.

### 10.3 Cocinar

Saque siempre la carne y las aves frías del frigorífico al menos 30 minutos antes de cocinarlos.

Deje tapados la carne, las aves, el pescado y las verduras después de la cocción. Unte un poco de aceite o mantequilla fundida en el pescado.

Añada 30 – 45 ml de agua fría por cada 250 g de verduras. Corte las verduras en pedazos del mismo tamaño antes de cocinarlas. Cocine todas las verduras con una tapa sobre el recipiente.

### 10.4 Recalentar

Cuando recaliente comida preparada envasada siga siempre las instrucciones que figuran en el envase.

### 10.5 Grill

Ase los alimentos de poco espesor en el centro de la rejilla del grill.

Dé la vuelta al alimento a la mitad del tiempo establecido y continúe el asado.

### 10.6 Cocción con convección

Puede cocinar alimentos como en un horno tradicional.

No se utiliza microondas.

### 10.7 Cocción combinada

Utilice la Cocción combinada para mantener crujientes determinados alimentos.

A la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a los alimentos y continúe.

Existen 4 modos de Cocción combinada. Cada modo combina las funciones de microondas, grill y convección en diferentes periodos de tiempo y niveles de potencia.

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

#### Notas sobre la limpieza:

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se quem.


- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales.
- Limpie periódicamente todos los accesorios y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Para reblandecer los restos difíciles, hierva un vaso de agua a potencia máxima durante 2 a 3 minutos.
- Para eliminar olores, eche 2 cucharaditas de zumo de limón en un vaso de agua y hierva a máxima potencia durante 5 minutos.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato.
El aparato no funciona.	Se ha fundido un fusible de la instalación doméstica.	Revise el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El aparato no funciona.	La puerta no está bien cerrada.	Asegúrese de que nada bloquea la puerta.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	La luz se debe cambiar.
La pantalla muestra [ ] .	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Desactive el bloqueo de seguridad para niños. Mantenga pulsado  durante 3 segundos.
Hay chispas en el interior del aparato.	Hay platos de metal o platos con marco de metal.	Retire el plato del aparato.
Hay chispas en el interior del aparato.	Hay pinchos o láminas de aluminio que tocan las paredes internas.	Asegúrese de que los pinchos o láminas no toquen las paredes internas.
El conjunto del plato giratorio emite ruidos o rechina.	Hay algún objeto o suciedad debajo de la bandeja de cristal.	Limpie la zona bajo la bandeja.
El aparato deja de funcionar sin motivo aparente.	Hay un fallo de funcionamiento.	Si esta situación se repite, llame al centro de servicio al cliente.
Si no lograra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o con el centro de asistencia al cliente.		Los datos que necesita para el centro de asistencia al cliente se encuentran en la placa de características del aparato.
Es conveniente que anote los datos aquí:		
Modelo (MOD.)	.....	
Número de producto (PNC)	.....	
Número de serie (S.N.)	.....	

### 13. INSTALACIÓN



**PRECAUCIÓN**

No bloquee los orificios de ventilación. De lo contrario, el aparato se puede sobrecalentar.



**PRECAUCIÓN**

No conecte el aparato a adaptadores o prolongadores. Pueden producirse sobrecargas o riesgo de incendio.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso integrado.
- El armario incorporado no debe tener pared posterior detrás del aparato.
- Coloque el aparato alejado de vapores, aire caliente y salpicaduras de agua.
- Si transporta el aparato a lugares fríos, no lo encienda inmediatamente tras la instalación. Déjelo a la temperatura ambiente para que absorba el calor.

### 13.1 Instalación eléctrica



#### ADVERTENCIA

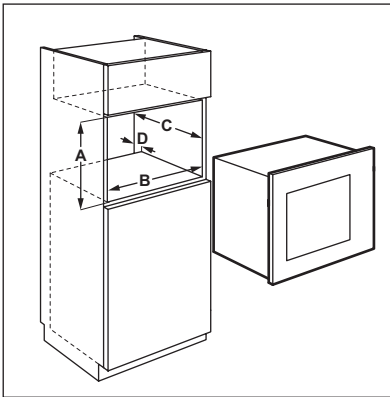
Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.



El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo "Información sobre seguridad".

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

1. Asegúrese de que las dimensiones del mueble se adaptan a las distancias de instalación.

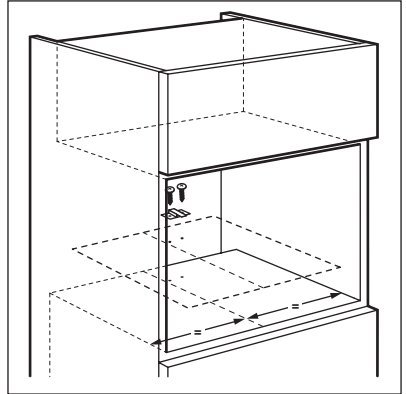


#### Distancias de instalación

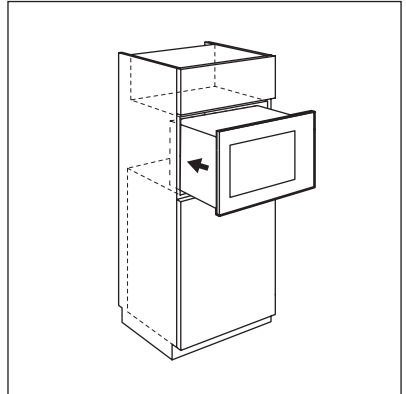
Medidas	mm
A	380 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

2. Coloque la plantilla en el fondo del armario y marque los puntos para los

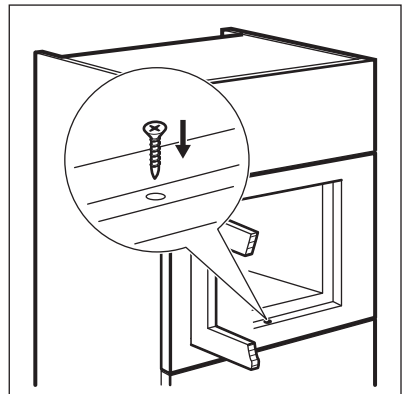
tornillos. Retire la plantilla y sujete la abrazadera con los tornillos.



3. Instale el aparato. Asegúrese de que la abrazadera bloquea la parte posterior del aparato.



4. Abra la puerta y sujete el aparato al armario con un tornillo.






## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo  .

Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar

residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



892963150-B-482013

