

EMT25507  
MQC325G



---

<b>EN</b>	Microwave Oven	User Manual	2
<b>FR</b>	Four à micro-ondes	Notice d'utilisation	20
<b>DE</b>	Mikrowellenofen	Benutzerinformation	39
<b>IT</b>	Forno a microonde	Istruzioni per l'uso	59
<b>ES</b>	Horno de microondas	Manual de instrucciones	78



**Electrolux**

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. BEFORE FIRST USE.....	8
5. DAILY USE.....	9
6. AUTOMATIC PROGRAMMES.....	12
7. USING THE ACCESSORIES.....	13
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
9. HINTS AND TIPS.....	14
10. CARE AND CLEANING.....	15
11. TROUBLESHOOTING.....	16
12. 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.



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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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 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:
  - Farm houses; staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- By clients in hotels, motels, bed and breakfast and other residential 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, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only a qualified 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 operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.
- 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.
- 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).

## 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.

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- If the appliance is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not apply pressure on the open door.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

- Do not use the appliance as a work surface and do not use the cavity for storage purposes.

## 2.4 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.

## 2.5 Disposal



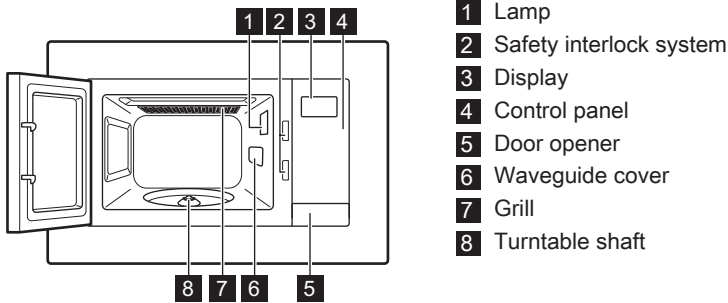
### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

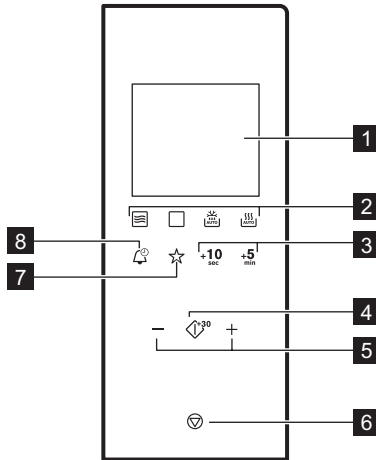
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.


### 3. PRODUCT DESCRIPTION






#### 3.1 General overview



#### 3.2 Control Panel



Symbol	Function	Description
1 —	Display	Shows the settings and current time.
2 	Function pads	To set the microwave / grill / convection / combi / auto defrost and auto cooking function. To set the microwave / combi / grill / auto defrost and auto cooking function.

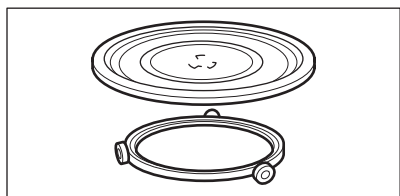
Symbol	Function	Description
3 <b>+10</b> sec , <b>+5</b> min	Time Set pads	To set the desired time.
4 	Start / +30 sec	To start the appliance or increase the cooking time for 30 seconds at full power.
5 	Setting pads	To set the time, weight or temperature.
6 	Stop / Clear	To deactivate the appliance or delete the cooking settings.
7 	Favourite	To save one favourite combination of cooking parameters.
8 	Clock	To set the clock / reminder.

### 3.3 Accessories

#### Turntable set

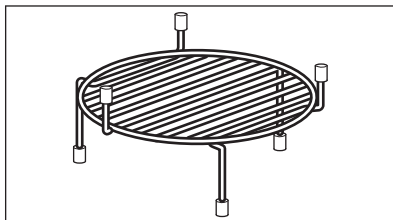


Always use the turntable set to prepare food in the microwave.



Glass cooking tray and roller guide.

#### Grill Rack



Use for:

- grilling food
- combi cooking
- convection cooking

## 4. BEFORE FIRST USE



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 4.1 Initial Cleaning






**CAUTION!**  
Refer to chapter "Care and Cleaning".

- Remove all the parts and additional packaging from the microwave.
- Clean the appliance before first use.

### 4.2 Setting the time

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

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

1. Press  twice.
2. Press the Setting pads to set the hours.
3. Press  to confirm.
4. Press the Setting pads to set the minutes.

## 5. DAILY USE



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 5.1 General information about using the appliance




- 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.

5. Press  to confirm.

The display shows ON and the clock is shown on the display when the microwave is in standby mode.

If you do not want the clock to be shown when the microwave is in standby mode press  or  and set OFF. Press  to confirm.

- 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 <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Glass and glass ceramic made of ovenproof/frost-proof material (e. g. Arcoflam), grill shelf	X	X	X	X
Ceramic <sup>2)</sup> , earthenware <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Heat-resistant plastic up to 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Cardboard, paper	X	--	--	--
Clingfilm	X	--	--	--
Roasting film with microwave safe closure <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron	--	--	--	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Baking tray	--	--	--	X
Browning cookware, e. g. Crisp pan or Crunch plate	--	X	X	--
Ready meals in packaging <sup>3)</sup>	X	X	X	X

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


<sup>2)</sup> Without quartz or metal components, or glazes which contain metals


<sup>3)</sup> You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.

**X suitable**








**-- not suitable**

## 5.2 Power setting table

Press 	Power setting	Approximate Percentage of Power
1 time	900 Watt	100 %
2 times	700 Watt	77 %


Press 	Power setting	Approximate Percentage of Power
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		Convection, Grill,
5 times		Microwaves, Convection, Grill
<b>Convection Cooking</b>		
6 times		Convection cooking at set temperature

## 5.3 Quick Start


 The maximum cooking time is 95 minutes.


Press  to activate the microwave for 30 seconds at full power. The cooking time increases by 30 seconds with each additional press of the button.

## 5.4 Defrosting

You can choose between 2 defrosting modes:

- Weight defrosting
- Time defrosting

 Do not use weight defrosting on food that is left out of the freezer for more than 20 minutes, 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 200g of food place it on the edge of the turntable.

1. Repeatedly press to set the weight or time defrosting.
2. Press the Setting pads to set the time or weight.  
For weight defrosting the time is set automatically.
3. Press to confirm and activate the microwave.

## 5.5 Convection Cooking

For better result preheat the microwave to the right temperature before inserting the food.



You can use the Kitchen Timer as a time reminder for this function.

1. Repeatedly press to set the Convection Cooking.
2. Press the Setting pads to set the temperature.
3. Press to confirm and activate the microwave.

## 5.6 Grilling and Combi Cooking

1. Repeatedly press to set the Grilling or Combi Cooking function.
2. Press the Setting pads to set the time.
3. Press to confirm and activate the microwave.



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

# 6. AUTOMATIC PROGRAMMES



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.








## 6.1 Auto cooking

Use this function to easily cook favourite food. The microwave automatically sets the optimum settings.

1. Repeatedly press to set the desired menu.

2. Press the Setting pads to set the weight.
3. To change the set menu for a different one press .
4. Press to confirm and activate the microwave.

Display	Menu	Weight
	Auto Reheat	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g
	Beverage	1 cup
	Pizza	200 g 300 g 400 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)


## 6.2 Favourite

You can save only one Favourite setting.



Use this function to save a setting that you often use with the microwave.

1. Set the function and parameters you want to save.

Refer to the procedure for the function you want to set.

2. Press  and hold for 2 seconds. An acoustic signal sounds after the settings are saved.

### Using the Favourite programme

1. Press .
2. Press  to activate the microwave.

## 7. USING THE ACCESSORIES



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Inserting the turntable set

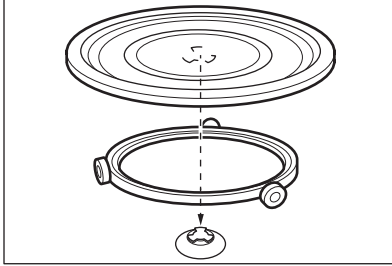


### CAUTION!

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

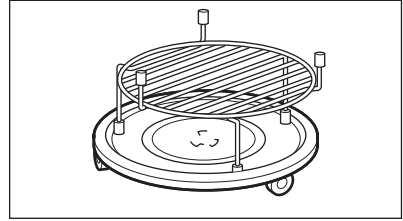
**i** Never cook food directly on the glass cooking tray.

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



## 7.2 Inserting the grill rack



Place the grill rack on the turntable set.



## 8. ADDITIONAL FUNCTIONS


### 8.1 Child Safety Lock

The Child Safety Lock prevents an accidental operation of the microwave.

Press and hold  for 3 second. An acoustic signal sounds. When the Child Safety Lock is active the display shows .


### 8.2 Kitchen Timer

You can set a maximum 95 minutes.

1. Press .
2. Press the Setting pads to set the time.

The Kitchen Timer activates automatically after a few seconds. When the set time is reached, an acoustic signal sounds.

3. Press  to cancel the function.

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

**i** The Timer still works when you open the door or pause the microwave.

## 9. HINTS AND TIPS

 **WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 9.1 Tips for the microwave

Problem	Remedy
You cannot find details for the amount of food prepared.	Look for a similar food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: <b>Double the amount = almost double the time, Half the amount = half the time</b>

Problem	Remedy
The food got too dry.	Set shorter cooking time or select lower microwave power.
The food is not defrosted, hot or cooked after the time came to an end.	Set longer cooking time or set higher power. Note that large dishes need longer time.
After the cooking time comes to an end, the food is overheated at the edge but is still not ready in the middle.	Next time set a lower power and a longer time. Stir liquids halfway through, e.g. soup.

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

## 9.2 Defrosting

Always defrost roast with the fat side down.

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

Always defrost whole poultry breast side down.

## 9.3 Cooking

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

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

Brush a little oil or melted butter over the fish.

All vegetables should be cooked at full microwave power.

Add 30 - 45 ml of cold water for every 250 g of vegetables.

Cut the fresh vegetables into even size pieces before cooking. Cook all vegetables with a cover on the container.

## 9.4 Reheating

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

## 9.5 Grilling

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

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

## 9.6 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.

## 9.7 Convection Cooking

You can cook food as in a traditional oven.

No microwaves are used.

# 10. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 10.1 Notes and tips on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.

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



## 11. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 11.1 What to do if...

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 replace.
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 Authorised Service Center.

## 11.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the appliance. Do not remove the rating plate from the appliance.

<b>We recommend that you write the data here:</b>	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

## 12. INSTALLATION



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 12.1 General Information



**CAUTION!**  
Do not block the air vents. If you do that, the appliance can overheat.



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



**CAUTION!**  
The minimum installation height is 85 cm.

- The microwave is for built-in use only. It must be placed on a stable and flat surface.
- The cabinet can not have a back wall in the place where the microwave is located.
- Put the microwave far away from steam, hot air and water splashes.
- If the microwave is too close to the TV and radio it may cause interference in the received signal.
- If you transport the microwave in cold weather, do not activate it immediately after the installation. Let it stand in the room temperature and absorb the heat.

### 12.2 Electrical installation



**WARNING!**  
Only a qualified person must do the electrical installation.



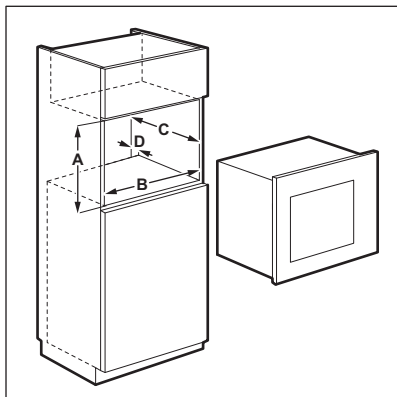
The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

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

The cable has an earth wire with an earthing plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock.

### 12.3 Installing the microwave

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



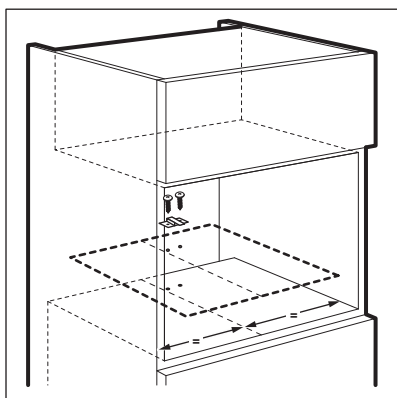
### Installation distances

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

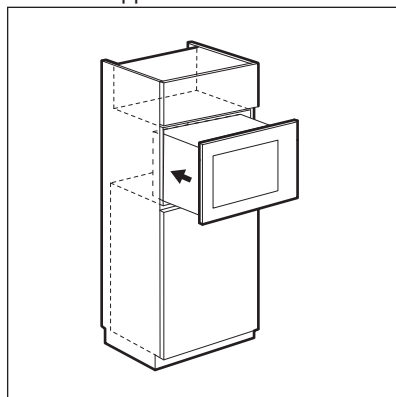
2. If the cabinet depth is over 300 mm, put the template on the bottom of cabinet and check if it fits. If yes, mark the spots for screws. Remove the template and fix the bracket with the screws in the marked spot.



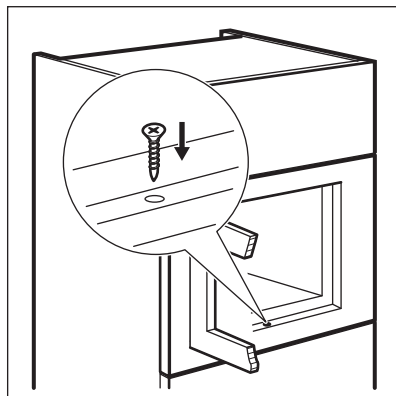
Skip this step if the cabinet depth is 300 mm.




3. Install the microwave. If you fixed the bracket, make sure it locks the back of the appliance.




4. Open the door and fix the microwave to the cabinet with screw.



## 13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances

marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	21
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	24
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	25
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	27
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	28
6. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	31
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	33
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	33
9. CONSEILS.....	34
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	35
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	35
12. INSTALLATION.....	36

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



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 : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants 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 Consignes générales de sécurité

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des utilisations telles que :
  - bâtiments de ferme, cuisines réservées aux employés dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - pour une utilisation privée, par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour.
- 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 d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.

- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des 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 par les micro-ondes.
- 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.

- 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.
- 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).

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Instructions d'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.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- 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.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre

réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.

- Si l'appareil est branché à la prise murale en utilisant une rallonge électrique, assurez-vous qu'elle est reliée à la terre.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service de maintenance ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.

### 2.3 Emploi



#### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- N'utilisez jamais l'appareil comme un plan de travail, ni la cavité comme un espace de rangement.

## 2.4 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.

## 2.5 Mise au rebut



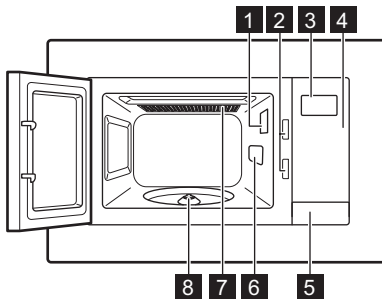
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

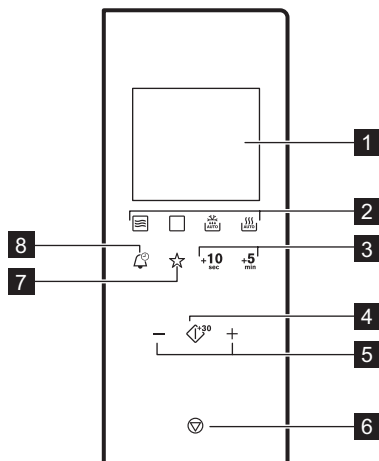
## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



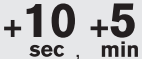



### 3.1 Vue d'ensemble





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

## 3.2 Bandeau de commande




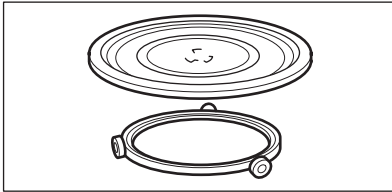
Symbole	Fonction	Description
<b>1</b> 	Affichage	Affiche les réglages et l'heure.
<b>2</b> 	Touches de fonction	Pour sélectionner les fonctions micro-ondes / grill / convection / combi / décongélation automatique et cuisson automatique. Pour sélectionner les fonctions micro-ondes / combi / grill / décongélation automatique et cuisson automatique.
<b>3</b> 	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.

Symbole	Fonction	Description
7 	Favori	Pour sauvegarder votre combinaison de paramètres de cuisson préférée.
8 	Horloge	Pour régler l'heure / un rappel.

### 3.3 Accessoires

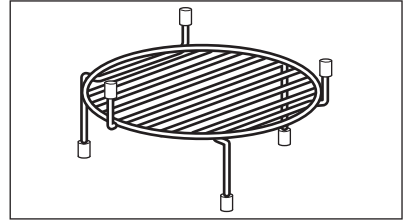
#### Ensemble du plateau tournant

-  Utilisez toujours l'ensemble du plateau tournant pour cuire des aliments dans le micro-ondes.



Plateau de cuisson en verre et support à roulettes.


#### Grille




Utilisez-la pour :

- faire griller des aliments
- cuisson combinée
- convection naturelle

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

-  **AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### 4.1 Premier nettoyage




-  **ATTENTION!**  
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».




- Retirez toutes les pièces et l'emballage supplémentaire du micro-ondes.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

### 4.2 Réglage de l'heure

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

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

1. Appuyez deux fois sur .
2. Pour régler les heures, appuyez sur les touches de réglage.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Pour régler les minutes, appuyez sur les touches de réglage.
5. Appuyez sur  pour confirmer. L'affichage indique ON et l'horloge lorsque le micro-ondes est en mode veille.

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. Appuyez sur  pour confirmer.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Informations générales sur le fonctionnement de l'appareil

- 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.

#### Faites cuire

- 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 et 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'exploient 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 des viandes, de la volaille et du 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
	Dégivrer	Montée en température	Faites cuire	
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> , grès <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

<sup>1)</sup> Sans couches/ornements en argent, or, platine ou métal


<sup>2)</sup> Sans composants en quartz ou en métal ou avec un revêtement contenant du métal

<sup>3)</sup> Vous devez suivre les instructions du fabricant concernant les températures maximales.













**X compatible**

**-- non compatible**

## 5.2 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, Convection, Gril
<b>Convection naturelle</b>		
6 fois		Convection naturelle à une température réglée

## 5.3 Démarrage rapide



Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

Appuyez sur  pour activer le micro-ondes à pleine puissance pendant 30 secondes.

Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque fois que vous appuyez sur la touche.

## 5.4 Décongélation

Vous pouvez choisir 2 modes de décongélation :

- Décongélation selon le poids

- Décongélation selon la durée





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 selon le poids, vous devez introduire entre 100 g et 2 000 g d'aliments dans l'appareil.



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



1. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour sélectionner la décongélation selon le poids ou la durée.
2. Pour régler la durée ou le poids, appuyez sur les touches de réglage. Pour la décongélation selon le poids, la durée est automatiquement réglée.
3. Appuyez sur  pour confirmer et allumer le micro-ondes.

## 5.5 Convection naturelle



Pour de meilleurs résultats, préchauffez le micro-ondes à la bonne température avant d'insérer les aliments.



Vous pouvez utiliser le minuteur comme rappel pour cette fonction.

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  pour confirmer et allumer le micro-ondes.

## 5.6 Gril et 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  pour confirmer et allumer le micro-ondes.



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

# 6. PROGRAMMES AUTOMATIQUES





**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.











## 6.1 Cuisson automatique

Utilisez cette fonction pour cuire facilement vos aliments préférés. Le

micro-ondes sélectionne automatiquement les meilleurs réglages.

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  pour confirmer et allumer le micro-ondes.

Affichage	Menu	Poids
	Réchauffage auto-matique	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g
	Boissons	1 tasse
	Pizza	200 g 300 g 400 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)

## 6.2 Favori

Vous ne pouvez enregistrer qu'un réglage Favori.

Utilisez cette fonction pour sauvegarder un réglage que vous utilisez souvent sur le micro-ondes.

1. Sélectionnez le programme et les paramètres que vous souhaitez enregistrer.

Consultez la procédure à suivre pour la fonction que vous souhaitez sélectionner.

- Appuyez sur ☆ pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit lorsque les réglages sont sauvegardés.

## Utilisation du programmé Favori

- Appuyez sur ☆.
- Appuyez sur  $\diamond^{+30}$  pour allumer le micro-ondes.

## 7. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Installation de l'ensemble du plateau tournant



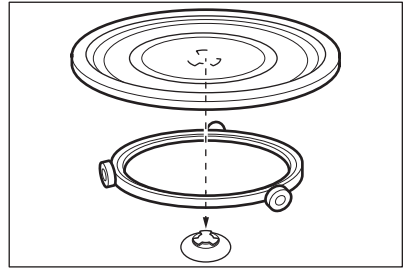
#### ATTENTION!

Ne cuisez pas les aliments sans l'ensemble du plateau tournant. N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec le micro-ondes.



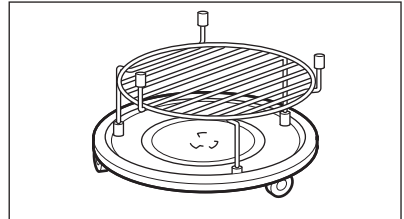
Ne cuisez jamais les aliments directement sur le plateau de cuisson en verre.

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



### 7.2 Installation de la grille

Placez la grille sur le plateau tournant.



## 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du micro-ondes.

Maintenez la touche  $\nabla$  enfoncée pendant 3 secondes.

Un signal sonore retentit.


Lorsque la Sécurité enfants est activée,  $\left[ \text{---} \right]$  s'affiche.

### 8.2 Minuteur

Vous pouvez le régler jusqu'à 95 minutes maximum.

- Appuyez sur  $\text{⏸}$ .
- Pour régler la durée, appuyez sur les touches de réglage. Le minuteur s'active automatiquement au bout de quelques secondes. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.
- Appuyez sur  $\nabla$  pour annuler cette fonction.



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 le micro-ondes en pause.

## 9. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Conseils pour le micro-ondes

Problème	Solution
Vous ne trouvez pas les détails pour la quantité de nourriture préparée.	Recherchez un aliment similaire. Diminuez ou rallongez le temps de cuisson selon la règle suivante : <b>double quantité = presque le double de temps, moitié de la quantité = moitié du 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.

### 9.2 Dégivrer

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

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

Décongelez toujours la volaille entière poitrail vers le bas.

### 9.3 Faites cuire

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.

Tous les légumes doivent être cuits à pleine puissance de micro-ondes.

Pour cuire des légumes, ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide par tranche de 250 g.

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

### 9.4 Réchauffage

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

## 9.5 Gril

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

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

## 9.6 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.

## 9.7 Convection naturelle

Vous pouvez cuire les aliments comme dans un four traditionnel.

Pas besoin de micro-ondes.

# 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Remarques et conseils sur le nettoyage

- Nettoyez la façade du four 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 savonneuse tiède.
- Pour ramollir les résidus alimentaires secs, faites bouillir un verre d'eau à pleine puissance de micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes.
- Pour éliminer les odeurs, versez 2 cuillères à café de jus de citron dans un verre d'eau, puis faites bouillir ce mélange à pleine puissance de micro-ondes pendant 5 minutes.

# 11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT





### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

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.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	La porte n'est pas fermée correctement.	Assurez-vous que rien ne bloque la porte.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	L'ampoule doit être remplacée.
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.

## 11.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est apposée sur l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 12. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Informations générales



### ATTENTION!

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



### ATTENTION!

Ne branchez pas l'appareil sur un adaptateur ou un prolongateur. Cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.



### ATTENTION!

La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

- Ce micro-ondes est uniquement destiné à être utilisé encastré. Il doit être installé sur une surface plate et stable.
- Le meuble ne doit comporter aucune paroi arrière à l'endroit où est installé le micro-ondes.
- Éloignez le plus possible le micro-ondes de la vapeur, de l'air chaud et des projections d'eau.
- Si le micro-ondes est installé à proximité d'une télévision et d'une radio, il peut créer des interférences sur le signal reçu.
- Si vous devez transporter le micro-ondes par temps froid, ne l'allumez pas immédiatement après l'installation. Laissez-le atteindre la température de la pièce et absorber la chaleur.

## 12.2 Installation électrique



### AVERTISSEMENT!

Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

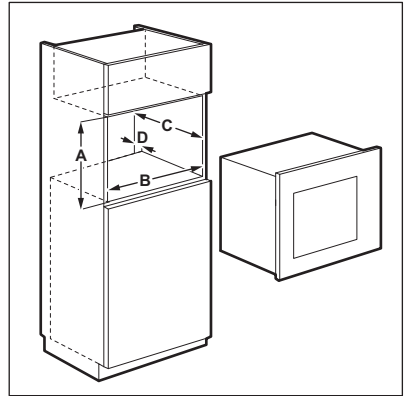


Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Le câble possède un fil de terre avec une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution.

## 12.3 Installation du micro-ondes

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



### Distances d'installation

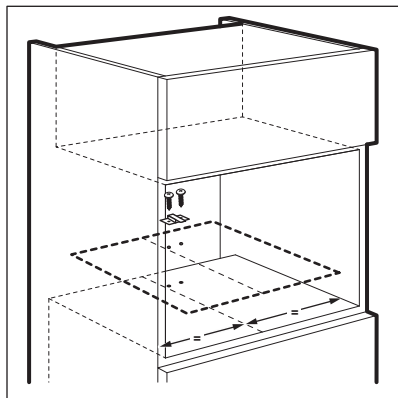
Dimensions	mm
A	380 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

2. Si la profondeur du meuble est supérieure à 300 mm, placez le gabarit dans le meuble pour voir si ses dimensions conviennent. Si oui, faites une marque pour indiquer l'emplacement des vis. Retirez le gabarit et vissez le support dans les marques.

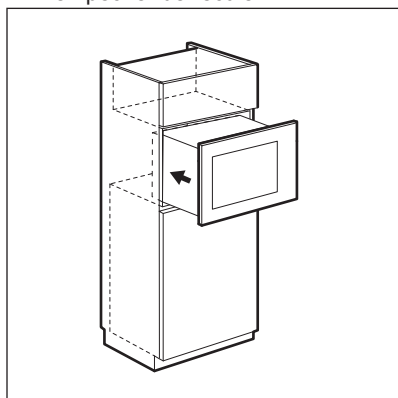


Ignorez cette étape si la profondeur du meuble est inférieure à 300 mm.

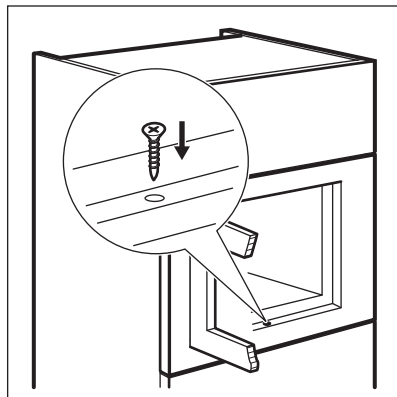
Ce micro-ondes est fourni avec un câble d'alimentation et une fiche d'alimentation.




3. Installez le micro-ondes. Si vous avez vissé le support, veillez à ce qu'il bloque l'arrière de l'appareil pour l'empêcher de reculer.




4. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes au meuble à l'aide d'une vis.



## 13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	40
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	43
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	44
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	46
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	47
6. AUTOMATIKPROGRAMME.....	50
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	52
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	53
9. TIPPS UND HINWEISE.....	53
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	54
11. FEHLERSUCHE.....	55
12. MONTAGE.....	56

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



**WARNUNG!**

Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen 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.:
  - Bauernhöfe, Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  - Für Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten
- 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.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellene geeignete Kochutensilien.

- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, 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, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene 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 Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen 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 Einbauschrack getestet.

- Die Geräterückseite muss gegen die Wand gestellt werden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Achten Sie auf die Mindestabmessungen des Einbauschranks (falls vorhanden). Siehe hierzu Kapitel „Montage“.
- Das Gerät muss mit geöffneter Dekortür betrieben werden (falls vorhanden).

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss 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.

### 2.2 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.
- 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.

### 2.3 Gebrauch



#### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und den Garraum nicht zur Aufbewahrung.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### WARNING!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- 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.

## 2.5 Entsorgung



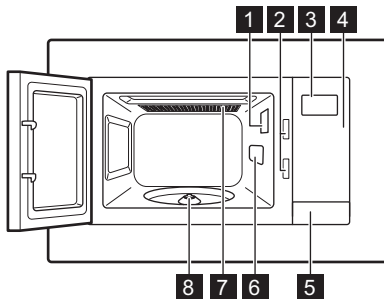
### WARNING!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

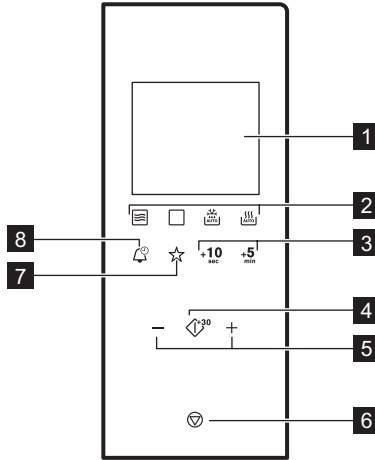
# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG





## 3.1 Allgemeine Übersicht




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

### 3.2 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 Einstellen der Funktionen Mikrowelle / Kombi-Garen / Grill / Automatisches Auftauen und 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> 	Bevorzugt	Speichern der bevorzugten Kombination von Garoptionen.

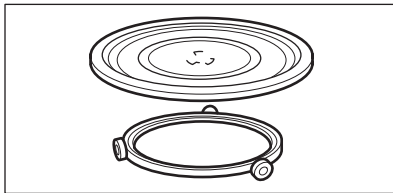
Symbol	Funktion	Beschreibung
8 	Uhr	Einstellen des Kurzzeitweckers / der Erinnerungsfunktion.

### 3.3 Zubehör

#### Drehteller-Set

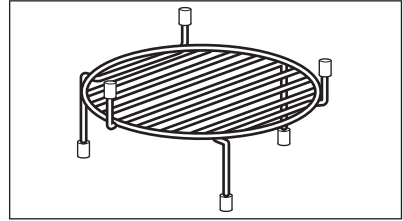


Verwenden Sie beim Zubereiten von Speisen in der Mikrowelle stets das Drehteller-Set.



Glasteller und Rollenführung

#### Grillrost



Verwendung:

- Grillen
- Kombi-Garen
- Umluftgaren

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

### 4.1 Erste Reinigung





**ACHTUNG!**  
Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.




- Entfernen Sie alle Teile und Verpackungsmaterialien aus der Mikrowelle.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

### 4.2 Einstellen der Uhrzeit

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall zeigt das Display 0:00 an und es ertönt ein akustisches Signal.

1. Drücken Sie  zweimal.
2. Drücken Sie die Touchpads „Einstellungen“, um die Stunden einzustellen.
3. Mit  bestätigen.
4. Drücken Sie die Touchpads „Einstellungen“, um die Minuten einzustellen.

5. Mit  bestätigen.  
Das Display zeigt ON an, und die Uhr erscheint im Display, wenn die Mikrowelle im Standby-Modus ist.

Wenn Sie nicht möchten, dass die Uhrzeit angezeigt wird, wenn sich die Mikrowelle im Standby-Modus befindet, drücken Sie  oder  und stellen Sie OFF ein. Mit  bestätigen.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Allgemeine Informationen zum Gebrauch des Gerätes

- 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. Stechen Sie beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.
- 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 angeaute 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 einstechen).

**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 feuerfestes 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	--
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Pappe, Papier	X	--	--	--
Frischhaltefolie	X	--	--	--
Bratfolie mit mikrowellen-geeignetem 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


<sup>3)</sup> Beachten Sie die Herstellerhinweise zu den Höchsttemperaturen.

**X geeignet**













**-- nicht geeignet**

**5.2 Tabelle der Leistungsstufen**


Drücken Sie	Leistungsstufe	Ungefährer Prozentwert der Leistung
		
Einmal	900 Watt	100 %


Drücken Sie 	Leistungsstufe	Ungefährer Prozentwert der Leistung
Zweimal	700 Watt	77 %
Dreimal	500 Watt	55 %
Viermal	300 Watt	33 %
Fünfmal	100 Watt	17 %

### Weitere Funktionen

Drücken Sie 	Display	Funktionsmodus
<b>Grillen</b>		
Einmal		Großflächengrill
<b>Kombi-Garen</b>		
Zweimal	 	Mikrowelle, Umluft
Dreimal	 	Mikrowelle, Grill
Viermal	 	Umluft, Grill,
Fünfmal	  	Mikrowelle, Umluft, Grill
<b>Umluftgaren</b>		
Sechsmal		Umluftgaren bei eingestellter Temperatur

### 5.3 Schnellstart

 Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.

Drücken Sie , um die Mikrowelle für einen 30 Sekunden langen Betrieb bei voller Leistung einzuschalten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Gardauer um 30 Sekunden erhöht.

### 5.4 Auftauen

Sie können zwischen zwei Auftaumodi wählen:

- Auftauen nach Gewicht
- Auftauen nach Zeit



Auftauen nach Gewicht sollte nicht für tiefgekühlte Fertiggerichte oder für Lebensmittel verwendet werden, die vor mehr als 20 Minuten aus dem Gefrierfach genommen wurden.



Für das Auftauen nach Gewicht müssen die Lebensmittel mehr als 100 g und weniger als 2000 g wiegen.



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

1. Drücken Sie wiederholt, um Auftauen nach Gewicht oder Auftauen nach Zeit zu wählen.
2. Drücken Sie die Touchpads „Einstellungen“, um die Zeit bzw. das Gewicht einzustellen. Beim Auftauen nach Gewicht wird die Zeit automatisch eingestellt.
3. Drücken Sie <sup>+30</sup>, um Ihre Auswahl zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten.

## 5.5 Umluftgaren

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie die Mikrowelle auf die

# 6. AUTOMATIKPROGRAMME



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Auto-Kochen

Benutzen Sie diese Funktion zum einfachen Garen Ihrer Liebesspeisen.

gewünschte Temperatur vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.



Sie können den Kurzzeitwecker als Erinnerung für diese Funktion verwenden.

1. Drücken Sie wiederholt, um Umluftgaren einzustellen.
2. Drücken Sie die Touchpads Einstellungen, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie <sup>+30</sup>, um Ihre Auswahl zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten.

## 5.6 Grillen und 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 <sup>+30</sup>, um Ihre Auswahl zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten.













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

Die Mikrowelle wählt automatisch die optimalen Einstellungen.

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 , um Ihre Auswahl zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten.

Display	Menü	Gewicht
	Automatisches Aufwärmen	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g
	Getränke	1 Tasse
	Blechpizza	200 g 300 g 400 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
	Nudelauflauf	50 g (450 ml Wasser hinzufügen) 100 g (800 ml Wasser hinzufügen) 150 g (1200 ml Wasser hinzufügen)

## 6.2 Bevorzugt

Sie können nur ein bevorzugtes Programm speichern.


Verwenden Sie diese Funktion, um eine Einstellung zu speichern, die Sie häufig für die Mikrowelle verwenden.

1. Stellen Sie die Funktion und die Optionen ein, die Sie speichern möchten.

Verwenden Sie das Verfahren für die Funktion, die Sie einstellen möchten.

2. Halten Sie ☆ 2 Sekunden gedrückt. Nach Speicherung der Einstellungen ertönt ein akustisches Signal.

## Verwenden des bevorzugten Programms

1. Drücken Sie ☆.
2. Schalten Sie die Mikrowelle mit  ein.

# 7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Einsetzen des Drehteller-Sets



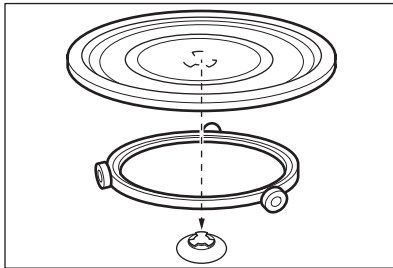
### ACHTUNG!

Lebensmittel nicht ohne das Drehteller-Set garen. Verwenden Sie ausschließlich das mit der Mikrowelle gelieferte Drehteller-Set.



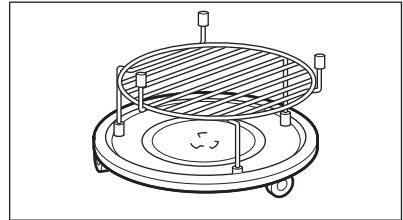
Lebensmittel niemals direkt auf dem Glaseller garen.

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



## 7.2 Einsetzen des Grillrostes



Legen Sie den Grillrost auf das Drehteller-Set.



## 8. ZUSATZFUNKTIONEN


### 8.1 Kindersicherung

Diese Kindersicherung verhindert eine versehentliche Bedienung der Mikrowelle.

Halten Sie  3 Sekunden gedrückt. Ein akustisches Signal ertönt. Bei eingeschalteter Kindersicherung wird im Display  angezeigt.

### 8.2 Kurzzeitwecker


Sie können maximal 95 Minuten einstellen.

1. Drücken Sie .
2. Drücken Sie die Touchpads „Einstellungen“, um die Zeit einzustellen.

Der Kurzzeitwecker schaltet sich automatisch nach einigen Sekunden ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

3. Schalten Sie die Funktion mit  aus.



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 Mikrowellenbetrieb unterbrechen.

## 9. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Tipps für die Mikrowelle

Problem	Abhilfe
Sie finden keine Angaben für die vorbereitete 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.

### 9.2 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.

### 9.3 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.

Alle Gemüsesorten müssen bei höchster Mikrowellenleistung gekocht werden.

Geben Sie pro 250 g Gemüse 30-45 ml kaltes Wasser hinzu.

Frisches Gemüse vor dem Garen in gleich große Stücke schneiden. Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.

### 9.4 Aufwärmen

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

### 9.5 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.

### 9.6 Kombi-Garen

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 Gargvorgang 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.

### 9.7 Umluftgaren

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

Die Mikrowellenfunktion bleibt ausgeschaltet.

## 10. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 10.1 Hinweise und Tipps 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.

# 11. FEHLERSUCHE



## WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 11.1 Was tun, wenn ...

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 ausgewechselt 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.	Metallspeie oder Aluminiumfolie berühren die Innenwände.	Stellen Sie sicher, dass die Metallspeie und Folie nicht die Innenwände berühren.
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 den autorisierten Kundendienst.

### 11.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich auf dem Gerät. Entfernen Sie nicht das Typenschild vom Gerät.

**Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:**

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

## 12. MONTAGE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Allgemeine Informationen

**ACHTUNG!**

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

**ACHTUNG!**

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

**ACHTUNG!**

Die Mindesteinbauhöhe  
beträgt 85 cm.

- Die Mikrowelle ist ausschließlich zur Verwendung als Einbaugerät vorgesehen. Sie muss auf einer stabilen und flachen Fläche aufgestellt werden.
- Wo sich die Mikrowelle befindet, darf der Schrank keine Rückwand haben.
- Die Mikrowelle vor Dampf, heißer Luft und Wasserspritzern schützen.
- Befindet sich die Mikrowelle zu dicht am Fernsehgerät oder Radio kann sie Störungen beim Funk- oder Fernsehempfang verursachen.
- Wird die Mikrowelle bei kaltem Wetter transportiert, schalten Sie sie nicht sofort nach der Montage ein. Warten Sie, bis sich ihre Temperatur der Raumtemperatur angeglichen hat.

### 12.2 Elektrischer Anschluss

**WARNUNG!**

Der elektrische Anschluss  
muss von einer qualifizierten  
Fachkraft vorgenommen  
werden.



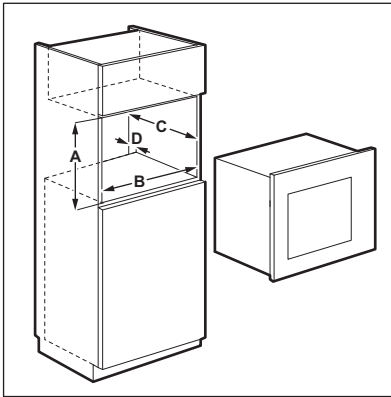
Der Hersteller haftet nicht für  
Schäden, die aufgrund der  
Nichtbeachtung der  
Sicherheitsvorkehrungen des  
Kapitels  
„Sicherheitshinweise“ entstehen.

Die Mikrowelle wird mit einem Netzkabel mit Netzstecker geliefert.

Das Kabel besitzt einen Erdungsleiter mit einem Erdungsstecker. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß montierte und geerdete Steckdose gesteckt werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung die Stromschlaggefahr.

### 12.3 Montage der Mikrowelle

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

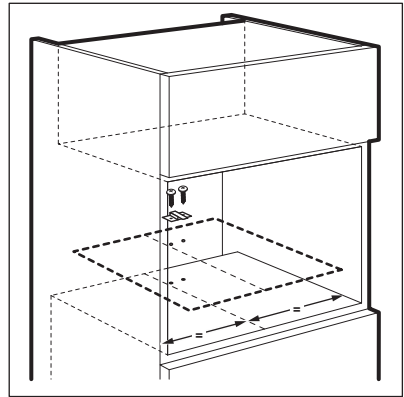


### Montageabstände

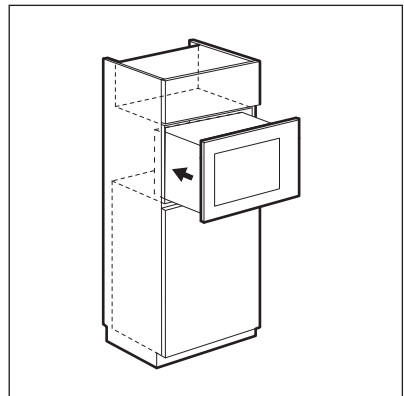
Maß	mm
A	380 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

2. Beträgt die Tiefe des Einbauschranks mehr als 300 mm, legen Sie die Schablone auf den Schrankboden und prüfen Sie, ob sie hineinpasst. Falls ja, markieren Sie die Positionen für die Schrauben. Entfernen Sie die Schablone und befestigen Sie den Winkel mit den Schrauben an der markierten Stelle.

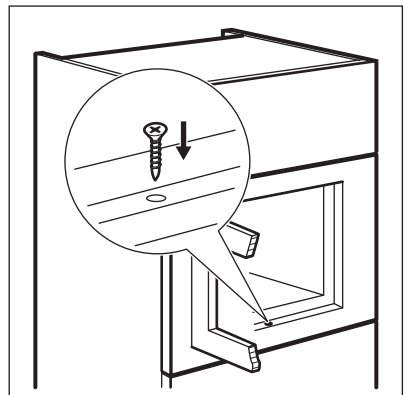
**i** Überspringen Sie diesen Schritt, wenn die Schranktiefe 300 mm beträgt.




3. Setzen Sie die Mikrowelle ein. Wenn Sie den Winkel angebracht haben, achten Sie darauf, dass er die Geräterückseite festklemmt.




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



## 13. 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.....	60
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	63
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	64
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO.....	66
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	66
6. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	70
7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	71
8. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	72
9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	72
10. PULIZIA E CURA.....	73
11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	74
12. INSTALLAZIONE.....	75

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



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 il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

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 come riferimento futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



#### ATTENZIONE!

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, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso 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:
  - Case di campagna; cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali
- 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 qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona competente.
- 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.
- 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 utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati. 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, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione 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.
- La scarsa pulizia dell'apparecchiatura può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e creare 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.
- 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.

- 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).

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **ATTENZIONE!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o 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 guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima 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.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **ATTENZIONE!**

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.
- 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.

### 2.3 Utilizzo



#### **ATTENZIONE!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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

### 2.4 Pulizia e manutenzione



#### **ATTENZIONE!**

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 detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

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

## 2.5 Smaltimento



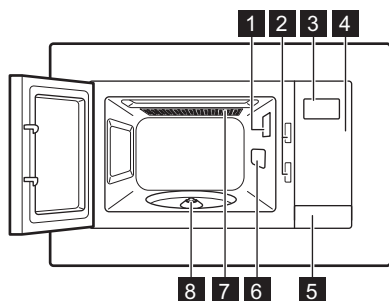
### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

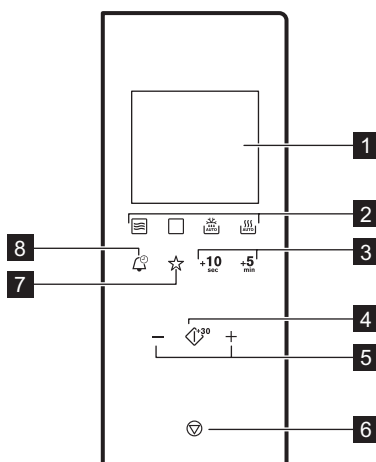
## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO






### 3.1 Panoramica



- 1 Luce
- 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


### 3.2 Pannello dei comandi

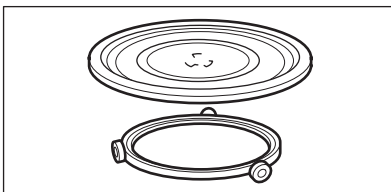


Simbolo	Funzione	Descrizione
1 —	Display	Mostra le impostazioni e l'ora corrente.
2 	Pulsanti funzione	Per impostare la funzione microonde/grill/cottura a convezione/combinata/scongelamento automatico e cottura automatica. Per impostare la funzione di cottura microonde/combinata/grill/scongelamento automatico e cottura automatica.
3 +10 sec , +5 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 	Favoriti	Per salvare una combinazione di parametri di cottura favorita.
8 	Orologio	Per impostare l'ora/promemoria.

### 3.3 Accessori

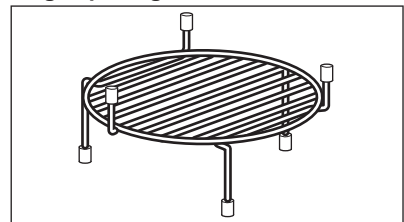
#### Kit piatto girevole

-  Utilizzare sempre il piatto girevole per preparare il cibo all'interno del forno a microonde.



Vassoio di cottura in vetro e guida a rulli.

#### Griglia per il grill



Da utilizzare per:

- cottura a grill
- cottura combinata
- cottura a convezione

## 4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 4.1 Prima pulizia



### AVVERTENZA!

Vedere il capitolo "Pulizia e cura".



- Rimuovere tutte le parti ed eventuale materiale di imballaggio supplementare dal forno a microonde.
- Pulire il forno a microonde prima di utilizzarlo per la prima volta.


### 4.2 Impostazione dell'ora




Quando si collega l'apparecchiatura alla corrente elettrica o dopo un'interruzione di corrente, il display mostra 0:00 e viene messo un segnale acustico.



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

1. Premere due volte .
2. Premere i pulsanti Impostazione per inserire le ore.
3. Premere  per confermare.
4. Premere i pulsanti Impostazione per inserire i minuti.

5. Premere  per confermare. Il display mostra ON e l'orologio viene visualizzato sul display quando il forno a microonde è in modalità standby.

Se non si desidera visualizzare l'orologio quando il forno a microonde è in modalità standby, premere  o  e impostare OFF. Premere  per confermare.

## 5. UTILIZZO QUOTIDIANO



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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

- 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 e verdura**

- 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
	Scongelamento	Riscaldamento	Cottura	
Vetro e porcellana resistente al fuoco (senza parti in metallo, ad es. pirex, vetro resistente al calore)	X	X	X	X
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

Pentole/Materiale	Microonde			Grill / cottura a convezione
	Scongela-mento	Riscal-damento	Cottura	
Lamiera dolci	--	--	--	X
Pentole per rosolare, ad es. piatto crisp	--	X	X	--
Piatti pronti confezionati <sup>3)</sup>	X	X	X	X

1) Senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo


2) Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli

3) Per le temperature massime bisogna seguire le istruzioni del produttore.









**X adatto**






**-- non adatto**

## 5.2 Tabella impostazioni di potenza


Premere 	Impostazione di potenza	Percentuale di potenza approssimativa
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 funzionamento
<b>Grill</b>		
1 volta		Doppio Grill
<b>Cottura combinata</b>		
2 volte	 	Microonde, Convezione
3 volte	 	Microonde, Grill
4 volte	 	Convezione, grill,

Premere 	Display	Modalità funzionamento
5 volte	  	Microonde, Convezione, Grill
<b>Cottura a convezione</b>		
6 volte		Cottura a convezione alla temperatura impostata

### 5.3 Avvio rapido

 Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.


Premere  per attivare il forno a microonde per 30 secondi alla massima potenza.


Il tempo di cottura aumenta di 30 secondi ad ogni singola pressione del tasto.


### 5.4 Scongelamento


È possibile scegliere tra 2 modalità di scongelamento:


- Scongelamento in base al peso
- Scongelamento in base al tempo

 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 2.000 g.


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



1. Premere ripetutamente  per impostare lo scongelamento in base al peso o al tempo.

2. Premere i pulsanti Impostazione per impostare il tempo o il peso. Per lo scongelamento in base al peso, il tempo viene impostato automaticamente.
3. Premere  per confermare e attivare il forno a microonde.



### 5.5 Cottura a convezione


Per ottenere risultati migliori, preriscaldare il forno a microonde alla corretta temperatura prima di introdurre il cibo.

 È possibile utilizzare il Timer cucina come promemoria per questa funzione.

1. Premere ripetutamente  per selezionare la Cottura a convezione.
2. Premere il pulsante Impostazione per impostare la temperatura.
3. Premere  per confermare e attivare il forno a microonde.

### 5.6 Grill e Cottura combinata

1. Premere ripetutamente  per impostare la funzione Grill o Cottura combinata.
2. Premere i pulsanti Impostazione per impostare il tempo.
3. Premere  per confermare e attivare il forno a microonde.

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

## 6. PROGRAMMI AUTOMATICI














### ATTENZIONE!



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Cottura automatica

Utilizzare questa funzione per cuocere facilmente la propria pietanza preferita. Il forno a microonde effettua automaticamente le impostazioni migliori.

1. Premere ripetutamente  per selezionare il menù desiderato.
2. Premere i pulsanti Impostazione per inserire il peso.
3. Per modificare il menù impostato premere .
4. Premere  per confermare e attivare il forno a microonde.

Display	Menù	Peso
	Riscaldamento automatico	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g
	Bevande	1 tazza
	Pizza	200 g 300 g 400 g
	Popcorn	50 g 100 g
	Pollo	500 g 750 g 1.000 g 1.200 g
	Carne	150 g 300 g 450 g 600 g
	Patate	230 g 460 g 690 g
	Verdura	150 g 350 g 500 g

Display	Menù	Peso
	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)

## 6.2 Favoriti

È possibile memorizzare solo un'impostazione favorita.

Utilizzare questa funzione per salvare un'impostazione del forno a microonde che si utilizza spesso.

1. Impostare la funzione e i parametri che si desidera memorizzare.  
Fare riferimento alla procedura per la funzione che si desidera impostare.

2. Tenere premuto ☆ per 2 secondi. Una volta salvate le impostazioni viene emesso un segnale acustico.

## Utilizzo dei Favoriti

1. Premere ☆.
2. Premere ◊<sup>30</sup> per attivare il forno a microonde.

# 7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 7.1 Introduzione del kit per il piatto girevole



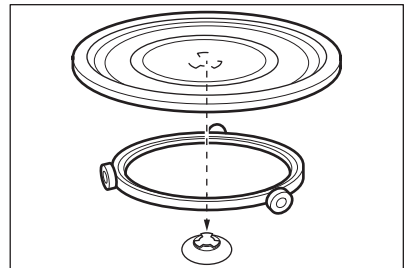
### AVVERTENZA!

Non cucinare il cibo senza il kit per il piatto girevole. Usare esclusivamente il piatto girevole in dotazione con il forno a microonde.



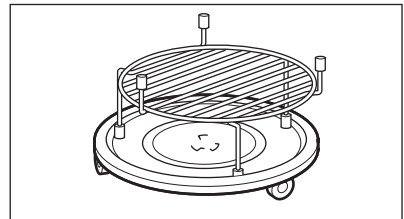
Non cucinare mai il cibo direttamente sul vassoio di cottura in vetro.

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



## 7.2 Inserire la griglia per il grill



Collocare gli alimenti sul piatto girevole.



## 8. FUNZIONI AGGIUNTIVE


### 8.1 Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale del forno a microonde.


Tenere premuto  per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico. Quando la Sicurezza bambini è attiva, il display mostra .



### 8.2 Timer cucina


È possibile impostare al massimo 95 minuti.

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

Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

3. Premere  per annullare questa funzione.

 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 il microonde.

## 9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 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.

### 9.2 Scongelo

Scongelo 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.

### 9.3 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.

Tutta la verdura va cucinata a piena potenza.

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.

### 9.4 Riscaldamento

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

### 9.5 Grill

Cuocere al grill i cibi sottili mettendoli al centro della griglia.

Girare la pietanza a metà del tempo impostato e continuare a grigliare.

### 9.6 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 abbinata le funzioni di cottura al microonde, grill e a convezione in momenti e a livelli di potenza diversi.

### 9.7 Cottura a convezione

Le pietanze si possono cucinare come in un forno tradizionale.

Non vengono utilizzate le microonde.

## 10. PULIZIA E CURA



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Note e suggerimenti 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 dell'apparecchiatura 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.



# 11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



## ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Cosa fare se...

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.
Si formano scintille nella cavità.	Sono stati inseriti piatti di metallo o con bordi metallici.	Togliere il piatto dall'apparecchiatura.
Si formano 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.
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 autorizzato.

### 11.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sull'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

**Consigliamo di annotarli in questo spazio:**

Modello (MOD.) .....

Numero Prodotto (PNC) .....

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

## 12. INSTALLAZIONE

**ATTENZIONE!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Informazioni generali

**AVVERTENZA!**

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

**AVVERTENZA!**

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

**AVVERTENZA!**

Altezza minima di installazione: 85 cm.

- Il forno a microonde deve essere obbligatoriamente incassato. Deve essere posizionato su una superficie piana e stabile.
- L'armadio non deve disporre della parete posteriore all'altezza del forno a microonde.
- Tenere il forno a microonde lontano da vapore, aria calda e schizzi d'acqua.
- Se troppo vicino al televisore e alla radio, il forno a microonde può causare interferenze con il segnale ricevuto.
- Se si trasporta il forno a microonde d'inverno, non attivarlo immediatamente dopo l'installazione. Lasciarlo riposare a temperatura ambiente in modo che si riscaldi.

### 12.2 Installazione dell'impianto elettrico

**ATTENZIONE!**

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



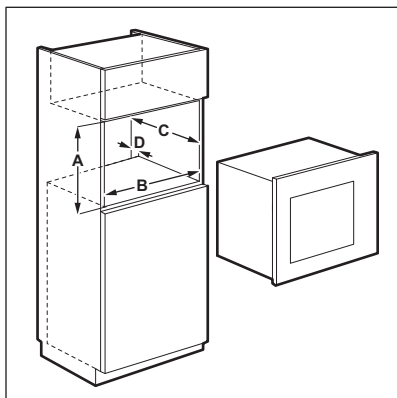
Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard del forno a microonde al momento della fornitura prevede un cavo di rete e una spina.

Il cavo ha un conduttore di terra con una spina di terra. La spina deve essere inserita in una presa adeguatamente installata e con messa a terra. Nell'eventualità di un cortocircuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di folgorazione.

### 12.3 Installazione del microonde

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



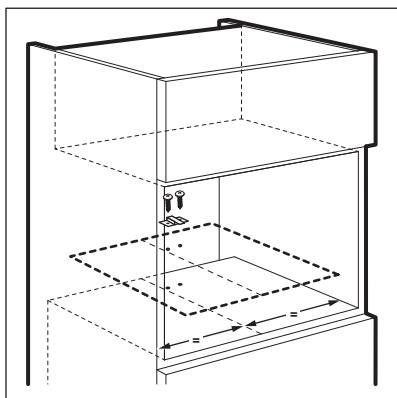
### Distanze per l'installazione

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

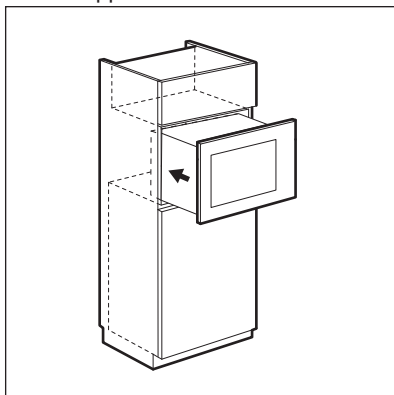
2. Se la profondità del mobile supera i 300 mm, sistemare il modello sul fondo del mobile e controllare se è possibile incassare l'apparecchiatura. In caso positivo, segnare i punti in cui andranno inserite le viti. Rimuovere il modello e fissare la staffa mediante le viti nel punto contrassegnato.



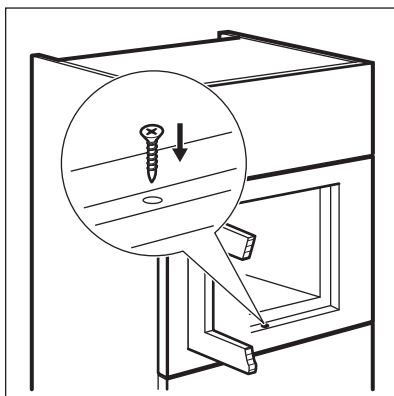
Saltare questo passaggio se la profondità del mobile misura 300 mm.




3. Installare il microonde. Una volta fissata la staffa, assicurarsi che blocchi la parte posteriore dell'apparecchiatura.




4. Aprire la porta e fissare il microonde al mobile mediante una vite.



## 13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	79
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	82
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	83
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	85
5. USO DIARIO.....	85
6. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	89
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	90
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	91
9. CONSEJOS.....	91
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	92
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	93
12. INSTALACIÓN.....	94

## PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

**Consulte en nuestro sitio web:**



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



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 nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciéndose de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información sobre el medio ambiente

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 electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- 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 fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- 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:
  - Granjas; áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Por clientes en hoteles, moteles, pensiones y otros entornos de tipo residencial
- 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 proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Únicamente una persona cualificada 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 accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- 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 en armario.
- La superficie posterior de los aparatos se debe colocar contra una pared.
- 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.
- 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).

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un electricista cualificado puede instalar este 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.

### 2.2 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 coinciden 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.
- 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.

### 2.3 Uso



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

### 2.4 Mantenimiento y limpieza



#### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o 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.

## 2.5 Desecho

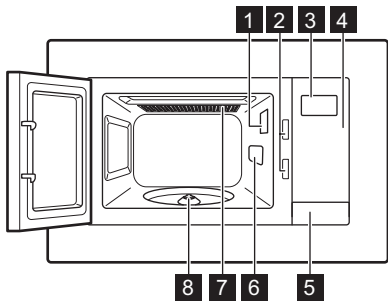


**ADVERTENCIA!**  
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

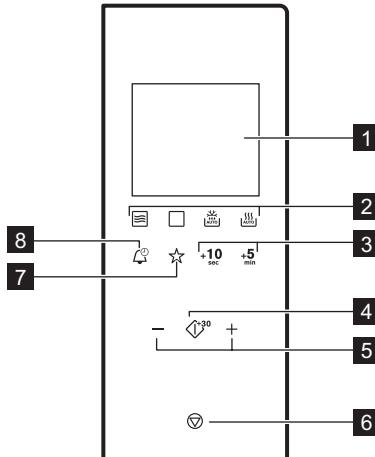
## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Descripción general



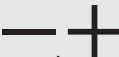





- 1** Bombilla
- 2** Sistema de bloqueo de seguridad
- 3** Pantalla
- 4** Panel de control
- 5** Abridor de la puerta
- 6** Cubierta de guíaondas
- 7** Grill
- 8** Eje del plato giratorio

### 3.2 Panel de control



Símbolo	Función	Descripción
<b>1</b> —	Pantalla	Muestra los ajustes y la hora actual.

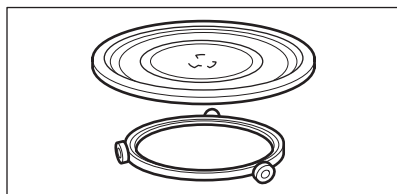
Símbolo	Función	Descripción
2 	Teclados de funciones	Para ajustar la función microondas / grill / convección / combi / descongelación automática y cocción automática. Para ajustar la función microondas / combi / grill / descongelación automática y cocción automática.
3 <b>+10</b> sec , <b>+5</b> min	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.
6 	Parada / Borrar	Para desactivar el aparato o eliminar los ajustes de cocción.
7 	Favorito	Para guardar una combinación favorita de parámetros de cocción.
8 	Reloj	Para ajustar la hora / recordatorio.

### 3.3 Accesorios

#### Conjunto giratorio

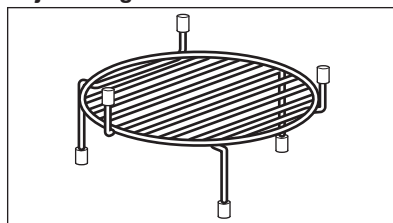


Utilice siempre el plato giratorio para preparar los alimentos en el microondas.



Bandeja de cocción de cristal y guía de rodillos.

#### Rejilla del grill



Se usa para:

- cocinar alimentos al grill
- cocción combinada
- cocción por convección

## 4. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 4.1 Limpieza inicial



### PRECAUCIÓN!

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".




- Retire todas las piezas y embalajes adicionales del microondas.
- 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 y se emite una señal acústica.




Puede ajustar la hora en formato de 24 horas.

1. Pulse  dos veces.
2. Pulse los teclados de ajuste para ajustar las horas.
3. Pulse  para confirmar.
4. Pulse los teclados de ajuste para ajustar los minutos.
5. Pulse  para confirmar.

En la pantalla aparece ON y el reloj cuando el microondas está en modo de espera.

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

Pulse  para confirmar.

## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Información general sobre la utilización del aparato

- 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.

#### Cocinar

- 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 descongele 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., Arcoflam), parrilla	X	X	X	X
Cerámica <sup>2)</sup> , loza <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	--	--	--
Película de asado con cierre apto para microondas <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	--	--	--	X

Material/recipiente	Microondas			Grill / Convección
	Descongelación	Calefacción	Cocinar	
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

## 5.2 Tabla de ajustes de potencia


Pulse 	Ajuste de potencia	Porcentaje aproximado de potencia
1 vez	900 vatios	100 %
2 veces	700 vatios	77 %
3 veces	500 vatios	55 %
4 veces	300 vatios	33 %
5 veces	100 vatios	17 %


### Otras funciones

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

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

### 5.3 Inicio rápido


 El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.


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


### 5.4 Descongelar



Puede elegir entre 2 modos de descongelación:

- Descongelación por peso
- Descongelación por tiempo

 La descongelación por peso no se debe utilizar con alimentos que han estado fuera del congelador durante más de 20 minutos, ni con alimentos preparados congelados.


 Para activar la descongelación por peso debe usar más de 100 g de alimento y menos de 2.000 g.



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

1. Pulse repetidamente  para ajustar la descongelación por peso o por tiempo.
2. Pulse los teclados de ajuste para ajustar el peso o el tiempo. Para la descongelación por peso, el tiempo se ajusta automáticamente.
3. Pulse <sup>+30</sup> para confirmar y activar el microondas.



### 5.5 Cocción con convección

Para obtener mejores resultados, precaliente el microondas a la temperatura adecuada antes de introducir el alimento.

 Puede utilizar el temporizador de cocina como avisador para esta función.

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 y activar el microondas.

### 5.6 Cocción grill y combinada

1. Pulse repetidamente  para ajustar la función de Grill o Cocción combinada.
2. Pulse los teclados de ajuste para ajustar la hora.
3. Pulse <sup>+30</sup> para confirmar y activar el microondas.



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




## 6. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS













**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Cocción automática

Utilice esta función para cocinar fácilmente sus alimentos favoritos. El microondas selecciona automáticamente los ajustes óptimos.

1. Pulse repetidamente  para ajustar el menú que desee.
2. Pulse los teclados de ajuste para ajustar el peso.
3. Para cambiar el menú de ajuste por otro diferente, pulse .
4. Pulse  para confirmar y activar el microondas.

Pantalla	Menú	Peso
	Recalentamiento automático	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g
	Bebidas	1 taza
	Pizza	200 g 300 g 400 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
	Patatas	230 g 460 g 690 g

Pantalla	Menú	Peso
	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)


## 6.2 Favorito

Solo puede guardar un ajuste favorito.


Utilice esta función para guardar un ajuste que use frecuentemente en el microondas.

1. Ajuste la función y los parámetros que desee guardar.

Consulte el procedimiento de la función que desea ajustar.

2. Mantenga pulsado  durante 2 segundos. Se emite una señal acústica después de guardar los ajustes.

### Uso del programa favorito

1. Pulse .
2. Pulse  para activar el microondas.

## 7. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Inserción del plato giratorio



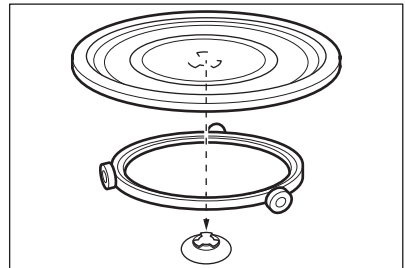
### PRECAUCIÓN!

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



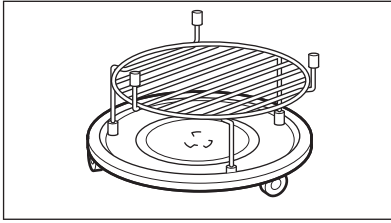
No cocine nunca los alimentos directamente sobre la bandeja de cristal.

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



### 7.2 Colocación de la rejilla del grill


Coloque la rejilla del grill sobre el plato giratorio.




## 8. FUNCIONES ADICIONALES

### 8.1 Bloqueo de seguridad para niños

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


Mantenga pulsado  durante 3 segundos.

Sonará una señal acústica. Cuando el bloqueo de seguridad para niños está activado, la pantalla muestra .


### 8.2 Temporizador de cocina

Puede ajustar como máximo 95 minutos.

1. Pulse .

2. Pulse los teclados de ajuste para ajustar la hora. El temporizador de cocina se activa automáticamente tras unos segundos. Transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica.
3. Pulse  para cancelar la función.



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 microondas o se realiza una pausa.

## 9. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 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.

Problema	Solución
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.

## 9.2 Descongelación

Descongele siempre el asado con la grasa hacia abajo.

No descongele carne tapada, ya que podría cocinarse en lugar de descongelarse.

Descongele siempre pechugas de ave enteras hacia abajo.

## 9.3 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.

Todas las verduras se deben cocinar a la máxima potencia del microondas.

Añada 30 – 45 ml de agua fría por cada 250 g de verduras.

Corte las verduras en pedazos del mismo tamaño antes de cocinarlos. Cocine todas las verduras con una tapa sobre el recipiente.

## 9.4 Recalentar

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

## 9.5 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.

## 9.6 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.

## 9.7 Cocción con convección

Puede cocinar alimentos como en un horno tradicional.

No se utilizan microondas.

# 10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 10.1 Notas y consejos 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 queme.
- 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.

## 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Qué hacer si...

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 pichos 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 técnico.

## 11.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la

placa de características. La placa de características se encuentra en el aparato. No retire la placa de características del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

# 12. INSTALACIÓN



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 Información general



**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.



**PRECAUCIÓN!**  
La altura de instalación mínima es de 85 cm.

- El microondas está diseñado exclusivamente para uso integrado. Debe colocarse sobre una superficie estable y plana.
- El armario no debe tener pared posterior donde se coloque el microondas.
- Coloque el microondas alejado de vapores, aire caliente y salpicaduras de agua.
- Si el microondas está demasiado cerca de la TV o la radio, puede

causar interferencias en la recepción de la señal.

- Si transporta el microondas a lugares fríos, no lo encienda inmediatamente tras la instalación. Déjelo a la temperatura ambiente para que absorba el calor.

## 12.2 Instalación eléctrica



**ADVERTENCIA!**  
Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.



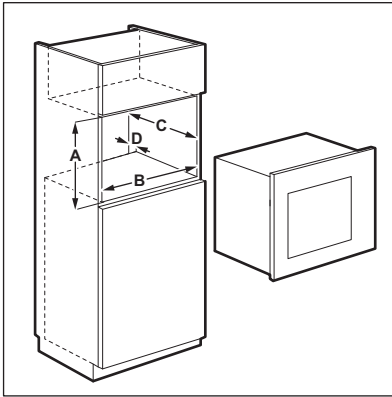
El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo "Información sobre seguridad".

El microondas se suministra con enchufe y cable de red.

El cable tiene un cable de tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe se debe conectar a una toma correctamente instalada y conectada a tierra. En caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica.

## 12.3 Instalación del microondas

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

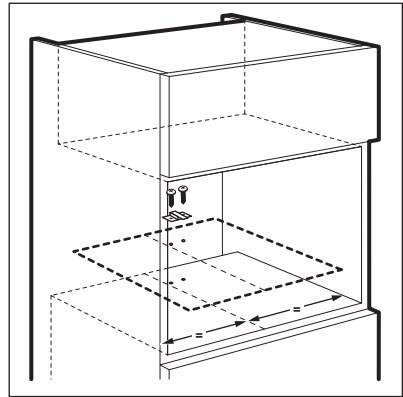


**Distancias de instalación**

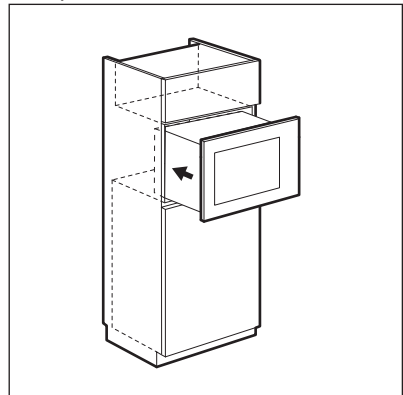
Medidas	mm
A	380 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

2. Si el fondo del armario tiene más de 300 mm, coloque la plantilla en el fondo del armario y compruebe si se ajusta. En caso afirmativo, marque los puntos para los tornillos. Retire la plantilla y sujete la abrazadera con los tornillos en el punto marcado.

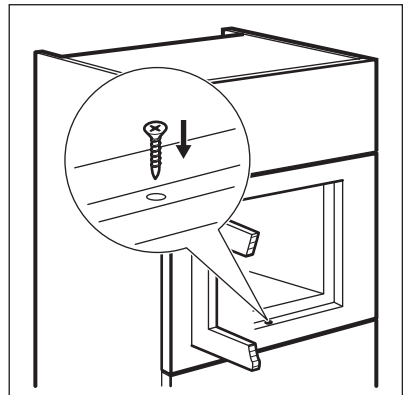
**i** Omite este paso si el fondo del armario tiene más de 300 mm.




3. Coloque el microondas. Si ha fijado la abrazadera, asegúrese de que bloquea la parte posterior del aparato.




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



## 13. 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)



867300642-B-292015

