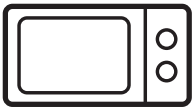
Electrolux

electrolux.com/register



DE Benutzerinformation | **Mikrowellenofen** **2**

EN User Manual | **Microwave Oven** **21**

FR Notice d'utilisation | **Four à micro-ondes** **39**

IT Istruzioni per l'uso | **Forno a microonde** **58**

FMW25EMGMS

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.electrolux.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registerelectrolux.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 7
4. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 10
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 10
6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 14
7. ZUSATZFUNKTIONEN..... 15
8. TIPPS UND HINWEISE..... 15
9. REINIGUNG UND PFLEGE..... 17
10. FEHLERSUCHE..... 18
11. MONTAGE..... 19
12. GARANTIE..... 19
13. UMWELTTIPPS..... 20

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort 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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- ACHTUNG: Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- ACHTUNG: Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.

- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erhitzen, behalten Sie das Gerät im Auge, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Der Mikrowellenherd ist für den freistehenden Gebrauch vorgesehen.
- Der Mikrowellenherd darf nicht in einen Schrank gestellt werden, es sei denn, er wurde in einem Schrank getestet.
- Die Rückseite der Geräte muss gegen eine Wand zeigen.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

> ⚠ **WARNUNG!**
>
> Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Das Gerät kann fast überall in der Küche aufgestellt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer flachen, ebenen Fläche aufgestellt wird und die Lüftungsöffnungen unter dem Gerät nicht abgedeckt werden (zur ausreichenden Lüftung).

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 Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- 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 während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür 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

⚠ WARNUNG!

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 Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Es dürfen sich keine Lebensmittelspritzer oder Reste von Reinigungsmitteln auf den Türdichtflächen befinden.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Geräts 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 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.6 Entsorgung

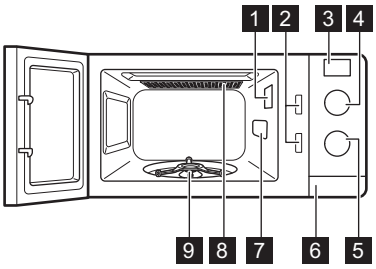
⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

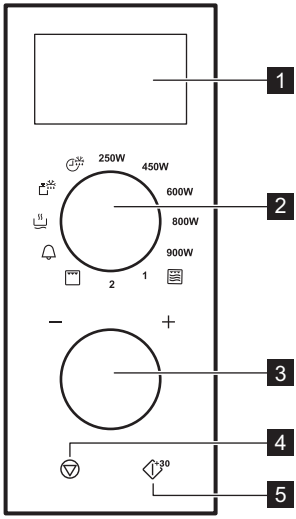
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



1 Lampe
2 Sicherheitsverriegelung
3 Display
4 Knopf für die Einstellung der Leistung
5 Einstellknopf
6 Türöffner
7 Wellenleiterabdeckung
8 Grill
9 Drehtisch-Unterstützung

3.2 Bedienfeld



	Symbol	Funktion	Beschreibung
1	—	Anzeige	Zeigt die Einstellungen und die aktuelle Zeit an.
2	—	Einstellknopf für die Leistung	Zum Einstellen der Leistungsstufe.
3	+ , —	Einstellknopf	Zum Einstellen der Garzeit oder des Gewichts.
4	▽	Stopp-/Löschtaste	Zum Ausschalten des Geräts oder zum Löschen der Gareinstellungen.
5	+30	Start / +30 Sek. Taste	Zum Einschalten des Geräts oder um die Garzeit 30 Sekunden lang auf volle Leistung zu erhöhen.

Andere Symbole auf dem Bedienfeld

Symbol	Funktion	Beschreibung
250W	Niedrige Leistungsstufe	Zum Starten des Garvorgangs mit der gewünschten Leistungsstufe.
450W	Mittel Leistungsstufe	
600W	Mittlere hohe Leistungsstufe	
800W	Hohe Leistungsstufe	
900W	Max. Leistungsstufe	

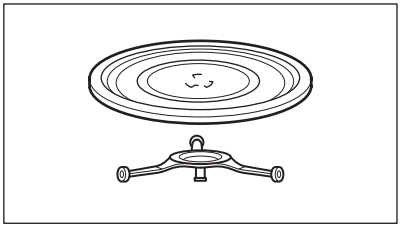
Symbol	Funktion	Beschreibung
1 2	Kombi-Kochen	Starten der Kombi-Garfunktion.
	Grill	Starten der Grillfunktion.
	Küchen-Timer	Zählt die Zeit herunter.
	Niedrige Stufe	Schokolade schmelzen, Butter aufweichen.
	Gewicht auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln nach Gewicht.
	Zeit Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln nach Zeit.

3.3 Zubehör

Drehteller-Set

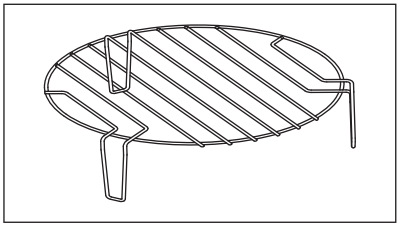
ⓘ

Verwenden Sie immer das Drehteller-Set, um Speisen in der Mikrowelle zuzubereiten.



Glasbodenplatte und Drehtellerhalterung.

Grillrost



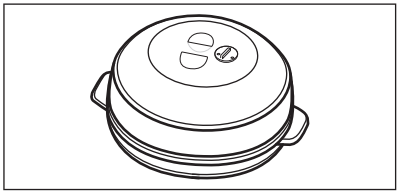
Verwendung für:

- Grillen von Speisen

Dampfgarer

ⓘ

Die empfohlene Kochtabelle finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“.



Verwendung für:

- Garen mit Dampf

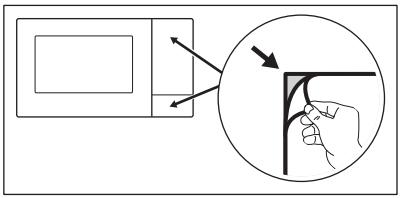
4. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

4.1 Entfernen der Schutzfolie

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie vom Bedienfeld und der Türöffnungstaste.



4.2 Erste Reinigung

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

- Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus der Mikrowelle.
- Reinigen Sie den Garraum vorsichtig mit einem feuchten, weichen Tuch.

4.3 Aufheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Schalten Sie die Funktion ▭ ein.
2. Lassen Sie den Backofen 30 Minuten lang eingeschaltet.
3. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie abkühlen.
4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig.

Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

4.4 Einstellen der Uhr

ⓘ

Sie können die Zeit im 12-Stunden- oder 24-Stunden-Format einstellen.

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Halten Sie die Taste ⏱+30 5 Sekunden lang gedrückt, um das 12-Stunden-Format einzustellen.
3. Drücken Sie ⏱+30 erneut, um das 24-Stunden-Format einzustellen.
4. Drehen Sie den Zeiteinstellungsknopf, um die Anzahl der Stunden einzugeben.
5. Drücken Sie zur Bestätigung ⏱+30.
6. Drehen Sie den Zeiteinstellungsknopf, um die Anzahl der Minuten einzugeben.
7. Drücken Sie zur Bestätigung ⏱+30.
   - Wenn die Uhr nicht auf dem Display angezeigt werden soll, drücken Sie ⏱+30 bis das Display AUS anzeigt.
8. Schließen Sie die Tür.

ⓘ

Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, schaltet sich das Display 20 Sekunden nach Ende der Funktion automatisch aus.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Geräts

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen.

- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter usw. von den Lebensmitteln entfernen.

Kochen

- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeigneten Material abdecken. Lebensmittel nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist
- Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können an manchen Stellen austrocknen, verbrennen oder 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. Mit gebratenen Eiern zuerst das Eigelb durchstechen.
- Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut“ oder „Schale“, wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen oder ähnliches, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.
- Die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln verlängern.
- Soßenhaltige Gerichte müssen von Zeit zu Zeit gerührt werden.
- Gemüse, das eine feste Struktur hat, wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl, muss in Wasser gekocht werden.
- Wenden Sie Lebensmittel in größeren Stücken nach der Hälfte der Garzeit.
- Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke schneiden.
- Flaches, breites Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit unglasierten Böden oder kleinen Öffnungen, zum Beispiel an Griffen. Durch in diese Öffnungen eingedrungene Feuchtigkeit kann das Kochgeschirr beim Erhitzen Risse bekommen.
- Der Glasteller ist wichtiger Bestandteil der Mikrowelle. Stellen Sie Lebensmittel oder Flüssigkeiten darauf.

Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch

- Gefrorene, ausgepackte Lebensmittel auf einem kleinen, geneigten Teller so in einen Behälter legen, dass die Auftauflüssigkeit vom Behälter aufgefangen wird.
- Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. Bereits angetaute Stücke nach Möglichkeit abtrennen und herausnehmen.

Auftauen von Butter, Portionen von Kuchen, Quark

- Die Speisen im Gerät nicht vollständig abtauen, sondern bei Raumtemperatur abtauen lassen. So erzielen Sie ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

Auftauen von Obst, Gemüse

- Sollen Obst und Gemüse nicht gekocht werden, nicht vollständig im Gerät auftauen. Lassen Sie sie bei Raumtemperatur auftauen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Fertiggerichte

- Sie können Fertiggerichte im Gerät nur zubereiten, wenn die Verpackung für die Mikrowelle geeignet ist.
- Folgen Sie den Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z. B. Metalldeckel entfernen und Plastikfolie durchstechen).

Geeignetes Kochgeschirr und Materialien

Kochgeschirr / Material	Mikrowelle			Grillen
	Auftauen	Heiz-	Kochen	
Ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. Pyrex, hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Nicht-ofenfestes Glas und Porzellan 1)	✓	x	x	x

Kochgeschirr / Material	Mikrowelle			Grillen
	Auftauen	Heiz-	Kochen	
Glas und Glaskeramik aus ofenfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam)	✓	✓	✓	✓
Keramik 2), Steingut 2)	✓	✓	✓	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C 3)	✓	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X	X
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss 3)	✓	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X	✓
Backformen, schwarzer Lack oder siliziumbeschichtet 3)	X	X	X	✓
Backblech	X	X	X	✓
Bräunungsgeschirr, z. B. Knusperpfanne oder Knusperplatte	X	✓	✓	X
Fertiggerichte in der Verpackung 3)	✓	✓	✓	✓
Dampfgarer	✓	✓	✓	X

1) Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallplattierung / Dekoration

2) Ohne Quarz- oder Metallkomponenten oder Glasuren, die Metalle enthalten

3) Sie müssen die Anweisungen des Herstellers bezüglich der maximalen Temperaturen befolgen.

✓ geeignet

X nicht geeignet

5.2 Ein- und Ausschalten der Mikrowelle

> ⚠ **VORSICHT!**
>
> Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn sich kein Essen darin befindet.

1. Drehen Sie den Einstellknopf, um eine Leistungseinstellung auszuwählen.
2. Drehen Sie den Timerknopf, um die gewünschte Zeit auszuwählen.
3. Drücken Sie +30, um die Mikrowelle einzuschalten.

Um das Gerät zu auszuschalten:

- Warten Sie, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet und ein akustisches Signal ertönt.

5.3 Schnellstart

Wählen Sie die Leistungsstufe und drücken Sie +30, um die Mikrowelle einzuschalten. Die Garzeit verlängert sich mit jedem weiteren Tastendruck um 30 Sekunden.

5.4 Tabelle der Leistungsstufen

Symbol	Leistungsstufen	Leistung
	Niedrige Stufe (Schokolade schmelzen, Butter weich machen)	90 W
	Auftauen	130 W
250W	Niedrig	250 W
450W	Mittel	450 W
600W	Mittelhoch	600 W
800W	Hoch	800 W
900W	Max	900 W
	Kombi-Kochen	
	Kombi-Kochen 1 (LO Grill)	60 % Mikrowelle, 40 % Grill
	Kombi-Kochen 2 (HI Grill)	40 % Mikrowelle, 60 % Grill
	Grill	
	Grill	1000 W

5.5 Auftauen

Sie können zwischen zwei Auftaumodi wählen:

- Auftauen nach Gewicht
- Auftauen nach Zeit

ⓘ

Verwenden Sie keine Gewichtsabtauung für Lebensmittel, die länger als 20 Minuten aus dem Gefrierschrank genommen wurden, oder für gefrorene Fertiggerichte.

ⓘ

Zum Auftauen nach Gewicht verwenden Sie Lebensmittel mit einem Gesamtgewicht zwischen 100 g und 2.000 g.

ⓘ

Um weniger als 200 g Essen aufzutauen, legen Sie es auf den Rand des Drehtellers.

1. Drehen Sie den Knopf für die Einstellung der Leistung und stellen Sie für Auftauen nach Gewicht oder für Auftauen nach Zeit ein.
2. Drehen Sie die Einstellknopf, um Gewicht/Zeit einzustellen.
   Beim Auftauen nach Gewicht wird die Zeit automatisch eingestellt.
3. Drücken Sie ^{30}, um die Mikrowelle einzuschalten.

5.6 Grillen oder Garen im Kombi-Modus

1. Drehen Sie den Leistungsstufen-Knopf, um die gewünschte Funktion einzustellen.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie +30, um Ihre Auswahl zu bestätigen und die Mikrowelle einzuschalten. Während des Grill- oder Kombi-Modus können Sie die Leistungsstufe oder Zeit ändern.

6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einsetzen des Drehteller-Sets

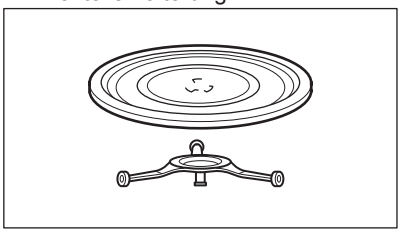
⚠ VORSICHT!

Kochen Sie keine Speisen ohne das Drehteller-Set. Verwenden Sie nur das mit der Mikrowelle mitgelieferte Drehteller-Set.

ⓘ

Kochen Sie niemals Lebensmittel direkt auf der Glasbodenplatte.

- Stellen Sie die Glasbodenplatte auf die Drehtellerhalterung



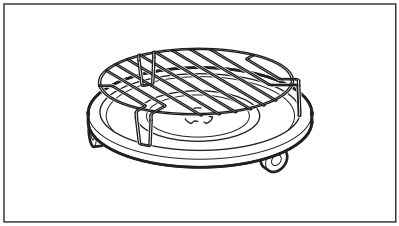
6.2 Einsetzen des Grillrosts

⚠ VORSICHT!



Der Grillrost kann nicht für die Mikrowellenfunktion verwendet werden. Das Gerät könnte beschädigt werden. Verwenden Sie den Grillrost nur mit der Grillfunktion.

Setzen Sie den Grillrost auf den Drehteller.



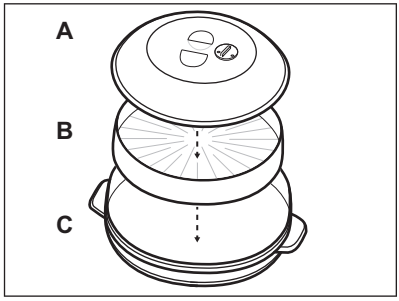
6.3 Einsetzen des Dampgarers

⚠ VORSICHT!

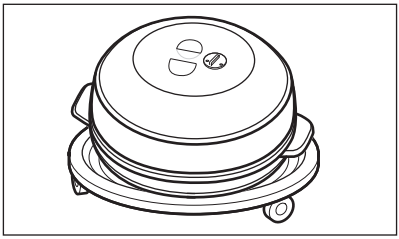


Der Dampfgarer kann nicht mit der Grillfunktion verwendet werden.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter (**C**).
2. Kombinieren Sie die Teile des Dampfgarers: **C** - Wasserbehälter, **B** - Dampfkorb, **A** - Deckel.



3. Stellen Sie den Dampfkorb auf das Drehteller-Set.



Das Dampfventil während des Kochens geschlossen halten.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert einen versehentlichen Betrieb der Mikrowelle.

ⓘ

Wenn die Uhr eingestellt ist, zuerst die Taste Löschen drücken▽.

Halten Sie ▽ 3 Sekunden lang gedrückt. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, öffnen Sie die Tür und dann 3 Sekunden ▽ lang gedrückt halten.

7.2 Kurzzeitwecker

Sie können maximal 95 Minuten einstellen.

1. Drehen Sie den Leistungsstufen-Knopf und stellen Sie 🔔 ein.
2. Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, um die Zeit einzustellen.
3. Mit ◇+30 bestätigen.
   Der Kurzzeitwecker läuft weiter, wenn Sie die Tür öffnen oder den Mikrowellenbetrieb unterbrechen. Mit ▽ abbrechen.
   Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

8. TIPPS UND HINWEISE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Tipps für das Garen mit der Mikrowelle

Störung	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: • Doppelte Menge bedeutet nahezu doppelte Zeit. • Halbe Menge bedeutet halbe Zeit.
Die Speise wurde zu trocken.	Kürzere Garzeit einstellen oder niedrigere Mikrowellen-Leistung wählen.

Störung	Abhilfe
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 Gardauer ist die Speise außen überhitzt, aber im Inneren 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.
Reis wird nicht richtig gekocht.	Bei Reis erhalten Sie mit flachem Geschirr bessere Ergebnisse.

8.2 Auftauen

Braten immer mit der fetten Seite nach unten auftauen.

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

Geflügel stets mit der Brust nach unten auftauen.

8.3 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 geschmolzener 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.

8.4 Aufwärmen

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

8.5 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.

8.6 Kombi-Garen

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

Wenden Sie nach der Hälfte der Garzeit die Speisen und garen Sie sie fertig.

Für das Kombi-Garen stehen Ihnen 2 Modi zur Verfügung. Jeder Modus kombiniert die Mikrowellen- und Grillfunktion bei variierenden Garzeiten und Leistungsstufen.

8.7 Dampfunktionen

Wenn Sie den Dampfgarer verwenden, folgen Sie die in der folgenden Tabelle aufgeführten Empfehlungen, um das beste Kochergebnis zu erzielen.

Lebensmittel	Wasser (ml)	Leistung (W)	Gewicht der Nahrung (g)	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.) 1)
Karotten in Scheiben	400	900	150	5 – 6	1
			300	6 - 7	1
Baby-Karotten	400	900	300	9:30 – 10:30	2
Blumenkohl	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Broccoli	400	900	125	4 – 5	1
			250	5:30 – 6:30	1
Spinat	400	900	200	5:30 – 6:30	1
Kartoffeln in Scheiben	400	900	300	6:30 – 7:30	2
			500	9 -10	2
Bohnen, grün	400	900	150	4:30 – 5:30	1
			300	5:30 – 6:30	1
Spargel	400	900	250	4:30 – 5:30	1
			500	7 - 8	1
Lachs	400	900	250	4 - 5	1
Shrimps	400	900	250	3:30 – 4:00	1
			400	5:00 – 5:30	1
Hähnchenbrust	400	900	500	8:30 – 9:30	2

1) Nach dem Garen die Lebensmittel im Dampfbehälter mit geschlossenem Deckel und Ventil aufbewahren.

9. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Hinweise und Tipps zur Reinigung

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen Tuch mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung von Metalloberflächen ein übliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch, um es in gutem Zustand zu halten. Essensreste regelmäßig entfernen. Achten Sie darauf, überschüssigen Dampf/Feuchtigkeit zu entfernen.
- Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem speziellen Reiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile regelmäßig und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel 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.
- Um Gerüche zu entfernen, ein Glas Wasser mit 2 TL Zitronensaft mischen und 5 Minuten lang bei voller Mikrowellenleistung kochen lassen.

10. FEHLERSUCHE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten ist durchgebrannt.	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.	Achten Sie darauf, dass die Tür nicht blockiert wird.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Die Lampe muss ausgewechselt werden.
Es gibt Funken im Garraum.	Im Garraum befindet sich Kochgeschirr aus Metall oder mit Metallverzierung.	Nehmen Sie die Schale aus dem Gerät.
Es gibt Funken im Garraum.	Im Garraum befindet sich ein Metallspieß oder Alufolie, die die Innenwände berührt.	Stellen Sie sicher, dass der Metallspieß oder die Folie nicht die Innenwände berühren.
Das Drehteller-Set macht Kratz- oder Mahlgeräusche.	Es befindet sich ein Gegenstand oder Schmutz unter der Glasbodenplatte.	Reinigen Sie den Bereich unter der Glasbodenplatte.
Das Gerät funktioniert ohne ersichtlichen Grund nicht mehr.	Es ist eine Störung aufgetreten.	Falls dieser Vorfall wiederholt auftritt, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

10.2 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.)	.....

11. MONTAGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Allgemeine Informationen

⚠ VORSICHT!

Schließen Sie das Gerät nicht an Adapter oder Verlängerungskabel an. Dies kann zu Überlastung und Brandgefahr führen.

⚠ VORSICHT!

Die Mindesthöhe der Installation beträgt 85 cm.

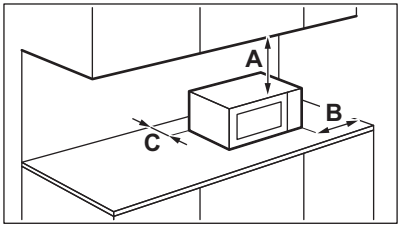
- Die Mikrowelle ist nur für die Verwendung auf Küchenarbeitstischen vorgesehen. Das Gerät muss auf einer stabilen und flachen Oberfläche aufgestellt werden.
- Stellen Sie die Mikrowelle weit weg von Dampf, Heißluft und Wasserspritzern.
- Befindet sich die Mikrowelle zu dicht am Fernsehgerät und Radio kann sie Störungen beim Funk- oder Fernsehempfang verursachen.
- Wird die Mikrowelle bei kaltem Wetter transportiert, schalten Sie sie nicht sofort nach der Montage ein. Lassen Sie sie bei Raumtemperatur stehen und die Wärme absorbieren.

11.2 Elektrische Installation

Die Mikrowelle wird mit einem Netzkabel und Netzstecker geliefert.

Das Kabel hat einen Erdungsdraht mit einem Erdungsstecker. Der Stecker muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung das Risiko eines Stromschlags.

11.3 Mindestabstände



Abmessungen	mm
A**1)**	300
B	200
C	0

1) Freizuhaltender Mindestabstand über der Oberseite des Geräts.

11.4 Produktabmessungen

Abmessungen	mm
Höhe	280
Breite	469
Tiefe	348

12. CH GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servicestellen
Morgenstrasse 131 3018 Bern
Langgasse 10 9008 St. Gallen
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln
Comercialstrasse 19 7000 Chur



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

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.

ⓘ

Für die Schweiz:
Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

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 to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
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.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 22
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 25
3. PRODUCT DESCRIPTION..... 26
4. BEFORE FIRST USE..... 28
5. DAILY USE..... 29
6. USING THE ACCESSORIES..... 32
7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 33
8. HINTS AND TIPS..... 33
9. CARE AND CLEANING..... 35
10. TROUBLESHOOTING..... 35
11. INSTALLATION..... 36
12. GUARANTEE 37
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 38

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.

- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- WARNING: Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before any maintenance operation, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the socket.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical 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.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- 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 is intended to be used freestanding.
- 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.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical Connection

⚠ WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- 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 electric 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.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only 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 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

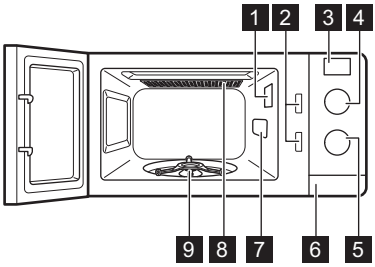
2.6 Disposal

⚠ WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

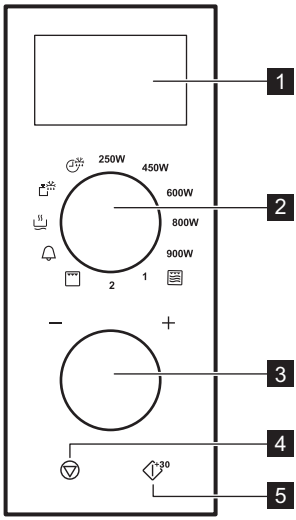
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



1. Lamp
2. Safety interlock system
3. Display
4. Power setting knob
5. Setting knob
6. Door opener
7. Waveguide cover
8. Grill
9. Turntable support

3.2 Control Panel



	Symbol	Function	Description
1	—	Display	Shows the settings and current time.

	Symbol	Function	Description
2	—	Power Setting knob	To set the power level.
3		Setting knob	To set the cooking time or weight.
4		Stop / Clear button	To deactivate the appliance or delete the cooking settings.
5		Start / +30 sec button	To start the appliance or increase the cooking time for 30 seconds at the selected power.

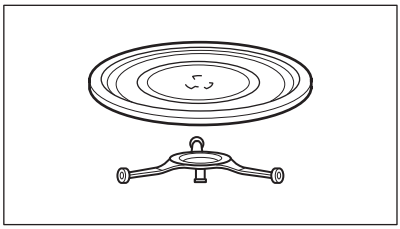
Other symbols on the control panel

Symbol	Function	Description
250W	Low Power level	To start cooking at the desired power level.
450W	Medium Power level	
600W	Medium High Power level	
800W	High Power level	
900W	Max Power level	
	Combi cooking	To start the Combi cooking function.
	Grill	To start the grilling function.
	Kitchen timer	Counts down the time.
	Low stage	Melting Chocolate, Soften Butter.
	Weight defrost	To defrost food by weight.
	Time defrost	To defrost food by time.

3.3 Accessories

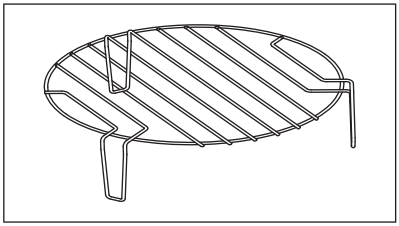
Turntable set

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



Glass cooking tray and turntable support.

Grill Rack

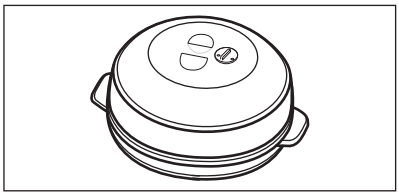


Use for:

- grilling food

Steam Pot set

ⓘ
For the suggested cooking table refer to "Hints and tips" chapter.



Use for:

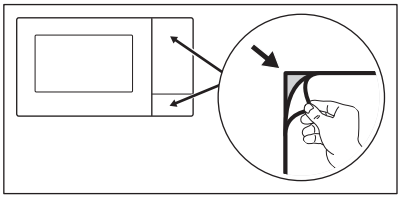
- Steam cooking

4. BEFORE FIRST USE

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

4.1 Removing protective film

Before first use remove the protective film from the control panel and the door opening button.



4.2 Initial Cleaning

⚠ **WARNING!**
Refer to "Care and cleaning" chapter.

- Remove all the accessories from the microwave.
- Carefully clean the oven cavity with a moist soft cloth.

4.3 Preheating

Preheat the empty oven before first use.

1. Set the function ▭.
2. Let the oven operate for 30 minutes.
3. Open the door and let it cool down.

4. Clean the oven cavity with a moist soft cloth and dry carefully.

The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

4.4 Setting the Clock

ⓘ

You can set the time in 12 hour or 24 hour clock system.

1. Open the door.
2. Press and hold +30 for 5 seconds to set 12 hour clock system.
3. Press +30 once more to set 24 hour clock system.
4. Turn the Time Setting knob to enter the amount of hours.
5. Press +30 to confirm.
6. Turn the Time Setting knob to enter the amount of minutes.
7. Press +30 to confirm.
   - If you do not want the clock visible on the display, press +30 until the display shows OFF.
8. Close the door.

ⓘ

If the clock is not set, the display will turn off automatically 20 seconds after the end of the function.

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 several minutes.
- Remove the aluminium foil packaging, metal containers, etc. before you prepare the food.

Cooking

- If possible, cook food covered with a 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 choosing too high a power setting and too long a time. 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 as they may explode. With fried eggs, pierce the yolks first.
- Pierce the skin or peel of potatoes, tomatoes, sausages and similar types of food with a fork several times before cooking so that the food does not burst.
- 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 of food halfway through the cooking process.
- If possible, cut vegetables into similar-sized pieces.
- Use flat, wide dishes.
- Do not use cookware made of porcelain, ceramic or earthenware with unglazed bottoms or small openings, for example, on handles. Moisture may get into these openings causing the cookware to crack when heated up.
- The glass cooking tray is necessary for the operation of the microwave. Place the food or liquids on it.

Defrosting meat, poultry, fish

- Put frozen, unwrapped food on a small angled plate with a container below so that the defrosting liquid collects in the container.
- Turn the food halfway through the defrosting time. If possible, separate and then remove the pieces that started to defrost.

Defrosting butter, portions of gateau, quark

- Do not fully defrost the food in the appliance, but let it defrost at room temperature. It gives a more even result.

Remove all metal or aluminium packaging before defrosting.

Defrosting fruit, vegetables

- If fruit and vegetables should remain raw, do not defrost them fully in the appliance. Let them defrost at room temperature.
- To cook fruit and vegetables without defrosting them first use a higher microwave power.

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
	Defrosting	Heating	Cooking	
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e. g. Pyrex, heat-proof glass	✓	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain 1)	✓	X	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof/frost-proof material (e. g. Arcoflam), grill shelf	✓	✓	✓	✓
Ceramic 2), earthenware 2)	✓	✓	✓	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C 3)	✓	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X	X
Clingfilm	✓	X	X	X
Roasting film with microwave safe closure 3)	✓	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron	X	X	X	✓
Baking tins, black lacquer or silicon-coated 3)	X	X	X	✓
Baking tray	X	X	X	✓
Browning cookware, e. g. crisp pan or crunch plate	X	✓	✓	X
Ready meals in packaging 3)	✓	✓	✓	✓
Steam pot set	✓	✓	✓	X

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

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

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

✓ suitable

X not suitable

5.2 Activating and deactivating the microwave

⚠ CAUTION!

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

1. Turn the power setting knob to select a power setting.
2. Turn the timer knob to select the preferred time.
3. Press +30 to activate the microwave.

To deactivate the appliance:

- wait until the appliance deactivates automatically and an acoustic signal sounds.

5.3 Quick Start

Select the power level and press +30 to activate the microwave.
The cooking time increases by 30 seconds with each additional press of the button.

5.4 Power setting table

Symbol	Power setting	Power
	Low stage (melting chocolate, soften butter)	90 W
	Defrost	130 W
250W	Low	250 W
450W	Medium	450 W
600W	Medium High	600 W
800W	High	800 W
900W	Max	900 W
	Combi Cooking	
1	Combi Cooking 1 (LO Grill)	60 % Microwave, 40 % Grill
2	Combi Cooking 2 (HI Grill)	40 % Microwave, 60 % Grill
	Grill	
	Grill	1000 W

5.5 Defrosting

You can choose between two 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 200 g of food place it on the edge of the turntable.

1. Turn the Power setting knob and set for Weight Defrosting or for Time Defrosting.
2. Turn the Setting knob to set the Weight/ Time.

For Weight Defrosting the time is set automatically.

3. Press +30 to confirm and activate the microwave.

5.6 Grilling or Combi Cooking

1. Turn the Power Setting knob to set the desired function.
2. Turn the Setting knob to set the time.
3. Press +30 to confirm and activate the microwave. You can change the power setting or time, while the Grilling or Combi cooking mode is active.

6. USING THE ACCESSORIES

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

6.1 Inserting the turntable set

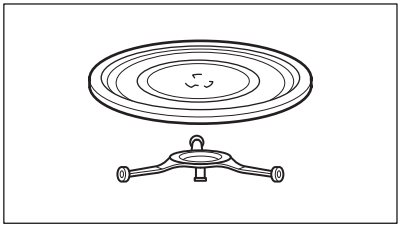
⚠ **CAUTION!**

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

ⓘ

Never cook food directly on the glass cooking tray.

- Place the glass cooking tray on the turntable support

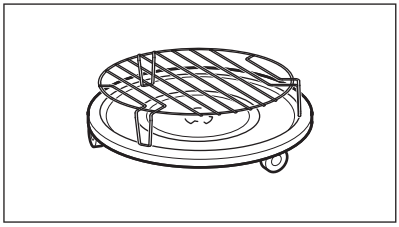


6.2 Inserting the grill rack

⚠ **CAUTION!**

Grill rack can not be used with the microwave function. There is a risk of damage to the appliance. Use the grill rack only with the Grill function.

Place the grill rack on the turntable set.



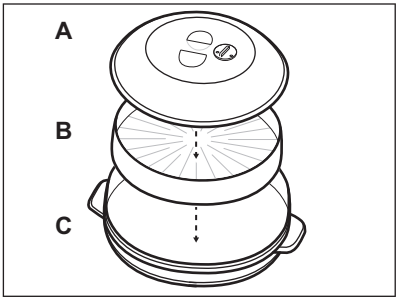
6.3 Inserting the steam pot set

⚠ **CAUTION!**

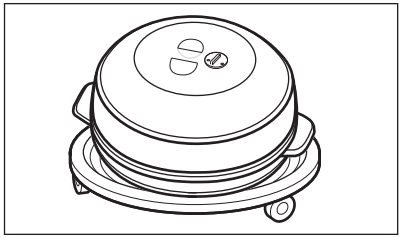
Steam pot set can not be used with the grill function.

1. Fill the water collector (**C**).

2. Combine the steam pot parts: **C** - water collector, **B** - steam basket, **A** - lid.



3. Place the steam pot on the turntable set.



Keep The Steam valve closed during cooking.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Safety Lock

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

ⓘ

When the clock is set, press the Clear button first ⓥ.

Press and hold ⓥ for 3 seconds.
To deactivate the Child Safety Lock open the door then press and hold ⓥ for 3 seconds.

7.2 Kitchen Timer

You can set a maximum 95 minutes.

1. Turn the Power Setting knob and set 🔔.
2. Turn the Setting knob clockwise to set the time.
3. Press ⏱+30 to confirm.
   The Timer still works when you open the door or pause the microwave. Press ⓥ to cancel.
   When the set time is reached, an acoustic signal sounds.

8. HINTS AND TIPS

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

8.1 Tips for the microwave cooking

Problem	Remedy
You cannot find details on the amount of food prepared.	Look for a similar type of food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: • Double the amount almost double the time. • Half the amount is a half time.
The food got too dry.	Set a shorter cooking time or select a lower microwave power.

Problem	Remedy
The food is not defrosted, hot or cooked when the time ends.	Set a longer cooking time or a higher power. Note that large dishes need a longer time.
After the cooking time ends, the food is overheated on the outside, but still not ready inside.	Next time set a lower power and a longer time. Stir liquids halfway through, e.g. soup.
Rice cooking results are poor.	To get better results for rice use a flat, wide dish.

8.2 Defrosting

Always defrost roast fat side down.

Do not defrost covered meat as it may cause cooking instead of defrosting.

Always defrost whole poultry breast side down.

8.3 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 the full microwave power.

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

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

8.4 Reheating

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

8.5 Grilling

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

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

8.6 Combi Cooking

Use Combi Cooking to keep the crispness of certain foods.

Halfway through the cooking time turn the foods over and then continue cooking.

There are 2 modes for Combi Cooking. Each mode combines the microwave and the grill functions at different time periods and power levels.

8.7 Steam cooking table

When you use the steam pot set follow suggestions listed in the below table to get the best cooking result.

Food	Water (ml)	Power (W)	Food weight (g)	Time (min)	Standing time (min) 1)
Carrots in slices	400	900	150	5 – 6	1
			300	6 - 7	1
Baby Carrots	400	900	300	9:30 -10:30	2
Cauliflower	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1

Food	Water (ml)	Power (W)	Food weight (g)	Time (min)	Standing time (min) 1)
Broccoli	400	900	125	4 – 5	1
			250	5:30 - 6:30	1
Spinach	400	900	200	5:30 - 6:30	1
Potatoes in slices	400	900	300	6:30 – 7:30	2
			500	9 -10	2
Green Beans	400	900	150	4:30 - 5:30	1
			300	5:30 - 6:30	1
Asparagus	400	900	250	4:30 - 5:30	1
			500	7 - 8	1
Salmon	400	900	250	4 - 5	1
Shrimps	400	900	250	3:30 - 4:00	1
			400	5:00 - 5:30	1
Chicken Breast	400	900	500	8:30 - 9:30	2

1) After cooking, keep the food inside the Steam Pot with the lid and the valve closed.

9. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

9.1 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 interior of the appliance after each use to keep it in good condition. Remove food remains regularly. Make sure to get rid of excess steam/humidity.
- 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 remains that are hard to remove boil a glass of water at the 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.

10. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
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 once, contact a qualified electrician.
The appliance does not operate.	The door is not closed properly.	Make sure that nothing blocks the door.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	The lamp has to be replaced.
There is sparking in the cavity.	There is a metal dish or a dish with a metal trim inside.	Remove the dish from the appliance.
There is sparking in the cavity.	There is a metal skewer or some aluminium foil inside that touches the interior walls.	Make sure that the skewer or foil does not touch the interior walls.
The turntable set makes a 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 stops operating without a clear reason.	There is a malfunction.	If this situation repeats itself, call the Authorised Service Centre.

10.2 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.

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

11. INSTALLATION

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

11.1 General Information

⚠ **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 a kitchen counter top use only. It must be placed on a stable and flat surface.
- Put the microwave far away from steam, hot air and water splashes.
- If the microwave is too close to a radio or TV set it may cause interference in the received signal.

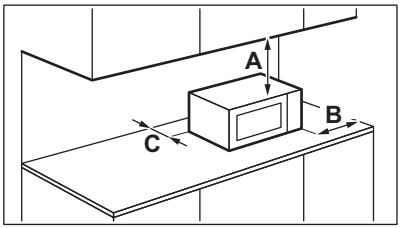
- If you transport the microwave in the cold weather, do not activate it immediately after the installation. Let is stand in the room temperature and absorb the heat.

11.2 Electrical installation

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.

11.3 Minimal distances



Dimension	mm
A 1)	300
B	200
C	0

1) The minimum height of free space necessary above the top surface of the appliance.

11.4 Product dimensions

Dimension	mm
Height	280
Width	469
Depth	348

12. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Spare parts service Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Specialist advice/Sale Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee

will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ⓘ

For Switzerland:
Where should you take your old equipment?
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.
The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.
Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



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

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....40
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....43
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....44
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....47
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....48
6. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....51
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....52
8. CONSEILS.....52
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....54
10. DÉPANNAGE.....55
11. INSTALLATION.....56
12. GARANTIE.....56
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....57

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible 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 sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- AVERTISSEMENT : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Il sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération d'entretien, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la

taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- 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 l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Le four à micro-ondes n'est pas conçu pour être encastré.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble, à moins qu'il n'ait été spécifiquement testé à cet effet.

- La surface arrière des appareils doit être placée 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 la surface, ce qui peut briser le verre.
- N'activez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'installation

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
> L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

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

2.2 Branchement électrique

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
> Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- 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 spécifications de cet appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail, ni la cavité comme un espace de rangement.

2.4 Entretien et nettoyage

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
> Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur 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.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- 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 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

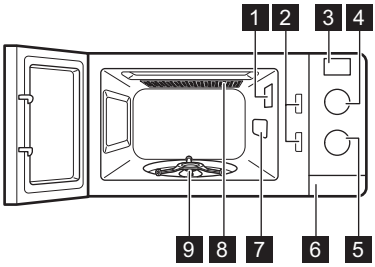
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

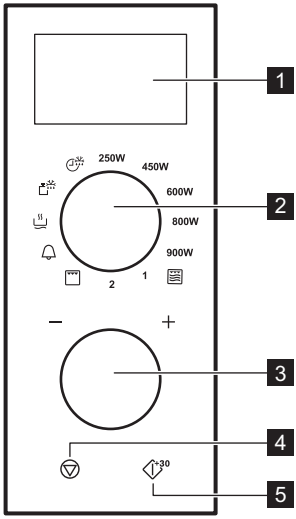
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



1. Éclairage
2. Système d'interverrouillage de sécurité
3. Affichage
4. Manette de réglage de la puissance
5. Manette de réglage
6. Ouvre porte
7. Plaque de couverture de guide d'ondes
8. Gril
9. Support de plateau tournant

3.2 Bandeau de commande



	Symbole	Fonction	Description
1	—	Affichage	Affiche les réglages et l'heure actuelle.
2	—	Manette de réglage de la puissance	Pour régler le niveau de puissance.
3	+ , —	Manette de réglage	Pour régler la durée de cuisson ou le poids.
4	▽	Bouton Arrêter/Effacer	Pour éteindre l'appareil ou supprimer les réglages de cuisson.
5	+30	Bouton Démarrer / +30 sec	Pour démarrer l'appareil ou augmenter le temps de cuisson de 30 secondes à la puissance sélectionnée.

Autres symboles sur le bandeau de commande

Symbole	Fonction	Description
250W	Niveau de faible puissance	Pour démarrer la cuisson à la puissance souhaitée.
450W	Niveau de puissance moyen	
600W	Niveau de puissance moyen élevé	
800W	Niveau de puissance élevé	
900W	Niveau de puissance max.	

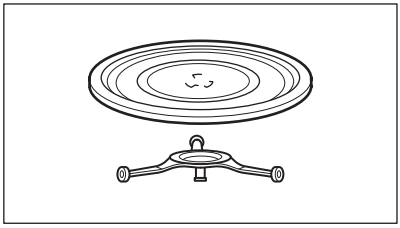
Symbole	Fonction	Description
1 2	Cuisson combinée	Pour lancer la fonction Cuisson combinée.
	Gril	Pour activer la fonction Gril.
	Minuteur de cuisine	Effectue un décompte de la durée.
	Niveau bas	Faire fondre du chocolat, ramollir du beurre.
	Décongélation selon le poids	Pour décongeler les aliments en fonction du poids.
	Décongélation selon la durée	Pour décongeler les aliments en fonction de la durée.

3.3 Accessoires

Ensemble Plateau tournant

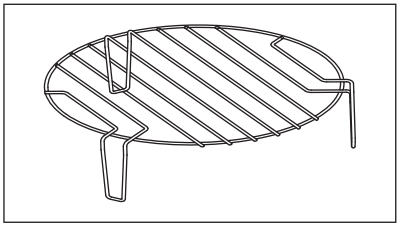
ⓘ

Utilisez toujours l'ensemble plateau tournant pour préparer les aliments au micro-ondes.



Plateau de cuisson en verre et support de plateau tournant.

Gril



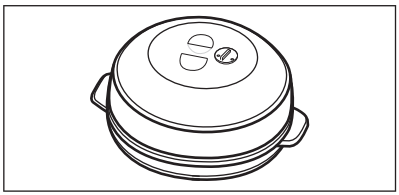
Utiliser pour :

- griller des aliments

Récipient cuisson vapeur

ⓘ

Pour le tableau des cuissons suggérées, reportez-vous au chapitre « Conseils et astuces ».



Utiliser pour :

- Cuisson à la vapeur

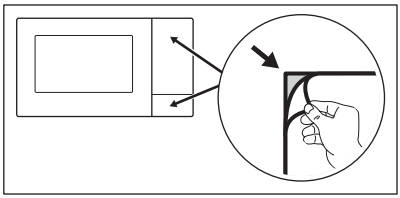
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Retrait du film protecteur

Avant la première utilisation, retirez le film protecteur du bandeau de commande et du bouton d'ouverture de la porte.



4.2 Nettoyage initial

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

- Retirez tous les accessoires du micro-ondes.
- Nettoyez soigneusement la cavité du four avec un chiffon doux humide.

4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Réglez la fonction .
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 30 minutes.
3. Ouvrez la porte et laissez-le refroidir.
4. Nettoyez la cavité du four avec un chiffon doux humide et séchez soigneusement.

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

4.4 Réglage de l'horloge

ⓘ

Vous pouvez sélectionner le format 12 ou 24 heures pour l'horloge.

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez et maintenez enfoncé +30 pendant 5 secondes pour régler l'horloge sur 12 heures.
3. Appuyez sur +30 une fois de plus pour régler l'horloge sur 24 heures.
4. Tournez la manette de réglage de l'heure pour entrer le nombre de minutes.
5. Appuyez sur +30 pour confirmer.
6. Tournez la manette de réglage du temps pour entrer le nombre de minutes.
7. Appuyez sur +30 pour confirmer.
   - Si vous ne souhaitez pas que l'horloge soit visible sur l'affichage, appuyez sur +30 jusqu'à ce que l'affichage indique Désac.
8. Refermez la porte.

ⓘ

Si l'horloge n'est pas réglée, l'affichage s'éteint automatiquement 20 secondes après la fin de la fonction.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

5.1 Informations générales sur l'utilisation de l'appareil

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

Cuisson

- Si possible, faites cuire les aliments en les couvrant avec un ustensile d'une matière adaptée à l'utilisation au micro-ondes. Ne cuisinez les aliments sans les couvrir que si vous souhaitez conserver leur croustillant
- Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent sécher, brûler ou prendre feu à certains endroits.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Pour les des œufs frits, percez d'abord les jaunes.
- Piquez 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'explosent pas.
- Pour les aliments réfrigérés ou congelés, sélectionnez un temps de cuisson plus long.
- Les plats qui contiennent de la sauce doivent être remués de temps à autre.
- Les légumes qui ont une structure ferme, comme les carottes, les pois ou le chou-fleur, doivent être cuits dans de l'eau.
- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de taille similaire.
- Utilisez des plats larges et plats.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en porcelaine, en céramique ou en faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées. L'humidité peut s'infiltrer dans ces ouvertures et fissurer le récipient une fois chauffé.
- Le plateau de cuisson en verre est nécessaire au fonctionnement du four à micro-ondes. Placez les aliments ou les liquides dessus.

Décongélation de viande, volaille, poisson

- Posez l'aliment surgelé sans emballage sur une petite assiette retournée, puis placez un récipient dessous pour recueillir l'eau de décongélation.
- Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation. Si possible, séparez puis retirez les morceaux ayant commencé à décongeler.

Décongélation du beurre, de portions de gâteau, de fromage blanc

- Ne décongelez pas complètement les aliments dans l'appareil ; 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, légumes

- Si les fruits et légumes doivent rester crus, ne les laisser pas décongeler entièrement dans l'appareil. 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 réchauffer les plats préparés dans l'appareil uniquement si leur emballage est adapté à une utilisation au micro-ondes.
- Vous devez suivre les instructions du fabricant imprimées sur l'emballage (par ex. retirer le couvercle métallique et percer le film plastique).

Ustensiles de cuisine et matériaux appropriés

Ustensiles de cuisine / Matériaux	Micro-ondes			Gril
	Décongélation	Chauffe	Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le Pyrex, verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four[1)]	✓	X	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant au four/au gel (par exemple, Arcoflam), tablette de gril	✓	✓	✓	✓
Céramique[2)], grès[2)]	✓	✓	✓	X
Plastique résistant à une chaleur de 200 °C[3)]	✓	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X	X
Film étirable	✓	X	X	X
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes [3)]	✓	✓	✓	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	X	✓
Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone[3)]	X	X	X	✓
Plateau de cuisson	X	X	X	✓
Ustensiles de cuisine pour dorer, par exemple plat « Crisp » ou plateau « Crunch »	X	✓	✓	X
Plats préparés et emballés[3)]	✓	✓	✓	✓
Récipient cuisson vapeur	✓	✓	✓	X

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

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

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

✓ compatible

X incompatible

5.2 Activation et désactivation du micro-ondes

⚠ ATTENTION!

Ne faites pas fonctionner le micro-ondes à vide.

1. Tournez le bouton de réglage de la puissance pour sélectionner le réglage souhaité.
2. Tournez le bouton du minuteur pour sélectionner la durée souhaitée.
3. Appuyez sur +30 pour activer le micro-ondes.

Pour désactiver l'appareil :

- attendez que l'appareil se désactive automatiquement et qu'un signal sonore retentisse.

5.3 Démarrage rapide

Sélectionnez la puissance et appuyez sur +30 pour activer le micro-ondes.

Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque pression supplémentaire sur le bouton.

5.4 Tableau des réglages de puissance

Symbole	Réglages de puissance	Puissance
	Niveau bas (faire fondre du chocolat, ramollir du beurre)	90 W
	Décongélation	130 W
250W	Faible	250 W
450W	À point	450 W
600W	Moyen élevé	600 W
800W	Élevé	800 W
900W	Max.	900 W
	Cuisson combinée	
1	Cuisson combinée 1 (Grill bas)	60 % micro-ondes, 40 % gril
2	Cuisson combinée 2 (Grill haut)	40 % micro-ondes, 60 % gril
	Gril	
	Gril	1 000 W

5.5 Décongélation

Vous pouvez choisir 2 modes de décongélation :

- Décongélation selon le poids
- Décongélation selon la durée

ⓘ

N'utilisez pas la décongélation par poids pour des aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou pour des plats cuisinés congelés.

ⓘ

Pour activer la décongélation selon le poids, vous devez utiliser plus de 100 g d'aliments et moins de 2 000 g.

ⓘ

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

1. Tournez le bouton Manette de réglage de la puissance et sélectionnez pour la décongélation selon le poids ou pour la décongélation selon la durée.

2. Tournez le bouton Manette de réglage pour définir le poids/la durée.
   Pour la Décongélation selon le poids, la durée est automatiquement réglée.
3. Appuyez sur +30 pour confirmer et activer le micro-ondes.

5.6 Gril ou cuisson combinée

1. Tournez la manette de réglage de la puissance pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la durée.
3. Appuyez sur +30 pour confirmer et activer le micro-ondes. Vous pouvez changer la puissance ou la durée pendant que le mode gril ou cuisson combinée est en cours.

6. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Insérer l'ensemble plateau tournant

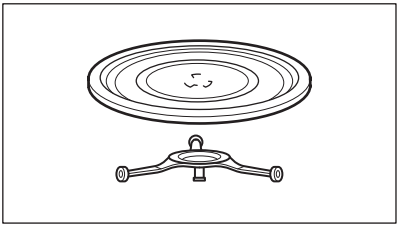
⚠ ATTENTION!

Ne faites pas cuire les aliments sans l'ensemble plateau tournant. Utilisez uniquement l'ensemble plateau tournant fourni avec le micro-ondes.

ⓘ

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

- Placez le plateau de cuisson en verre sur le support du plateau tournant



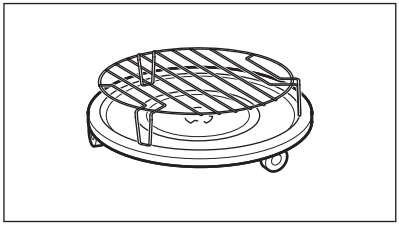
6.2 Insertion du gril

⚠ ATTENTION!



La grille ne peut pas être utilisée avec la fonction micro-ondes. Ceci pourrait endommager l'appareil. Utilisez la grille uniquement avec la fonction Grill.

Placez le gril sur l'ensemble plateau tournant.



6.3 Insertion du récipient cuisson vapeur

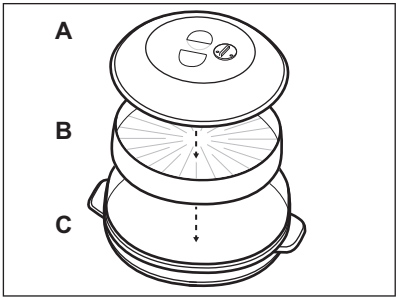
⚠ ATTENTION!



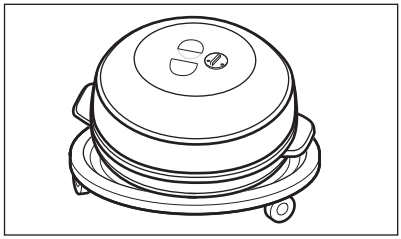
Le récipient cuisson vapeur ne peut pas être utilisé avec la fonction gril.

1. Remplissez le collecteur d'eau (**C**).
2. Assemblez les éléments du récipient vapeur : **C** - collecteur d'eau, **B** - panier

vapeur, **A** - couvercle.



3. Placez le récipient cuisson vapeur sur le plateau tournant.



Maintenez la valve de vapeur fermée pendant la cuisson.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Sécurité enfants

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

ⓘ

Lorsque l'horloge est réglée, appuyez d'abord sur le bouton Effacer ⓥ.

Maintenez la touche ⓥ enfoncée pendant 3 secondes.
Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, ouvrez la porte, puis maintenez la touche ⓥ enfoncée pendant 3 secondes.

7.2 Minuteur

Vous pouvez le régler jusqu'à 95 minutes.

1. Tournez la manette de réglage de la puissance et sélectionnez 🔔.
2. Tournez la manette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche ⏲+30 pour confirmer.
Le minuteur continue de fonctionner lorsque vous ouvrez la porte ou mettez le micro-ondes en pause. Appuyez sur la touche ⓥ pour annuler.
Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.

8. CONSEILS

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Conseils pour la cuisson au micro-ondes

Problème	Solution
Vous ne trouvez pas les détails pour la quantité de nourriture préparée.	Recherchez un type d'aliment similaire. Diminuez ou rallongez le temps de cuisson selon la règle suivante : • Si vous doublez la quantité, doublez le temps de cuisson. • Si vous réduisez la quantité de moitié, réduisez le temps de cuisson de moitié.
La nourriture a trop séché.	Réduisez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus basse.
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, chauds ou cuits une fois la durée écoulée.	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 le temps de cuisson écoulé, les aliments sont trop cuits sur le dessus, mais encore crus à l'intérieur.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps. Remuez les liquides à la moitié du temps, par exemple la soupe.
Les résultats de cuisson du riz ne sont pas bons.	Pour de meilleurs résultats, cuisez le riz dans un récipient plat et large.

8.2 Décongélation

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

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

Décongelez toujours la volaille entière poitrail vers le bas.

8.3 Cuisson

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

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

Huilez ou beurrez légèrement le poisson.

Tous les légumes doivent toujours 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.

8.4 Réchauffage

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

8.5 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.

8.6 Cuisson combinée

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

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

Il existe 2 modes de cuisson combinée. Chaque mode associe les fonctions micro-ondes et gril à différents moments et à des niveaux de puissance différents.

8.7 Tableau de cuisson vapeur

Lorsque vous utilisez le set de marmite à vapeur, suivez les suggestions répertoriées dans le tableau ci-dessous pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

Aliments	Eau (ml)	Puissance (W)	Poids des aliments (g)	Durée (min)	Temps de repos (min) 1)
Carottes en tranches	400	900	150	5 à 6	1
			300	6 - 7	1
Carottes naines	400	900	300	0:30 à 1:30	2
Chou-fleur	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Brocolis	400	900	125	4 à 5	1
			250	5:30 à 6:30	1
Épinards	400	900	200	5:30 à 6:30	1
Pommes de terre en tranches	400	900	300	6:30 à 7:30	2
			500	9 -10	2
Haricots verts	400	900	150	4:30 à 5:30	1
			300	5:30 à 6:30	1
Asperges	400	900	250	4:30 à 5:30	1
			500	7 - 8	1
Saumon	400	900	250	4 - 5	1
Crevettes	400	900	250	3:30 à 4:00	1
			400	5:00 à 5:30	1
Escalope de poulet	400	900	500	8:30 à 9:30	2

1) Après la cuisson, conservez les aliments à l'intérieur de la marmite à vapeur avec le couvercle et la vanne fermée.

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

9.1 Remarques et conseils sur le nettoyage

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Pour nettoyer les surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage habituel.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation pour le maintenir en bon état. Retirez les résidus alimentaires régulièrement. Assurez-vous d'éliminer l'excès de vapeur/d'humidité.
- Nettoyez les saletés tenaces avec un nettoyant spécial.
- Nettoyez tous les accessoires régulièrement et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage.
- 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, mélangez un verre d'eau avec 2 cc de jus de citron et faites bouillir à pleine puissance du micro-ondes pendant 5 minutes.

10. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si…

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifier le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas.	La porte n'est pas correctement fermée.	Assurez-vous que rien ne bloque la porte.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	L'ampoule doit être remplacée.
Il y a des étincelles dans la cavité.	Vous avez placé un plat en métal, ou un plat contenant une bordure en métal à l'intérieur.	Sortez le plat de l'appareil.
Il y a des étincelles 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 saleté 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.	Un dysfonctionnement s'est produit.	Si cette situation se reproduit, contactez le service après-vente agréé.

10.2 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.)	.....

11. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Informations générales

⚠ ATTENTION!

Ne branchez pas l'appareil à des adaptateurs ou des rallonges. Cela peut provoquer une surcharge et un risque d'incendie.

⚠ ATTENTION!

La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

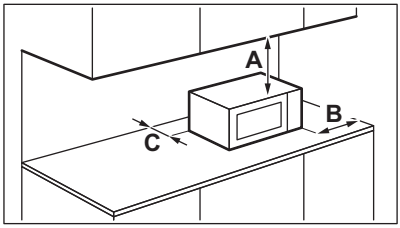
- Le micro-ondes est destiné uniquement à l'utilisation sur un plan de travail d'une cuisine. Il doit être placé sur une surface stable et plane.
- Placez le micro-ondes loin de la vapeur, de l'air chaud et des éclaboussures d'eau.
- Si le micro-ondes est installé à proximité d'une télévision et d'une radio, il peut créer des interférences sur le signal reçu.
- Si vous devez transporter le micro-ondes par temps froid, ne le mettez pas en fonctionnement immédiatement après l'installation. Laissez-le reposer à température ambiante et absorber la chaleur.

11.2 Installation électrique

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

Le câble inclut un fil de terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique.

11.3 Distances minimales



Dimensions	mm
A[1)]	300
B	200
C	0

1) Hauteur minimale devant rester libre au-dessus de la surface supérieure du four.

11.4 Dimensions du produit

Dimensions	mm
Hauteur	280
Largeur	469
Profondeur	348

12. CH GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Points de Service
Morgenstrasse 131 3018 Bern
Langgasse 10 9008 St. Gallen
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln
Comercialstrasse 19 7000 Chur



Points de vente de rechange
Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil,Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

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.

ⓘ

Pour la Suisse:
Où aller avec les appareils usagés ? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.
La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch





PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.
Ti diamo il benvenuto in Electrolux.
Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie. Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

⚠ Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

ⓘ Informazioni generali e suggerimenti

Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 59
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 62
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 63
4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO..... 66
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....67
6. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI..... 70
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE..... 71
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 71
9. PULIZIA E CURA..... 73
10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 74
11. INSTALLAZIONE..... 75
12. GARANZIA..... 75
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 76

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

⚠ **AVVERTENZA!**

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- AVVERTENZA: Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa dell'alimentazione di rete.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- Non azionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema telecomandato separato.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.

- 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 o indumenti e il riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Il forno a microonde è destinato all'uso come apparecchiatura indipendente.
- Il forno a microonde non deve essere collocato in un armadio, a meno che non sia stato testato in tale ambiente.
- La superficie posteriore delle apparecchiature deve essere appoggiata a una parete.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non accendere l'apparecchiatura quando è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ AVVERTENZA!

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

- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere collocata in qualsiasi posizione della cucina. Assicurarsi che il forno sia collocato su una superficie piana e orizzontale e che le aperture di ventilazione e la superficie sotto l'apparecchiatura non siano ostruite (per una ventilazione sufficiente).

2.2 Collegamento elettrico

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- 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

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- 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

⚠ AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Non lasciare che si accumulino resti di cibo versato o residui di detergente sulle superfici di sigillatura della porta.
- Il grasso e gli alimenti che restano nell'apparecchiatura possono causare incendio e ustione quando viene attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti 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 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento

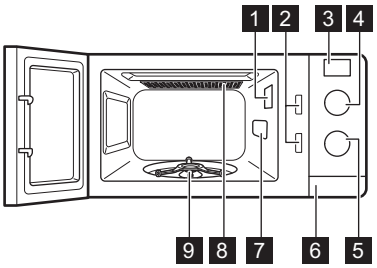
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

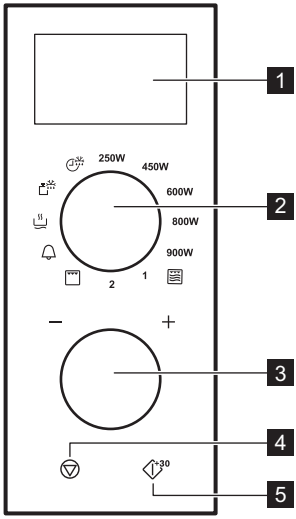
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



1. Lampadina
2. Sistema di blocco di sicurezza
3. Display
4. Manopola di regolazione della potenza
5. Manopola di regolazione
6. Apriporta
7. Copertura della guida d'onda
8. Grill
9. Supporto piatto girevole

3.2 Pannello dei comandi



	Simbolo	Funzione	Descrizione
1	—	Display	Mostra le impostazioni e l'ora corrente.
2	—	Manopola di regolazione della potenza	Consente di impostare il livello di potenza.
3	+ , —	Manopola di regolazione	Per impostare il tempo di cottura o il peso.
4	▽	Tasto stop/annulla	Per disattivare l'apparecchiatura o eliminare le impostazioni di cottura.
5	+30	Tasto avvio/+30 sec.	Per avviare l'apparecchiatura o aumentare il tempo di cottura per 30 secondi alla potenza selezionata.

Altri simboli sul pannello di controllo

Simbolo	Funzione	Descrizione
250W	Livello di potenza basso	Per avviare la cottura al livello di potenza desiderato.
450W	Livello di potenza medio	
600W	Livello di potenza medio-alto	
800W	Livello di potenza alto	
900W	Livello di potenza max	

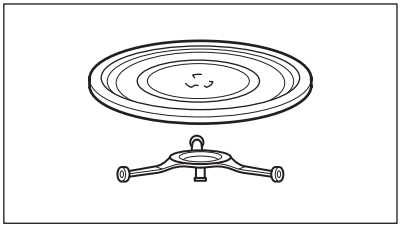
Simbolo	Funzione	Descrizione
1 2	Cottura combinata	Per avviare la funzione di cottura combinata.
	Grill	Per avviare la funzione grill.
	Timer della cucina	Esegue il conto alla rovescia.
	Livello basso	Cioccolato fuso, burro ammorbidito.
	Scongelamento in base al peso	Per scongelare il cibo a peso.
	Scongelamento in base al tempo	Per scongelare il cibo a tempo.

3.3 Accessori

Kit piatto girevole

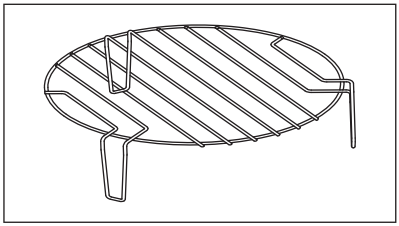
ⓘ

Utilizzare sempre il kit del piatto girevole per preparare il cibo nel forno a microonde.



Vassoio di cottura in vetro e supporto per piatto girevole.

Griglia per grill



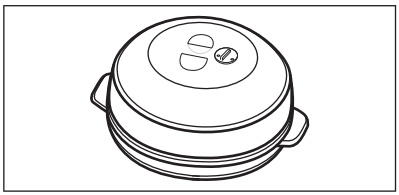
Utilizzare per:

- grigliare gli alimenti

Set cottura a vapore

ⓘ

Per la tabella di cottura consigliata, rimandiamo al capitolo “Consigli e suggerimenti”.



Utilizzare per:

- Cottura a vapore

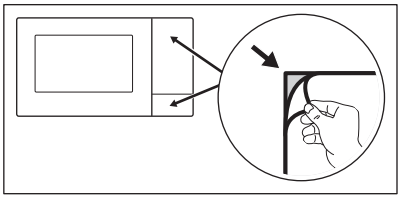
4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Rimozione della pellicola protettiva

Prima del primo utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva dal pannello di controllo e dal pulsante di apertura della porta.



4.2 Pulizia iniziale

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

- Rimuovere tutti gli accessori dal forno a microonde.
- Pulire accuratamente la cavità del forno con un panno morbido umido.

4.3 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

1. Impostare la funzione .
2. Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.
3. Aprire la porta e lasciar raffreddare.
4. Pulire la cavità del forno con un panno morbido umido e asciugare accuratamente.

Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria nella stanza sia sufficiente.

4.4 Impostazione dell'orologio

ⓘ

È possibile impostare l'ora in formato a 12 o 24 ore.

1. Aprire la porta.
2. Tenere premuto +30 per 5 secondi per impostare il formato a 12 ore.
3. Premere +30 ancora una volta per impostare il formato a 24 ore.
4. Ruotare la manopola di impostazione dell'ora per inserire la quantità di ore.
5. Premere +30 per confermare.
6. Ruotare la manopola di impostazione dell'ora per inserire la quantità di minuti.
7. Premere +30 per confermare.
   - Se non si desidera che l'orologio sia visibile sul display, premere +30 finché il display mostra OFF.
8. Chiudere la porta.

ⓘ

Se l'orologio non è impostato, il display si spegnerà automaticamente 20 secondi dopo il termine della funzione.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Informazioni generali sull'utilizzo dell'apparecchiatura

- Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, lasciar riposare il cibo per alcuni minuti.
- Prima di preparare gli alimenti, rimuovere la pellicola di alluminio, i contenitori in metallo, ecc.

Cottura

- Se possibile, cucinare gli alimenti coperti con un materiale adatto all'uso nel microonde. Cuocere senza coperchio solo se li si vuole rosolati
- Non cuocere eccessivamente i piatti scegliendo un livello di potenza troppo alto e troppo a lungo. Gli alimenti possono seccarsi, bruciarsi o incendiarsi in alcuni punti.
- Non usare l'apparecchiatura per cuocere uova o lumache nel proprio guscio perché potrebbero esplodere. Per le uova fritte, forare prima i tuorli.
- Forare con una forchetta diverse volte la buccia di patate, pomodori, salsicce e tipi di cibo simili prima di cuocerli, per evitare che esplodano.
- Per cibi freddi o congelati, impostare un tempo di cottura più lungo.
- Mescolare di tanto in tanto i piatti contenenti salsa.
- Le verdure sode, come carote, piselli o cavolfiore devono essere cotte in acqua.
- Girare i pezzi di cibo più grandi a metà cottura.
- Se possibile, tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.
- Utilizzare piatti piani e larghi.
- Non utilizzare pentole di porcellana, ceramica o terracotta con fondi non smaltati o piccoli fori, per esempio sui manici. L'umidità può penetrare in questi fori, causando la rottura delle pentole durante il riscaldamento.
- Il vassoio di cottura in vetro è necessario per il funzionamento del forno a microonde. Posizionare il cibo o i liquidi al di sopra.

Scongelamento di carne, pollame, pesce

- Sistemare gli alimenti congelati e senza involucro su una piccola placca con angoli con un contenitore al di sotto in modo che il liquido di scongelamento si raccolga nel contenitore.
- Girare il cibo a metà scongelamento. Se possibile, separare e poi rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelarsi.

Scongelamento di burro, porzioni di torta, ricotta

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

Scongelamento di frutta, verdure

- Qualora frutta e verdure restino crude, non scongelarle completamente all'interno dell'apparecchiatura. Lasciarle scongelare a temperatura ambiente.
- Si può usare una maggior potenza del microonde per cuocere frutta e verdure senza doverle scongelare prima.

Piatti pronti

- È possibile preparare piatti pronti nell'apparecchiatura solo se la confezione è adatta all'uso in microonde.
- Seguire le istruzioni del produttore stampate sulla confezione (ad es. togliere il coperchio metallico e forare la pellicola di plastica).

Pentole e materiali adatti

Pentole / Materiale	Microonde			Cottura al grill
	Scongelamento	Riscaldamento	Cottura	
Vetro e porcellana termoresistente senza componenti metallici, ad es. pyrex, vetro a prova di calore	√	√	√	√
Vetro e porcellana non termoresistente 1)	√	X	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale termoresistente/resistente al gelo (ad es. Aracoflam), ripiano griglia	√	√	√	√
Ceramica 2), terracotta2)	√	√	√	X
Plastica termoresistente fino a 200 °C 3)	√	√	√	X
Cartoncino, carta	√	X	X	X
Pellicola	√	X	X	X
Pellicola per arrosti con chiusura sicura per microonde 3)	√	√	√	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	X	√
Teglie, laccate nere o rivestite in silicone 3)	X	X	X	√
Lamiera dolci	X	X	X	√
Pentole per rosolare, ad es. piatto crisp o crunch	X	√	√	X
Piatti pronti confezionati 3)	√	√	√	√
Set pentola a vapore	√	√	√	X

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

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

3) Sarà necessario attenersi alle istruzioni del produttore per le temperature massime.

√ idoneo

X non idoneo

5.2 Accensione e spegnimento del forno a microonde

⚠ ATTENZIONE!

Non lasciare il forno a microonde in funzione senza cibo all'interno.

1. Ruotare la manopola di regolazione della potenza per selezionare un'impostazione di potenza.
2. Ruotare la manopola del timer per selezionare la durata desiderata.
3. Premere +30 per attivare il forno a microonde.

Per spegnere l'apparecchiatura:

- Attendere che l'apparecchiatura si spenga automaticamente ed emetta un segnale acustico.

5.3 Avvio rapido

Selezionare il livello di potenza, quindi premere +30 per attivare il forno a microonde.

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

5.4 Tabella delle impostazioni di potenza

Simbolo	Impostazione di potenza	Potenza
	Livello basso (cioccolato fuso, burro ammorbidito)	90 W
	Scongelamento	130 W
250W	Basso	250 W
450W	Medio	450 W
600W	Medio-alta	600 W
800W	Alto	800 W
900W	Massimo	900 W
	Cottura combinata	
	Cottura combinata 1 (Griglia Bassa)	60 % microonde, 40 % grill
	Cottura combinata 2 (Griglia Alta)	40 % microonde, 60 % grill
	Grill	
	Grill	1000 W

5.5 Scongelamento

È possibile scegliere tra due modalità di scongelamento:

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

ⓘ

Non usare lo scongelamento in base al peso per alimenti lasciati fuori dal congelatore per più di 20 minuti o per cibi pronti congelati.

ⓘ

Per attivare lo scongelamento in base al peso è necessario usare tra 100 g e 2 kg. di alimenti.

ⓘ

Per scongelare meno di 200 g di cibo, collocarlo sull'estremità del piatto girevole.

1. Ruotare la manopola Manopola di regolazione della potenza e impostare per lo scongelamento in base al peso o

per lo scongelamento in base al tempo.

2. Ruotare la manopola Manopola di regolazione per impostare il peso/tempo. Per lo sbrinamento in base al peso il tempo viene impostato automaticamente.
3. Premere +30 per confermare e attivare il microonde.

5.6 Grill o Cottura combinata

1. Ruotare la manopola d'impostazione della potenza per impostare la funzione desiderata.
2. Ruotare la manopola d'impostazione per impostare il tempo.
3. Premere +30 per confermare e attivare il forno a microonde. È possibile modificare l'impostazione della potenza o del tempo mentre sono in funzione il Grill o la Cottura combinata.

6. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Inserimento del kit del piatto girevole

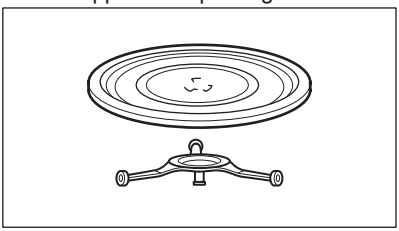
⚠ ATTENZIONE!

Non cuocere il cibo senza il kit del piatto girevole. Utilizzare solo il kit del piatto girevole in dotazione con il forno a microonde.

ⓘ

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

- Posizionare il vassoio di cottura in vetro sul supporto del piatto girevole

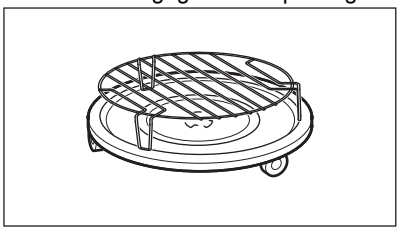


6.2 Inserire la griglia

⚠ ATTENZIONE!

Non è possibile utilizzare la griglia del grill con la funzione microonde. Sussiste il rischio di danni all'apparecchiatura. Utilizzare la griglia del grill solo con la funzione Grill.

Posizionare la griglia sul kit piatto girevole.



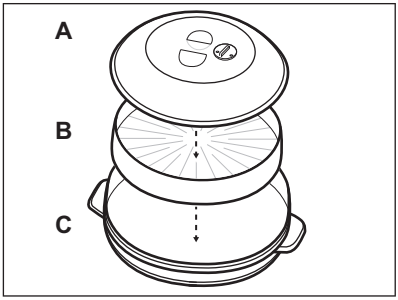
6.3 Utilizzo del Set cottura vapore

⚠ ATTENZIONE!

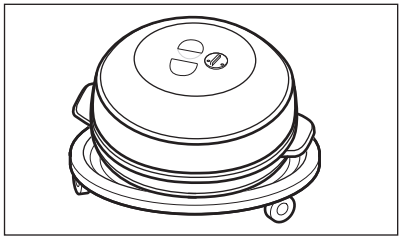
Il set cottura vapore non può essere utilizzato con la funzione grill.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua (**C**).
2. Assemblare le parti del Set Cottura vapore: **C** - serbatoio dell'acqua, **B** -

cestello vapore, **A** - coperchio.



3. Posizionare il Set cottura vapore sul piatto girevole.



Tenere chiusa la valvola del vapore durante la cottura.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Blocco di sicurezza per bambini

Il blocco di sicurezza per bambini impedisce il funzionamento accidentale del forno a microonde.

ⓘ

Quando l'orologio è impostato, premere prima il pulsante Cancella ⓥ.

Tenere premuto ⓥ per 3 secondi.
Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini, aprire lo sportello, quindi tenere premuto ⓥ per 3 secondi.

7.2 Timer cucina

È possibile impostare al massimo 95 minuti.

1. Ruotare la manopola d'impostazione della potenza e impostare 🔔.
2. Ruotare la manopola d'impostazione per impostare il tempo.
3. Premere ⏱+30 per confermare.
Il Timer rimane ancora in funzione quando si apre la porta o si mette in pausa il microonde. Premere ⓥ per annullare.
Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Suggerimenti per la cottura a microonde

Problema	Soluzione
Non è possibile trovare dettagli sulla quantità di cibo preparato.	Cercare un tipo di cibo simile. Aumentare o ridurre la durata dei tempi di cottura in base alla seguente regola: • Una quantità doppia equivale a circa il doppio del tempo. • Metà quantità equivale alla metà del tempo.
Il cibo è diventato troppo secco.	Impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza del microonde inferiore.
Il cibo non è scongelato, caldo o cotto al termine del tempo.	Impostare un tempo di cottura più lungo o una potenza più elevata. Occorre notare che i piatti di grandi dimensioni richiedono più tempo.
Al termine del tempo di cottura, il cibo si surriscalda all'esterno, ma non è ancora pronto all'interno.	La volta successiva, selezionare una potenza inferiore e un tempo più lungo. Mescolare i liquidi a metà cottura, ad es. la zuppa.
I risultati di cottura del riso sono scarsi.	Per ottenere risultati migliori per il riso usare un piatto piano e largo.

8.2 Scongelamento

Scongelare sempre l'arrosto rivolto verso il basso.

Non scongelare la carne coperta, in quanto potrebbe cuocerla invece che scongelarla.

Scongelare sempre il petto di pollame intero rivolto verso il basso.

8.3 Cottura

Rimuovere sempre la carne e il pollame freddi dal frigorifero almeno 30 minuti prima della cottura.

Lasciar riposare la carne, il pollame, il pesce e le verdure dopo la cottura.

Spennellare un po' d'olio o di burro fuso sul pesce.

Tutte le verdure devono essere cotte alla potenza massima del microonde.

Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda per ogni 250 g di verdure.

Tagliare le verdure fresche in pezzi di dimensioni uniformi prima della cottura. Cuocere tutte le verdure con un coperchio sul contenitore.

8.4 Riscaldamento

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

8.5 Grill

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

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

8.6 Cottura combinata

Utilizzare la cottura combinata per mantenere la croccantezza di alcuni alimenti.

A metà cottura, girare gli alimenti e continuare a cucinare.

Esistono 2 modalità per la cottura combinata. Ciascuna modalità combina le funzioni di cottura a microonde e al grill in momenti e livelli di potenza diversi.

8.7 Tabella di cottura vapore

Quando si utilizza il set di cottura vapore, seguire i suggerimenti elencati nella tabella seguente per ottenere il miglior risultato di cottura.

Cibo	Acqua (ml)	Potenza (W)	Peso del cibo (g)	Ora (min.)	Tempo di riposo (min) 1)
Carote a fette	400	900	150	5 - 6	1
			300	6 - 7	1
Carotine	400	900	300	9:30 - 10:30	2
Cavolfiore	400	900	125	4 - 5	1
			250	5 - 6	1
Broccoli	400	900	125	4 - 5	1
			250	5:30 - 6:30	1
Spinaci	400	900	200	5:30 - 6:30	1
Patate a fette	400	900	300	6:30 - 7:30	2
			500	9 -10	2
Fagiolini	400	900	150	4:30 - 5:30	1
			300	5:30 - 6:30	1
Asparago	400	900	250	4:30 - 5:30	1
			500	7 - 8	1
Salmone	400	900	250	4 - 5	1
Gamberetti	400	900	250	3:30 - 4:00	1
			400	5:00 - 5:30	1
Petto di pollo	400	900	500	8:30 - 9:30	2

1) Dopo la cottura, tenere gli alimenti all'interno del pentola a vapore con il coperchio e la valvola chiusi.

9. PULIZIA E CURA

> ⚠ **AVVERTENZA!**
>
> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Note e suggerimenti per la pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo per mantenerla in buone condizioni. Rimuovere regolarmente i residui di cibo. Assicurarsi di eliminare vapore/umidità in eccesso.
- Pulire lo sporco ostinato con un detergente speciale.
- Pulire regolarmente tutti gli accessori e lasciarli asciugare. Usare un panno morbido inumidito con acqua calda e un detergente.
- Per ammorbidire i residui che sono difficili da rimuovere, far bollire un bicchiere d'acqua alla massima potenza del microonde per 2-3 minuti.
- Per eliminare gli odori, mescolare un bicchiere d'acqua con 2 cucchiaini di succo di limone e far bollire alla massima potenza del microonde per 5 minuti.

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
L'apparecchiatura non funziona.	L'apparecchiatura non è collegata alla presa di corrente.	Inserire la spina dell'apparecchiatura nella presa di corrente.
L'apparecchiatura non funziona.	Il fusibile nel quadro elettrico è bruciato.	Controllare il fusibile. Se il fusibile si brucia più di una volta, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchiatura non funziona.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Assicurarsi che non ci sia nulla che blocchi la porta.
La lampadina non funziona.	La lampadina è difettosa.	La lampadina deve essere sostituita.
Sono presenti scintille all'interno.	C'è un piatto metallico o un piatto con un profilo metallico all'interno.	Togliere il piatto dall'apparecchiatura.
Sono presenti scintille all'interno.	All'interno c'è uno spiedo metallico o pellicola di alluminio che tocca le pareti interne.	Assicurarsi che lo spiedo o la pellicola non tocchino le pareti interne.
Il piatto girevole può graffiare o emettere un suono stridente.	Sotto il vassoio di cottura in vetro c'è un oggetto o dello sporco.	Pulire l'area al di sotto del vassoio di cottura in vetro.
L'apparecchiatura smette di funzionare senza un motivo preciso.	Si è verificato un malfunzionamento.	Se questa situazione si ripete, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.

10.2 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.)	.....

11. INSTALLAZIONE

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Informazioni generali

⚠ ATTENZIONE!

Non collegare l'apparecchiatura ad adattatori o prolunghe. Ciò può causare un sovraccarico e un rischio di incendio.

⚠ ATTENZIONE!

L'altezza di installazione minima è di 85 cm.

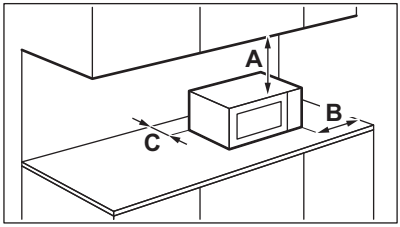
- Il forno a microonde è destinato solo all'uso sul piano di lavoro della cucina. Deve essere posizionato su una superficie piana e stabile.
- Tenere il forno a microonde lontano da vapore, aria calda e schizzi d'acqua.
- Se il forno a microonde è troppo vicino a una radio o a un televisore, ciò potrebbe causare interferenze nel segnale ricevuto.
- Se si trasporta il forno a microonde con temperature fredde, non attivarlo immediatamente dopo l'installazione. Lasciarlo a temperatura ambiente in modo che assorba il calore.

11.2 Installazione elettrica

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

Il cavo ha un cavo di terra con una spina di collegamento a terra. La spina deve essere inserita in una presa installata correttamente e collegata a terra. In caso di cortocircuito elettrico la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche.

11.3 Distanze minime



Dimensioni	mm
ESEMPIO[1)]	300
B	200
C	0

1) L'altezza minima dello spazio libero necessario al di sopra della superficie superiore dell'apparecchio.

11.4 Dimensioni del prodotto

Dimensioni	mm
Altezza	280
Larghezza	469
Profondità	348

12. CH GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servizio dopo vendita
Morgenstrasse 131 3018 Bern
Langgasse 10 9008 St. Gallen
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln
Comercialstrasse 19 7000 Chur



Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil,Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

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.

ⓘ

Per la Svizzera:
Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

electrolux.com

867300945-B-122023

