

EVM6E46X  
EVM6E46Z  
KOMFE46X

KVMDE46X



---

<b>CS</b> Návod k použití	2
<b>EN</b> User Manual	28
<b>FR</b> Notice d'utilisation	54
<b>DE</b> Benutzerinformation	81
<b>IT</b> Istruzioni per l'uso	108
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	135
<b>SK</b> Návod na používanie	163
<b>ES</b> Manual de instrucciones	189



**Electrolux**

# MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získáte lepší servis:

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



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:


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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>3</b>	<b>3.2 Příslušenství.....</b>	<b>10</b>
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	3	<b>4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU....</b>	<b>11</b>
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	4	4.1 Zasunovací ovladače.....	11
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>6</b>	4.2 Ovládací panel.....	11
2.1 Instalace.....	6	<b>5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>12</b>
2.2 Připojení k elektrické síti.....	7	5.1 První čištění.....	12
2.3 Použijte.....	7	<b>6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>12</b>
2.4 Čištění a údržba.....	8	6.1 Jak nastavit: Gril.....	12
2.5 Vnitřní osvětlení.....	9	6.2 Jak nastavit: Mikrovlnné pečicí funkce.....	12
2.6 Servis.....	9	6.3 Pečicí funkce.....	13
2.7 Likvidace.....	9	6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	14
<b>3. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>10</b>	6.5 Podporované Vaření.....	15
3.1 Celkový pohled.....	10		

7. FUNKCE HODIN.....	16	10.4 Tabulky vaření pro zkušebny.....	23
7.1 Funkce hodin.....	16	11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	24
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	17	11.1 Poznámky k čištění.....	24
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	18	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	25
8.1 Vkládání příslušenství.....	18	12.1 Co dělat, když.....	25
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	19	12.2 Servisní údaje.....	26
9.1 Zámek.....	19	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	26
9.2 Automatické vypnutí.....	19	13.1 Úspora energie.....	26
9.3 Chladicí ventilátor.....	20	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	26
10. TIPY A RADY.....	20	14.1 Nabídka.....	26
10.1 Doporučení k mikrovlnné		15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO	
troubě .....	20	PROSTŘEDÍ.....	27
10.2 Nádobí a materiály vhodné do			
mikrovlnné trouby .....	21		
10.3 Doporučená nastavení výkonu pro			
různé druhy pokrmů.....	22		

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

---

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.

- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze otočný talíř a nosič talíře určený pro tento spotřebič.
- Je-li spotřebič prázdný, nezapínejte funkci mikrovlnné trouby. Kovové součásti uvnitř trouby mohou způsobit elektrický oblouk.
- Pro přípravu pokrmů a nápojů v mikrovlnné troubě nesmí být použity kovové nádoby. Tento požadavek neplatí, pokud

- výrobce stanoví velikost a tvar kovových nádob, které jsou vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě.
- **VAROVÁNÍ:** Jsou-li poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se spotřebič používat, dokud jej neopraví kvalifikovaná osoba.
  - **VAROVÁNÍ:** Opravy či údržbu, které zahrnují sejmutí krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii, může provádět pouze kvalifikovaná osoba.
  - **VAROVÁNÍ:** Tekutiny a další potraviny neohřívejte v uzavřených nádobách. Mohly by vybuchnout.
  - Používejte pouze nádoby vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
  - Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.
  - Spotřebič je určen k ohřívání potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, houbiček, vlhkých hadrů a podobných předmětů může vést k poranění, vznícení nebo požáru.
  - Uvolňuje-li se ze spotřebiče kouř, vypněte jej nebo vypojte ze zásuvky a dvířka nechte zavřená, aby se případné plameny udusily.
  - Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může mít za následek zpožděný eruptivní var. Při manipulaci s nádobou je třeba dbát opatrnosti.
  - Obsah kojeneckých lahví a skleniček s dětskou výživou by měl být před konzumací zamíchaný nebo protřepán a ověřena jeho teplota, aby nedošlo k popálení.
  - Vajíčka ve skořápce a celá vajíčka vařená natvrdo by se neměla ve spotřebiči ohřívat, protože mohou explodovat, a to i po dokončení mikrovlnného ohřevu.
  - Spotřebič je nutné pravidelně čistit a odstraňovat jakékoliv zbytky potravin.
  - K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- K čištění skleněných dveří nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Nebudete-li udržovat spotřebič čistý, může to vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	444 (460) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	455 mm
Výška zadní části spotřebiče	440 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm

Hloubka s otevřenými dvířky	882 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	3.5x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 2.3 Použijte



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k předeřtání trouby.



## **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podlahu nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



## **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče, otočný talíř a dvířka byly po každém použití vyřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou při chodu mikrovlnné funkce způsobit požár a elektrický oblouk.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.



## 2.5 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace



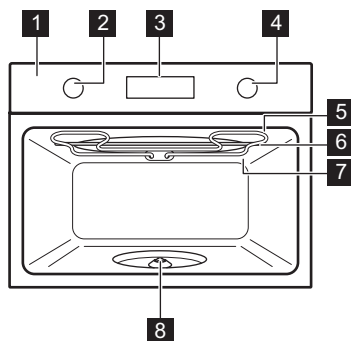
### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

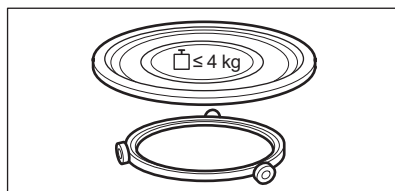
### 3.1 Celkový pohled



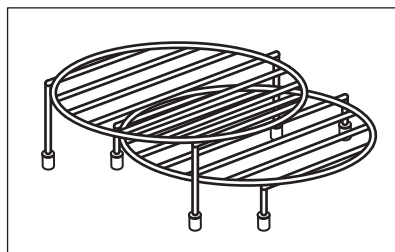
- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečících funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovládací volič
- 5** Topné těleso
- 6** Generátor mikrovln
- 7** Osvětlení
- 8** Hřídel otočného stolu

### 3.2 Příslušenství

**Souprava otočného talíře**  
K přípravě potravin.



**Sada grilovacího roštu**  
Ke grilování.








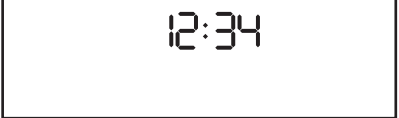
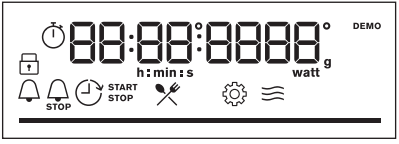
## 4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

### 4.1 Zasunovací ovladače


Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

### 4.2 Ovládací panel

Senzorová tlačítka ovládacího panelu					Stiskněte	Otočte ovladačem
			WATT	OK		
Časovač	Zámek	Osvětlení	Mikrovlnný výkon	Potvrzení nastavení		
K zapnutí trouby zvolte pečicí funkci.						
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.						

	Když je ovladač pečicích funkcí v poloze vypnuto, displej se přepne do pohotovostního režimu.
	Displej s hlavními funkcemi.

<b>Ukazatele na displeji:</b>	 Zámek	 Podporované Vaření	 Nastavení	
<b>Ukazatele časovače:</b>				

<b>Stavová lišta</b> – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.	
---	---

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdnou troubu a nastavte čas:



00:00

Nastavte čas. Stiskněte tlačítko OK.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Gril

Zahájení vaření

Krok 1



Zvolte funkci: Gril.

Krok 2



Stiskněte tlačítko OK.

### 6.2 Jak nastavit: Mikrovlnné pečicí funkce

Krok 1

Vyberte funkci ohřevu mikrovlnné trouby a stiskněte: OK pro spuštění s výchozím nastavením.  
Na displeji se zobrazí: délka trvání a mikrovlnný výkon.

Krok 2

Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.

Během přípravy pokrmu můžete upravovat nastavení.

Otočením ovládacího knoflíku nastavte délku trvání. Stiskněte: **OK**

Stisknutím **WATT** a otočením ovladače upravte mikrovlnný výkon. Stiskněte: **OK**

Maximální délka mikrovlnných funkcí závisí na nastaveném mikrovlnném výkonu:






MIKROVLNNÝ VÝKON	MAXIMÁLNÍ ČAS
100–600 W	59:55 minut
Více než 600 W	7 minut








Otevřením dvířek se funkce mikrovln vypne. Chcete-li ji opět spustit, zavřete dvířka. Stiskněte tlačítko **OK**.

## 6.3 Pečicí funkce





### Standardní pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 <b>Tekutina</b>	Ohřev nápojů a polévek, rozsah výkonu: 800–1000 W
 <b>Ohřívání</b>	Ohřev hotových pokrmů a choulostivých potravin, rozsah výkonu: 300–700 W
 <b>Rozmrazování</b>	Rozmrazování masa, ryb, dortů, rozsah výkonu: 100–200 W
 <b>Rozmrazování</b>	Rozpouštění čokolády a másla, rozsah výkonu: 100–400 W
 <b>Popcorn</b>	Příprava popcornu, rozsahu výkonu: 700–1000 W



Pečicí funkce	Použití
 <b>Gril</b>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <b>Vysoký gril</b>	K rychlé přípravě pokrmů a jejich opékání s vysokou intenzitou grilu. Rozsah výkonu: 100 - 500 W.
 <b>Nízký gril</b>	K pečení pokrmů dlouhou dobu a jejich opékání s nízkou intenzitou grilu. Pro dušená jídla, jako jsou zapečené brambory, lasagne. Rozsah výkonu: 100 - 500 W.
 <b>Mikrovlnná trouba</b>	Ohřev, vaření, rozsah výkonu: 100–1000 W
 <b>Nabídka</b>	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Nastavení.












## 6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci. Čas je možné upravovat během přípravy jídla.








Podporované Vaření – tuto funkci použijte k rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními:			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
		 <b>P1 - P12</b>	 <b>OK</b>
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte <b>OK</b> .	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko <b>OK</b> .	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.

## 6.5 Podporované Vaření

Legenda	
	Funkce s mikrovlnným výkonem. Používejte příslušenství vhodné do mikrovlnné trouby.
	Poloha roštu.




	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
<b>Drůbež</b> 				
P1	<b>Celé kuře</b>	1,1 kg	  nízký tvarovaný rošt; keramický nebo skleněný hrnec Použijte své oblíbené koření.	35 min.
P2	<b>Kuře, dvě poloviny</b>	0,6 - 0,7 kg na polovinu		
<b>Ryba</b> 				
P3	<b>Celá ryba</b>	0,6 kg	  skleněný otočný talíř; keramický nebo skleněný hrnec Pokrm zakryjte víkem s několika otvory vhodným do mikrovlnné trouby.	7 min.
P4	<b>Rybí filé</b>	0,5 kg; 150 g na fileť	  skleněný otočný talíř; keramický nebo skleněný hrnec Pokrm zakryjte víkem s několika otvory vhodným do mikrovlnné trouby.	4 min.
<b>Zeleninové pokrmy / přílohy</b>   				

# FUNKCE HODIN


	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P5	Brokolice	0,5 kg	  skleněný otočný talíř; keramický nebo skleněný hrnec Přidejte 50 ml vody. Pokrm zakryjte víkem s několika otvory vhodným do mikrovlnné trouby.	8 min.
P6	Květák	0,5 kg		8 min.
P7	Květák, mražený	0,5 kg		12 min.
P8	Hrášek, zmražený	0,5 kg		10 min
P9	Brambory ve slupce	0,5 kg		10 min
P10	Rýže	0,2 kg	  skleněný otočný talíř; keramický nebo skleněný hrnec Přidejte 400 ml vody. Pokrm zakryjte víkem s několika otvory vhodným do mikrovlnné trouby.	12 min.
<b>Zapékaná jídla</b> 				
P11	Zapečené brambory (surové brambory)	1,1 kg	  nízký tvarovaný rošt; keramický nebo skleněný hrnec	37 min.
P12	Lasagně, které není třeba předvařovat	1–1,5 kg		35 min.

## 7. FUNKCE HODIN




### 7.1 Funkce hodin


Funkce hodiny	Použití
	Minutka. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
	Čas pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
	Časový odklad. K odložení spuštění nebo ukončení pečení.



Funkce hodiny	Použití
	Časovač. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.









## 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.	Nastavte hodiny.	Stiskněte: OK.

Jak nastavit: Minutka			
Krok 1	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
Stiskněte:  .	Nastavte Minutka	Stiskněte: OK.	
 Časovač začne okamžitě odpočítávat.			
Tato funkce je dostupná pouze pro: Gril, Nízký gril, Vysoký gril.			

# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Jak nastavit: Čas pečení				
Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 3	Krok 4
				
Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte dobu přípravy.	Stiskněte: OK.
 Časovač začne okamžitě odpočítávat.				
Tato funkce je dostupná pouze pro: Gril, Nízký gril, Vysoký gril.				

Jak nastavit: Časový odklad							
Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: denní čas  ZAPNOUT	Krok 3	Krok 4	Na displeji se zobrazí: --:--  VYPNOUT	Krok 5	Krok 6
							
Zvolte pečicí funkci.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte čas spuštění.	Stiskněte: OK.		Nastavte čas ukončení.	Stiskněte: OK.
 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.							
Tato funkce je dostupná pouze pro: Gril.							

## 8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

### 8.1 Vkládání příslušenství

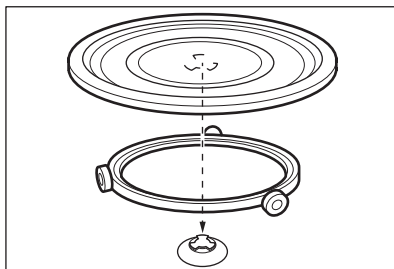
Používejte výhradně vhodné nádoby a materiály. Viz kapitola „Tipy a rady“, Nádoby a materiály vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

## Souprava otočného talíře:

Vždy pripravujte jedlo na souprave otočného talíře.

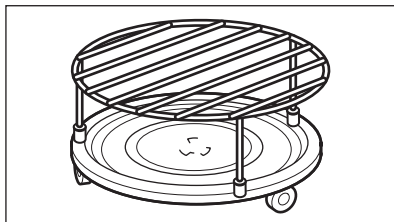
Vodící lištu válečků nasadíte kolem hřídele otočného talíře. Skleněný otočný talíř položíte na vodící lištu válečků.

Používejte pouze soupravu otočného talíře dodávanou s troubou.



## Sada grilovacího roštu:

Vložte grilovací rošt na soupravu otočného talíře silikonovými krytkami dolů.



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE


### 9.1 Zámek


Tato funkce brání náhodné změně funkce trouby.

Pokud ji zapnete, když trouba pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný.

Pokud ji zapnete, když je trouba vypnutá, troubu nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.





 – stisknutím a podržením funkce zapnete. Zazní zvukový signál.

 – stisknutím a podržením funkce vypnete.

 3x  – bliká při zapnutí zámku.

### 9.2 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečící funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Časový odklad.

## 9.3 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

# 10. TIPY A RADY

---

## 10.1 Doporučení k mikrovlnné troubě

### Pojdme vařit!

Pokrm neumísťujte přímo na otočný talíř. Vždy používejte nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu.

Varnou nádobu postavte do středu otočného talíře.

Ujistěte se, že jídlo a varná nádoba na otočném talíři mají pokojovou teplotu. Přejde-li otočný talíř do kontaktu s příliš horkými nebo příliš studenými předměty, může prasknout.

V polovině doby rozmrazování a pečení jídlo otočte nebo zamíchejte.

Tekuté pokrmy čas od času zamíchejte.

Před servírováním jídlo zamíchejte.

Jídlo při pečení i opakovaném ohřevu zakrývejte.

Vložíte-li do lahve nebo sklenice lžiči, teplo se při ohřevu nápojů lépe rozvede.

Jídlo vložte do trouby bez obalu. Balená hotová jídla lze do trouby vložit pouze tehdy, pokud lze obal bezpečně použít v mikrovlnné troubě (zkontrolujte údaje na obalu).



### Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě

Jídlo připravujte zakryté. Chcete-li uchovat kůrčičku, připravujte pokrm nezakrytý.

Nepřevařte potraviny nastavením příliš vysokého výkonu a příliš dlouhého času. Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo způsobit požár.

V troubě nepřipravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou prasknout. Před opětovným ohřevem smaženého vejce propíchněte žloutek.

Potraviny se slupkou před vařením několikrát propíchněte.

Zeleninu rozřízněte na podobně velké kusy.

Po vypnutí trouby jídlo vyjměte a nechte ho několik minut odstát, aby se teplo rovnoměrně rozvedlo.



### Rozmrazování v mikrovlnné troubě

Rozbalené zmražené potraviny umístěte na malý obrácený talíř pod který vložíte nádobku nebo na rozmrazovací rošt či plastové síto, aby při rozmrazování mohla odtékat tekutina.





Rozmrazené kousky následně odeberte.

Chcete-li ovoce a zeleninu vařit, aniž byste je rozmrazili, můžete použít vyšší mikrovlnný výkon.





## 10.2 Nádobí a materiály vhodné do mikrovlnné trouby

V mikrovlnné troubě používejte výhradně vhodné nádobí a materiály. Řiďte se údaji v tabulce níže.

Před použitím ověřte technické údaje nádobí/materiálu.



Nádobí/materiál				
Žárovzdorné sklo a porcelán bez kovových dílů	✓	✓	✓	✓
Nežárovzdorné sklo a porcelán bez stříbrných, zlatých, platinových nebo jiných kovových dekorací	✓	x	x	x
Sklo a sklokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓	✓
Keramika a kamenina bez skleněných nebo kovových částí a bez glazury s obsahem kovu	✓	✓	x	x
Keramika, porcelán a kamenina s neglazovaným dnem nebo s malými dírkami, např. na rukojetích	x	x	x	x
Plast, žárovzdorný do 200 °C	✓	✓	x	x
Karton, papír	✓	x	x	x
Potravinová fólie pro mikrovlnnou přípravu	✓	x	x	x
Fólie na pečení s uzávěrem vhodným pro mikrovlnnou troubu	✓	✓	x	x
Pečicí nádoby vyrobené z kovu, např. smalt, litina	x	x	✓	x







# TIPY A RADY




Nádobí/materiál				
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou	X	X	✓	X
Nádoby do mikrovlnné trouby, například pražičí pánvička	X	✓	X	X
Sada grilovacího roštu	X	X	✓	✓

## 10.3 Doporučená nastavení výkonu pro různé druhy pokrmů






Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

800–1000 W	
 Osmažení na začátku přípravy jídla	 Ohřev tekutin

500–700 W					
 Příprava zeleniny	 Vaření pokrmů z vajec	 Pomalu dušené pokrmy	 Dušení rýže	 Ohřívání jídel na jeden talíř	 Rozmrazování a ohřívání mražených jídel

300–400 W		
 Rozpouštění sýrů, čokolády, másla	 Vaření/ohřívání choulostivých potravin	 Další vaření






## 100–200 W

 Ohřívání dětské výživy	 Rozmrazování chleba	 Rozmrazování ovoce a koláčů	 Rozmrazování sýrů, smetany, másla	 Rozmrazování masa, ryb
---	--	--	--	---





## 10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

### Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60705.





MIKROVLNNÁ FUNKCE	 POWER (W)	 (kg)		 (min.)	
Piškotový koláč	600	0.475	Souprava otočného talíře	5 - 7	-
Sekaná	500	0.9	Souprava otočného talíře	18 - 20	-
Vaječný krém	500	1	Souprava otočného talíře	15 - 17	-
Rozmrazování masa	200	0.5	Souprava otočného talíře	8 - 9	-

Použijte funkci: Mikrovlnný gril.  
Použijte spodní grilovací rošt.

KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ FUNKCE	 POWER (W)	 Stupeň intenzity grilu	 (min.)	
Zapečené brambory, 1,1 kg	300	nízký	30 - 35	-

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Použijte funkci: Mikrovlnný gril.  
Použijte spodní grilovací rošť.

KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ FUNKCE	 POWER (W)	 Stupeň intenzity grilu	 (min.)	
Kuře, 1,1 kg	300	vysoký	30 - 35	Vložte maso do kulaté skleněné nádoby.

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění



#### Čistící prostředky

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



#### Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Strop vnitřku trouby důkladně očistěte od zbytků jídla a mastnoty.

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



#### Příslušenství

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Před čištěním vyčkejte, dokud otočný talíř nevychladne. Mohlo by dojít k prasknutí otočného talíře. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.



## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.



#### Trouba se nezapne nebo se neohřívá

Problém	Zkontrolujte, zda...
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba je správně zapojená do elektrické sítě.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Trouba nehřeje.	Není spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Zámek je vypnutý.



#### Součásti

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka. Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Otočný talíř je hlučný.	Pod soupravou otočného talíře jsou zbytky jídla.



#### Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

Pokud se na displeji zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## 12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Úspora energie

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.



Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.



#### **Pečení s vypnutým osvětlením**

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.



## 14. STRUKTURA NABÍDKY

### 14.1 Nabídka

	 – zvolte pro zadání Nabídka.
---	--



Nabídka struktura	
Podporované Vaření 	Nastavení 

<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>	<b>Krok 4</b>	<b>Krok 5</b>
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

	 OK	 01-09	 OK	
Zvolte Nabídka, Nastavení.	Potvrďte nastavení.	Zvolte nastavení.	Potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.

Nastavení					
O1	Denní čas	Změnit	O2	Displej jas	1 - 5
O3	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	O4	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
O5	Časovač	Zap/Vyp	O6	Osvětlení	Zap/Vyp
O7	Režim demo	Aktivační kód: 2468	O8	Verze software	Kontrola
O9	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne			

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

# CONTENTS

---

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



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



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

---

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

---

<b>1. SAFETY INFORMATION.....</b>	<b>29</b>	<b>3. PRODUCT DESCRIPTION.....</b>	<b>36</b>
1.1 Children and vulnerable people safety.....	29	3.1 General overview.....	36
1.2 General Safety.....	30	3.2 Accessories.....	36
<b>2. SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>32</b>	<b>4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....</b>	<b>37</b>
2.1 Installation.....	32	4.1 Retractable knobs.....	37
2.2 Electrical connection.....	33	4.2 Control panel.....	37
2.3 Use.....	33	<b>5. BEFORE FIRST USE.....</b>	<b>38</b>
2.4 Care and cleaning.....	34	5.1 Initial cleaning.....	38
2.5 Internal lighting.....	35	<b>6. DAILY USE.....</b>	<b>38</b>
2.6 Service.....	35	6.1 How to set: Grill.....	38
2.7 Disposal.....	35	6.2 How to set: Microwave heating functions.....	38

6.3 Heating functions.....	39	10.3 Recommended power settings for different kinds of food.....	47
6.4 How to set: Assisted Cooking.....	40	10.4 Cooking tables for test institutes..	48
6.5 Assisted Cooking.....	41		
<b>7. CLOCK FUNCTIONS.....</b>	<b>42</b>	<b>11. CARE AND CLEANING.....</b>	<b>49</b>
7.1 Clock functions.....	42	11.1 Notes on cleaning.....	49
7.2 How to set: Clock functions.....	42		
<b>8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....</b>	<b>44</b>	<b>12. TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>50</b>
8.1 Inserting accessories.....	44	12.1 What to do if.....	50
		12.2 Service data.....	51
<b>9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....</b>	<b>45</b>	<b>13. ENERGY EFFICIENCY.....</b>	<b>51</b>
9.1 Lock.....	45	13.1 Energy saving.....	51
9.2 Automatic switch-off.....	45		
9.3 Cooling fan.....	45	<b>14. MENU STRUCTURE.....</b>	<b>52</b>
		14.1 Menu.....	52
<b>10. HINTS AND TIPS.....</b>	<b>45</b>	<b>15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....</b>	<b>52</b>
10.1 Microwave recommendations .....	45		
10.2 Microwave suitable cookware and materials .....	46		

## **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**

- 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.

# SAFETY INFORMATION

---

- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- 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

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- 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.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Use only the turntable and the turntable support designed for this appliance.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- 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.

- **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:** 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.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe 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.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

- 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.
- 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.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

---

### 2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm



Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

## 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.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the oven.



## **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 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.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Make sure the cavity, the turntable and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- 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, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Internal lighting



### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- 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.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.7 Disposal



### **WARNING!**

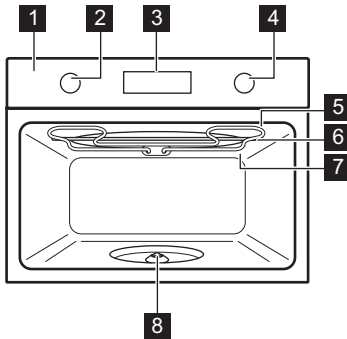
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

---

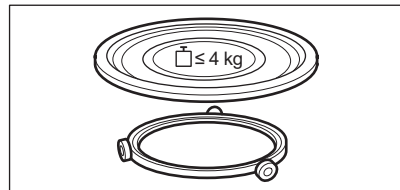
### 3.1 General overview



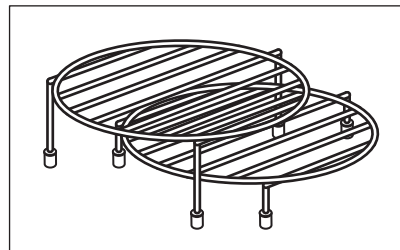
- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Microwave generator
- 7** Lamp
- 8** Turntable shaft

### 3.2 Accessories

**Turntable set**  
To prepare food.



**Grill rack set**  
To grill.









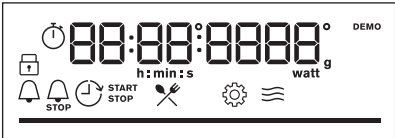
## 4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF








### 4.1 Retractable knobs


To use the appliance press the knob. The knob comes out.

### 4.2 Control panel

Control panel sensor fields					Press	Turn the knob
			<b>WATT</b>	<b>OK</b>		
Timer	Lock	Light	Microwave power	Confirm setting		
Select a heating function to turn on the oven.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.						

	When the knob for the heating functions is in the off position, the display goes to standby.
	Display with key functions.

<b>Display indicators:</b>	 Lock	 Assisted Cooking	 Settings	
<b>Timer indicators:</b>		 STOP		

<b>Progress bar</b> - for temperature or time. The bar is fully red when the oven reaches the set temperature.	
--	---

# BEFORE FIRST USE

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Initial cleaning

Before the first use clean the empty oven and set the time:



00:00

Set the time. Press OK.

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 How to set: Grill

Start cooking

Step 1



Select the function: Grill.

Step 2



Press OK.

### 6.2 How to set: Microwave heating functions

Step 1

Select a microwave heating function and press: **OK** to start with default settings. The display shows: duration and microwave power.

Step 2

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.

You can adjust settings while cooking.

Turn the control knob to adjust duration. Press: **OK**

Press **WATT** and turn the control knob to adjust microwave power. Press: **OK**

The maximum time of microwave functions depends on microwave power you set:






MICROWAVE POWER	MAXIMUM TIME
100 - 600 W	59:55 minutes
More than 600 W	7 minutes








If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press **OK**.

## 6.3 Heating functions







### Standard heating functions

Heating function	Application
 <b>Liquid</b>	Heating up drinks and soups, power range: 800 - 1000 W
 <b>Reheat</b>	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 <b>Defrost</b>	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 <b>Melting</b>	Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
 <b>Popcorn</b>	Preparing popcorn, power range: 700 - 1000 W

Heating function	Application
 <b>Grill</b>	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 <b>Grill High</b>	To cook food in short time and brown it with high grill intensity. Power range: 100 - 500 W.
 <b>Grill Low</b>	To cook food in short time and brown it with low grill intensity. For casseroles such as potato gratin, lasagne. Power range: 100 - 500 W.
 <b>Microwave</b>	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 <b>Menu</b>	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.



## 6.4 How to set: Assisted Cooking














Every dish in this submenu has a recommended function. You can adjust the time during cooking.

Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
 	 	 <b>P1 - P12</b>	 <b>OK</b>
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press <b>OK</b> .	Select the dish. Press <b>OK</b> .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.








## 6.5 Assisted Cooking

Legend	
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Shelf level.





	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
<b>Poultry</b> 				
<b>P1</b>	<b>Whole chicken</b>	1,1 kg	  low wire rack; ceramic or glass casserole dish Use your favourite spices.	35 min
<b>P2</b>	<b>Chicken, two halves</b>	0,6 - 0,7 kg per half		
<b>Fish</b> 				
<b>P3</b>	<b>Whole fish</b>	0,6 kg	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Cover the food with a microwave safe lid with some holes.	7 min
<b>P4</b>	<b>Fish fillet</b>	0,5 kg; 150 g per fillet	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Cover the food with a microwave safe lid with some holes.	4 min
<b>Vegetable / Side dishes</b>   				
<b>P5</b>	<b>Broccoli</b>	0,5 kg	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Add 50 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.	8 min
<b>P6</b>	<b>Cauliflower</b>	0,5 kg		8 min
<b>P7</b>	<b>Cauliflower, frozen</b>	0,5 kg		12 min
<b>P8</b>	<b>Peas, frozen</b>	0,5 kg		10 min
<b>P9</b>	<b>Potatoes in their jacket</b>	0,5 kg		10 min

# CLOCK FUNCTIONS




	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
<b>P10</b>	<b>Rice</b>	0,2 kg	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Add 400 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.	12 min
<b>Gratins</b> 				
<b>P11</b>	<b>Potato gratin</b> (raw potatoes)	1,1 kg	  low wire rack; ceramic or glass casserole dish	37 min
<b>P12</b>	<b>Lasagna with dry noodle plates</b>	1 - 1,5 kg		35 min

## 7. CLOCK FUNCTIONS

### 7.1 Clock functions

Clock Function	Application
	Minute minder. When the timer ends, the signal sounds.
	Cooking time. When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
	Time Delay. To postpone the start and / or end of cooking.
	Uptimer. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.






### 7.2 How to set: Clock functions


How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		

## How to set: Time of day

To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.
--	----------------	------------







## How to set: Minute minder


Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press: 		Set the Minute minder	Press: OK.

 Timer starts counting down immediately.

This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.











## How to set: Cooking time

Step 1	Step 2	The display shows: 0:00  STOP	Step 3	Step 4
				
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: 		Set the cooking time.	Press: OK.

 Timer starts counting down immediately.

This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.

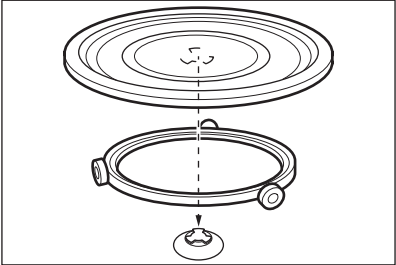
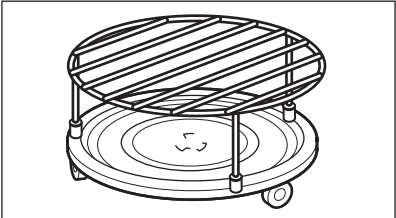
# HOW TO USE: ACCESSORIES

How to set: Time Delay							
Step 1	Step 2		Step 3	Step 4		Step 5	Step 6
		The display shows: the time of day  START			The display shows: ---  STOP		
Select the heating function.	Press repeatedly: 		Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.
 Timer starts counting down at a set start time.							
This function is available only for: Grill.							

## 8. HOW TO USE: ACCESSORIES






### 8.1 Inserting accessories

Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

<p><b>Turntable set:</b> Always cook food on the turntable set. Place the roller guide around the turntable shaft. Place the turntable glass on the roller guide. Use only the turntable set supplied with the oven.</p>	
<p><b>Grill rack set:</b> Place the grill rack with the silicon caps down on the turntable set.</p>	



## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 Lock

This function prevents an accidental change of the oven function.		
Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the oven is off - the oven cannot be turned on, the control panel is locked.		
	 - press and hold to turn on the function. A signal sounds.	 - press and hold to turn it off.
 3 x  - flashes when the lock is turned on.		

### 9.2 Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delay.

### 9.3 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Microwave recommendations

#### Let's cook!

Do not place the food directly on the turntable. Always use the microwave suitable cookware. Place the cookware in the middle of the turntable.

Make sure that the food and cookware placed on the turntable is at the room temperature. Contact with too hot or too cold items can break the turntable.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

# HINTS AND TIPS

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the oven without packaging. The packaged ready meals can be put into the oven only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).



## Microwave cooking

Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the oven to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the oven, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.



## Microwave defrosting





Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.





Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

## 10.2 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference. Check the cookware / material specification before use.



Cookware / Material				
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	x	x	x
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓	✓







Cookware / Material				
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	x	x
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	x	x	x	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	x	x
Cardboard, paper	✓	x	x	x
Microwave clingfilm	✓	x	x	x
Roasting film with microwave safe closure	✓	✓	x	x
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	x	x	✓	x
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	x	x	✓	x
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	x	✓	x	x
Grill rack set	x	x	✓	✓




## 10.3 Recommended power settings for different kinds of food






The data in the table is for guidance only.

# HINTS AND TIPS

800 - 1000 W	
 Searing at the start of the cooking process	 Heating liquids

500 - 700 W					
 Cooking vegetables	 Cooking egg dishes	 Simmering stews	 Simmering rice	 Heating one-plate meals	 Defrosting and heating frozen meals






300 - 400 W		
 Melting cheese, chocolate, butter	 Cooking / Heating delicate food	 Continuing cooking

100 - 200 W				
 Heating baby food	 Defrosting bread	 Defrosting fruit and cakes	 Defrosting cheese, cream, butter	 Defrosting meat, fish

## 10.4 Cooking tables for test institutes






### Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.





MICROWAVE FUNCTION	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Sponge cake	600	0.475	Turntable set	5 - 7	-



## CARE AND CLEANING

MICROWAVE FUNCTION	 (W)	 (kg)		 (min)	
Meatloaf	500	0.9	Turntable set	18 - 20	-
Egg custard	500	1	Turntable set	15 - 17	-
Meat defrosting	200	0.5	Turntable set	8 - 9	-

Use the function: Microwave grilling.  
Use the low grill rack.

MICROWAVE COMBI FUNCTION	 (W)	 Grill intensity level	 (min)	
Potato gratin, 1.1 kg	300	low	30 - 35	-
Chicken, 1.1 kg	300	high	30 - 35	Put the meat in round glass container.


## 11. CARE AND CLEANING




### WARNING!


Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

 <b>Cleaning Agents</b>	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.

# TROUBLESHOOTING

 <b>Everyday Use</b>	<p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.</p> <p>Clean the oven ceiling carefully from residue and fat.</p>
	<p>Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.</p>


 <b>Accessories</b>	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Before cleaning, wait until the turntable is cold. There is a risk that the turntable can break. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>


## 12. TROUBLESHOOTING


	<p><b>WARNING!</b> Refer to Safety chapters.</p>
--	--


### 12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

 <b>The oven does not turn on or does not heat up</b>	
<b>Problem</b>	<b>Check if...</b>
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The oven does not heat up.	The fuse is not blown.
The oven does not heat up.	The Lock is off.

 <b>Components</b>	
<b>Problem</b>	<b>Check if...</b>

 <b>Components</b>	
The lamp does not work.	The lamp is burnt out. Contact an Authorised Service Centre.
The turntable set makes noise.	There is food residue below the turntable set.

 <b>Error codes</b>	
<b>The display shows...</b>	<b>Check if...</b>
00:00	There was a power cut. Set the time of day.
If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the oven. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.	

## 12.2 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 front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

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

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Energy saving

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position. When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.



#### **Cooking with the lamp off**



Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.







# MENU STRUCTURE

## 14. MENU STRUCTURE

### 14.1 Menu


	 - select to enter the Menu.
---	---


Menu structure	
Assisted Cooking 	Settings 

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 	 OK	 01 - 09	 OK	
Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4
O5	Uptimer	On / Off	O6	Light	On / Off
O7	Demo mode	Activation code: 2468	O8	Software version	Check
O9	Reset all settings	Yes / No			

## 15. 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.

# TABLE DES MATIÈRES

---

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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

## SERVICE 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

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....55</b>	<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....62</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....55	3.1 Vue d'ensemble..... 62
1.2 Sécurité générale.....56	3.2 Accessoires..... 62
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....58</b>	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR..... 63</b>
2.1 Installation.....58	4.1 Manettes rétractables..... 63
2.2 Branchement électrique.....59	4.2 Bandeau de commande.....63
2.3 Utilisation.....60	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 64</b>
2.4 Entretien et Nettoyage.....61	5.1 Nettoyage initial..... 64
2.5 Éclairage intérieur.....61	<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 64</b>
2.6 Service.....61	6.1 Comment régler : Gril..... 64
2.7 Mise au rebut.....61	

6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes.....	65	10.2 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes .....	73
6.3 Modes de cuisson.....	65	10.3 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	74
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	67	10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	75
6.5 Cuisson assistée.....	67		
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>69</b>	<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>76</b>
7.1 Fonctions de l'horloge.....	69	11.1 Remarques concernant l'entretien.....	76
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	69		
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>71</b>	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>77</b>
8.1 Insertion des accessoires.....	71	12.1 Que faire si.....	77
		12.2 Données de maintenance.....	78
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>71</b>	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>78</b>
9.1 Touches Verrouil.....	71	13.1 Économie d'énergie.....	78
9.2 Arrêt automatique.....	72		
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	72	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>79</b>
		14.1 Menu .....	79
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>72</b>	<b>15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>80</b>
10.1 Recommandations pour le micro-ondes .....	72		

## 1. INFORMATION SUR LA 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

- 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** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.



- Utilisez uniquement le plateau tournant et le support de plateau tournant conçus pour cet appareil.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- 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.
- **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** : 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.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez 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, éteignez 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- 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.
- 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.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm

Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

## 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.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur

l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 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.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité, le plateau tournant et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 son emballage.

## 2.5 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- 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.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

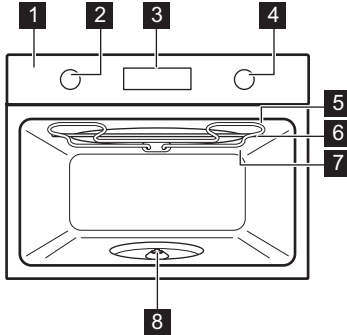
---

- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---

### 3.1 Vue d'ensemble

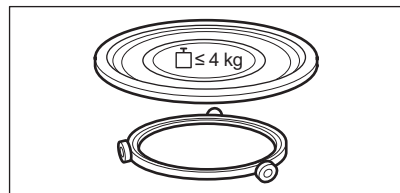


- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Générateur de micro-ondes
- 7** Éclairage
- 8** Axe du plateau tournant

### 3.2 Accessoires

#### Ensemble Plateau tournant

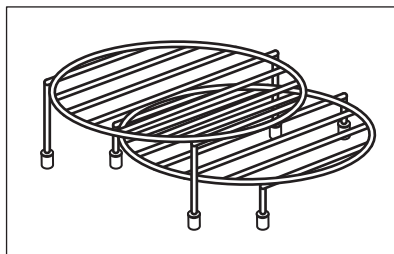
Pour préparer les aliments.



# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

## Ensemble gril

Pour griller.








## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Manettes rétractables


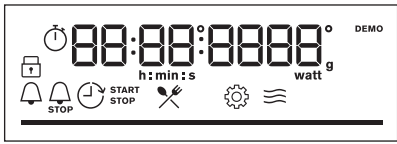
Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

### 4.2 Bandeau de commande








Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
			WATT	OK		
Minuteur	Touches Verrouil	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration		

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.


Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.

	Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.
	Affichage avec les principales fonctions.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

<b>Voyants de l'affichage :</b>	 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Configurations	
<b>Voyants du minuteur :</b>		 STOP		

**Barre de progression** - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four atteint la température réglée.



## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION







### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :

			 <b>0:00.</b> Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.
---	---	---	--

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE





### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Gril

Pour lancer la cuisson	
Étape 1	Étape 2




Pour lancer la cuisson	
	
Sélectionnez la fonction : Gril.	Appuyez sur la touche <b>OK</b> .

## 6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes

<b>Étape 1</b>	Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur : <b>OK</b> pour commencer avec les paramètres par défaut. L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.
<b>Étape 2</b>	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.
<p>Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.</p> <p>Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur : <b>OK</b> Appuyez sur <b>WATT</b> et tournez la manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : <b>OK</b></p>	











La durée maximale des fonctions Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	59 min 55 s
Plus de 600 W	7 minutes

	Si vous ouvrez la porte, la fonction du micro-ondes s'arrête. Pour le redémarrer, fermez la porte. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .
--	--





## 6.3 Modes de cuisson

## Modes de cuisson standard



Mode de cuisson	Application
 <b>Liquides</b>	Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W
 <b>Réchauffer</b>	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 <b>Décongélation</b>	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 <b>Fondre</b>	Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 à 400 W
 <b>Popcorn</b>	Préparation de pop-corn, plage de puissance : 700 à 1 000 W
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Intensité du gril élevée</b>	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une intensité du gril élevée. Plage de puissance : 100 à 500 W.
 <b>Intensité du gril faible</b>	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une faible intensité de gril. Pour les plats type gratin de pommes de terre, lasagnes. Plage de puissance : 100 à 500 W.
 <b>Micro-ondes</b>	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 <b>Menu</b>	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.





## 6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction recommandée. Vous pouvez ajuster l'heure pendant la cuisson.













Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

## 6.5 Cuisson assistée

Légende	
	Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.
	Niveau de grille.





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
<b>Volaille</b> 🐔				
P1	<b>Poulet entier</b>	1,1 kg	  grille basse ; cocotte en céramique ou en verre Utilisez vos épices préférées.	35 min
P2	<b>Poulet, deux moitiés</b>	0,6 - 0,7 kg par moitié		
<b>Poisson</b> 🐟				
P3	<b>Poisson entier</b>	0,6 kg	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.	7 min

# UTILISATION QUOTIDIENNE




	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P4	<b>Filet de poisson</b>	0,5 kg ; 150 g par filet	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.	4 min.
<b>Légumes/Garnitures</b>   				
P5	<b>Brocolis</b>	0,5 kg	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Ajoutez 50 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.	8 min.
P6	<b>Chou-fleur</b>	0,5 kg		8 min.
P7	<b>Chou-fleur, surgelé</b>	0,5 kg		12 min.
P8	<b>Petits pois, surgelés</b>	0,5 kg		10 min
P9	<b>P. de t. en robe des champs</b>	0,5 kg		10 min
P10	<b>Riz</b>	0,2 kg	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Ajoutez 400 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.	12 min.
<b>Gratins</b> 				
P11	<b>Gratin de pommes de terre</b> (pommes de terre crues)	1,1 kg	  grille basse ; cocotte en céramique ou en verre	37 min.
P12	<b>Lasagnes</b> avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1,5 kg		35 min






## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.


### 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.

Comment régler Minuteur			
Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.






# FONCTIONS DE L'HORLOGE


## Comment régler Minuteur

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.








## Comment régler Heure de cuisson


Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.

## Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ-MAR-RER	Étape 3	Étape 4	L'affichage indique : --:--  AR-RÊTER	Étape 5	Étape 6
							
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

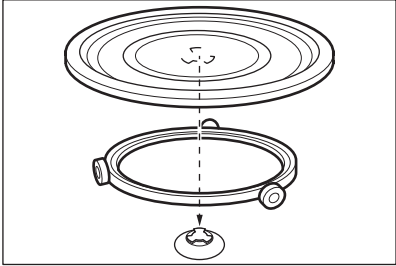
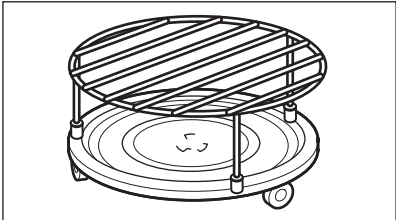
 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril.

## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES






### 8.1 Insertion des accessoires

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

<p><b>Ensemble Plateau tournant:</b> Faites toujours cuire les aliments sur le plateau tournant. Placez le guide à roulettes autour de l'axe du plateau tournant. Placez la partie en verre du plateau tournant sur le support à roulettes. N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec le four.</p>	
<p><b>Ensemble grill:</b> Placez la grille avec les capuchons en silicone sur le plateau tournant.</p>	



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Touches Verrouil.

<p>Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.</p>		
<p>Activez-la lorsque le four est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé. Activez-la lorsque le four est éteint - le four ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.</p>		
 	 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.	 - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.
<p>ⓘ 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.</p>		

## 9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Départ différé.

## 9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

# 10. CONSEILS

---

## 10.1 Recommandations pour le micro-ondes

### Cuisinons !

Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient adapté aux micro-ondes.

Placez le récipient au milieu du plateau tournant.

Assurez-vous que les aliments et le récipient placés sur le plateau tournant sont à température ambiante. Tout contact avec des produits trop chauds ou trop froids peut casser le plateau tournant.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans la bouteille ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans le four sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).



### Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas le four pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.



Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.



## Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.




Retirez ensuite les morceaux décongelés.

Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.





## 10.2 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.



Ustensiles de cuisine / Matériaux				
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	X	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni verni contenant du métal	✓	✓	X	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X	X















# CONSEILS

Ustensiles de cuisine / Matériaux				
Carton, papier	✓	X	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	X	X	X
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes	✓	✓	X	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	✓	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X	X
Ensemble gril	X	X	✓	✓

## 10.3 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.






800 à 1 000 W	
 Saisir au début du processus de cuisson	 Chauffer des liquides

500 à 700 W					
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Faire mijoter du riz	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés
300 à 400 W					
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats		 Poursuivre la cuisson		
100 à 200 W					
 Réchauffer des aliments pour bébés	 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongeler du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson	






## 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les organismes de contrôle





Tests conformément à la norme IEC 60705.

FONCTION MICRO-ONDES	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Génoise	600	0.475	Ensemble du plateau tournant	5 - 7	-
Rôti haché	500	0.9	Ensemble du plateau tournant	18 - 20	-

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FONCTION MICRO-ONDES	 (W)	 (kg)		 (min)	
Crème anglaise aux œufs	500	1	Ensemble du plateau tournant	15 - 17	-
Décongélation de viande	200	0.5	Ensemble du plateau tournant	8 - 9	-

Utilisez la fonction : Gril au micro-ondes.  
Utilisez la grille basse.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES	 (W)	 Niveau d'intensité du gril	 (min)	
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	300	faible	30 - 35	-
Poulet, 1,1 kg	300	élevé	30 - 35	Mettez la viande dans un récipient rond en verre.


## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

 <b>Agents nettoyants</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.



## Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.  
Nettoyez soigneusement la voûte du four pour éliminer les résidus et la graisse.

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



## Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Avant le nettoyage, attendez que le plateau tournant soit froid. Le plateau tournant risque de se briser. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.



### Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



### Composants

Problème	Vérifiez si...
----------	----------------

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

---



## Composants

L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. Contactez un service après-vente agréé.
L'ensemble du plateau tournant fait du bruit.	Des résidus d'aliments sont présents sous l'ensemble du plateau tournant.



## Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
0:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

## 12.2 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 se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

# 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

---

## 13.1 Économie d'énergie

Lorsque le four est en fonctionnement, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.



Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.



## Cuisson avec l'éclairage éteint







Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

## 14. STRUCTURE DES MENUS

### 14.1 Menu

	 - sélectionnez pour accéder au Menu .
---	---

Structure du Menu	
Cuisson assistée 	Configurations 



Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 	 OK	 <b>O1 - O9</b>	 OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur <b>OK</b> .

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Compteur	Marche / Arrêt	O6	Eclairage four	Marche / Arrêt
O7	Mode démo	Code d'activation : 2468	O8	Version du logiciel	Contrôle

Configurations		
O9	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

## 15. 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.



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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



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

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

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>82</b>	<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>89</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	82	3.1 Gesamtansicht.....	89
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	83	3.2 Zubehör.....	90
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>85</b>	<b>4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES     BACKOFENS.....</b>	<b>90</b>
2.1 Montage.....	85	4.1 Versenkbare Knöpfe.....	90
2.2 Elektrischer Anschluss.....	86	4.2 Bedienfeld.....	90
2.3 Gebrauch.....	87	<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b>	<b>91</b>
2.4 Reinigung und Pflege.....	88	5.1 Erste Reinigung.....	91
2.5 Innenbeleuchtung.....	88	<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>91</b>
2.6 Wartung.....	89	6.1 Einstellung: Grill.....	92
2.7 Entsorgung.....	89		

6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen.....	92	10.3 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	101
6.3 Ofenfunktionen.....	92	10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	102
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	94	<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>103</b>
6.5 Koch-Assistent.....	94	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	103
<b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>96</b>	<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>104</b>
7.1 Uhrfunktionen.....	96	12.1 Was zu tun ist, wenn .....	104
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	96	12.2 Servicedaten.....	105
<b>8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>98</b>	<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>105</b>
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	98	13.1 Energiesparen.....	105
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>98</b>	<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>106</b>
9.1 Verriegelung.....	98	14.1 Menü.....	106
9.2 Automatische Abschaltung.....	99	<b>15. UMWELTTIPPS.....</b>	<b>107</b>
9.3 Kühlgebläse.....	99		
<b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>99</b>		
10.1 Mikrowellenempfehlungen .....	99		
10.2 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien .....	100		

## 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

- 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.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- 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

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- 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.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu entfernen oder zu verstauen.

- Verwenden Sie stets nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehtellerträger.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- 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.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum 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, Entzündungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie es 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 Trinkflaschen 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.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- 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 auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.

# SICHERHEITSSANWEISUNGEN

- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

## 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.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 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.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Garraum, den Drehteller und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- 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.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .



## 2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.7 Entsorgung



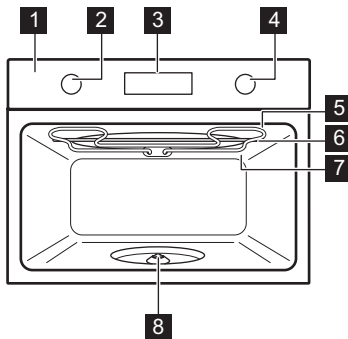
### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



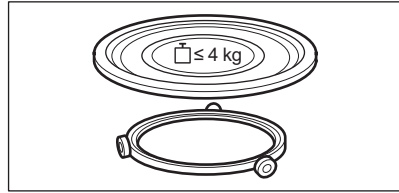
- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Heizelement
- 6** Mikrowellengenerator
- 7** Lampe
- 8** Drehscheiben-Achse

# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

## 3.2 Zubehör

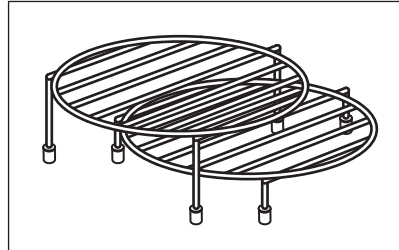
### Drehteller-Set

Zur Zubereitung von Lebensmitteln.



### Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost

Zum Grillen.



# 4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS



## 4.1 Versenkbare Knöpfe








Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.


## 4.2 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds					Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
			WATT	OK		
Kurzzeitwecker	Verriegelung	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung		
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.						

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

	<p>Wenn sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Aus-Position befindet, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p>
	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p>





<p><b>Display-Anzeigen:</b></p>	 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Einstellungen	
<p><b>Timer-Anzeigen:</b></p>				

<p><b>Fortschrittsbalken</b> - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.</p>	
--	---

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

	<p><b>WARNUNG!</b> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.</p>
--	---



### 5.1 Erste Reinigung

<p>Reinigen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme und stellen Sie die Uhrzeit ein:</p>			
			 <p><b>00:00 angezeigt.</b> Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.</p>

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

	<p><b>WARNUNG!</b> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.</p>
--	---

## 6.1 Einstellung: Grill


Beginnen Sie mit dem Kochen	
Schritt 1	Schritt 2
	
Wählen Sie die Funktion: Grill.	Drücken Sie <b>OK</b> .

## 6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen

<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie: <b>OK</b> , um mit den Standardeinstellungen zu beginnen. Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
<p>Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.</p> <p>Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: <b>OK</b> Drücken Sie <b>WATT</b> und drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Drücken Sie: <b>OK</b></p>	











Die maximale Dauer der Mikrowellenfunktionen hängt von der eingestellten Mikrowellenleistung ab:

MIKROWELLENLEISTUNG	MAXIMALE DAUER
100 – 600 W	59:55 Minuten.
Mehr als 600 W	7 Minuten

	Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet. Um sie erneut zu starten, schließen Sie die Tür. Drücken Sie <b>OK</b> .
--	---





## 6.3 Ofenfunktionen

## Standard-Ofenfunktionen



Ofenfunktion	Gerät
 <b>Flüssigkeiten</b>	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W
 <b>Aufwärmen</b>	Aufheizen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 <b>Auftauen</b>	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 <b>Schmelzen</b>	Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 - 400 W
 <b>Popcorn Funktion</b>	Zubereiten von Popcorn, Leistungsbereich: 700 - 1000 W
 <b>Grill</b>	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 <b>Grill, hoch</b>	Um Speisen in kurzer Zeit zu garen und mit hoher Grillintensität zu bräunen. Leistungsbereich: 100 bis 500 W
 <b>Grill, niedrig</b>	Um Speisen in kurzer Zeit zu garen und mit niedriger Grillintensität zu bräunen. Für Aufläufe wie Kartoffelgratin, Lasagne. Leistungsbereich: 100 bis 500 W
 <b>Mikrowelle</b>	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 <b>Menü</b>	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.





## 6.4 Einstellung: Koch-Assistent















Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion. Sie können die Zeit während des Garvorgangs anpassen.

Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie OK.	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK.	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

## 6.5 Koch-Assistent





Legende	
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Einschubebene.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
<b>Geflügel</b> 				
<b>P1</b>	<b>Hähnchen, ganz</b>	1,1 kg	  Unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasaufflaufform Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	35 Min.
<b>P2</b>	<b>Hähnchen, halbiert</b>	0,6 - 0,7 kg pro Hälfte		
<b>Fisch</b> 				




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P3	<b>Fisch, ganz</b>	0,6 kg	  Glasdrehseibe; Keramik- oder Glasaufform Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.	7 Min.
P4	<b>Fischfilet</b>	0,5 kg; 150 g pro Filet	  Glasdrehseibe; Keramik- oder Glasaufform Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.	4 Min.
<b>Gemüse / Beilagen</b>   				
P5	<b>Broccoli</b>	0,5 kg	  Glasdrehseibe; Keramik- oder Glasaufform 50 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.	8 Min.
P6	<b>Blumenkohl</b>	0,5 kg		8 Min.
P7	<b>Blumenkohl, gefroren</b>	0,5 kg		12 Min.
P8	<b>Erbsen, gefroren</b>	0,5 kg		10 Min.
P9	<b>Pellkartoffeln</b>	0,5 kg		10 Min.
P10	<b>Reis</b>	0,2 kg	  Glasdrehseibe; Keramik- oder Glasaufform 400 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.	12 Min.
<b>Gratins</b> 				
P11	<b>Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)</b>	1,1 kg	  Unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasaufform	37 Min.
P12	<b>Lasagne mit trockenen Nudelplatten</b>	1 - 1,5 kg		35 Min.




## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
	Kurzzeit-Wecker. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Garzeitdauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	Zeitvorwahl. Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
	Uptimer. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Tageszeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie:  .		Stellen Sie Kurzzeit-Wecker	Drücken Sie: OK.








## Einstellung: Kurzzeit-Wecker

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill, Grill, niedrig, Grill, hoch.

## Einstellung: Garzeitdauer

Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill, Grill, niedrig, Grill, hoch.

## Einstellung: Zeitvorwahl

Schritt 1	Schritt 2	Das Display zeigt die Uhrzeit an  START	Schritt 3	Schritt 4	Im Display wird Folgendes angezeigt: ---:  STOPP	Schritt 5	Schritt 6
							
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.

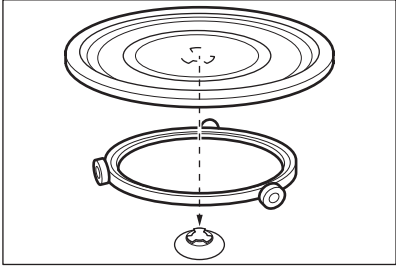
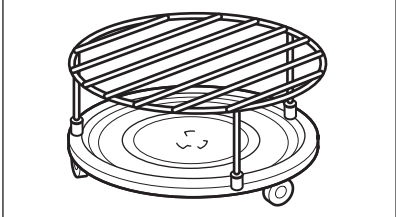
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill.

## 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR






### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

<p><b>Drehteller-Set:</b> Garen Sie die Speisen stets auf dem Turntable-Set. Setzen Sie die Rollenführung um die Spindel des Turntables. Legen Sie das Turntable-Glas auf die Rollenführung. Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Backofen gelieferte Turntable-Set.</p>	
<p><b>Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost:</b> Legen Sie den Grillrost mit den Silikonkappen nach unten auf das Turntable-Set.</p>	



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Verriegelung

<p>Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.</p>		
<p>Einschalten, wenn der Backofen in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist – der Backofen kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld ist verriegelt.</p>		
	<p> – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.</p>	<p> – gedrückt halten, um sie auszuschalten.</p>
<p> 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.</p>		

## 9.2 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

## 9.3 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

# 10. TIPPS UND HINWEISE

## 10.1 Mikrowellenempfehlungen

### **Kochen wir!**

Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Drehteller. Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Drehteller.

Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Drehteller platzierten Speisen und das Kochgeschirr Raumtemperatur haben. Der Kontakt mit zu heißen oder zu kalten Gegenständen kann den Drehteller beschädigen.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).



### **Speisezubereitung in der Mikrowelle**

Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen 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 Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

# TIPPS UND HINWEISE

Der Ofen eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie einige Minuten stehen, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird.



## Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.





Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.





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

## 10.2 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.



Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material				
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X	X
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓	✓
Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	X	X
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X	X







Kochgeschirr / Material				
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X	X
Pappe, Papier	✓	X	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	X	X	X
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss	✓	✓	X	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	✓	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X	X
Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost	X	X	✓	✓



## 10.3 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln






Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

800 – 1000 W	
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs	 Erhitzen von Flüssigkeiten

# TIPPS UND HINWEISE

500 – 700 W					
					
Garen von Gemüse	Garen von Eiergerichten	Köcheln von Eintöpfen	Köcheln von Reis	Erwärmen von Eintellergerichten	Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen






300 - 400 W		
		
Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	Weiter garen






100 - 200 W				
				
Erwärmen von Babynahrung	Auftauen von Brot	Auftauen von Obst und Kuchen	Auftauen von Käse, Sahne, Butter	Auftauen von Fleisch, Fisch

## 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute





### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

MIKROWELLEN-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (Min.)	
Biskuit	600	0.475	Drehteller-Set	5 - 7	-
Hackbraten	500	0.9	Drehteller-Set	18 - 20	-
Eierstich	500	1	Drehteller-Set	15 - 17	-

MIKROWELLEN-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (Min.)	
Fleisch auftauen	200	0.5	Drehteller-Set	8 - 9	-

Verwenden Sie die Funktion: Mikrowelle + Grill.  
Verwenden Sie den niedrigen Grillrost.

MIKROWELLENKOMBI-FUNKTION	 (W)	 Stufe der Grillintensität	 (Min.)	
Kartoffelgratin, 1,1 kg	300	niedrig	30 - 35	-
Hähnchen, 1,1 kg	300	Hoch	30 - 35	Legen Sie das Fleisch in einen runden Glasbehälter.



## 11. REINIGUNG UND PFLEGE




### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

 <b>Reinigungs- mittel</b>	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 <b>Täglicher Ge- brauch</b>	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.


 <p><b>Zubehör</b></p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Drehteller kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>


## 12. FEHLERSUCHE

 <p><b>WARNUNG!</b> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.</p>
--


### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

 <b>Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.

 <b>Komponenten</b>	
Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Das Drehteller-Set macht Geräusche.	Es befinden sich Lebensmittelrückstände unter dem Drehteller-Set.



 Fehlercodes	
Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

## 12.2 Servicedaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

# 13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Energiesparen

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.



Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.



### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**







Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

## 14. MENÜSTRUKTUR

### 14.1 Menü

	 - Wählen Sie , um die Menü einzugeben.
---	--



Menü Struktur	
Koch-Assistent 	Einstellungen 

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 	 OK	 <b>O1 - O9</b>	 OK	
Wählen Sie Menü, Einstellungen.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Wählen Sie die Einstellung.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie <b>OK</b> .

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4
O5	Uptimer	Ein / Aus	O6	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
O7	DEMO	Aktivierungscode: 2468	O8	Softwareversion	Prüfen
O9	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

## 15. 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.

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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

## 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

---

<b>1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>109</b>	<b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....</b>	<b>116</b>
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	109	3.1 Panoramica generale.....	116
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.	110	3.2 Accessori.....	117
<b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>112</b>	<b>4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO.....</b>	<b>117</b>
2.1 Installazione.....	112	4.1 Manopola incassabile.....	117
2.2 Collegamento elettrico.....	113	4.2 Pannello dei comandi.....	117
2.3 Utilizzo.....	114	<b>5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....</b>	<b>118</b>
2.4 Pulizia e cura.....	115	5.1 Pulizia iniziale.....	118
2.5 Illuminazione interna.....	115	<b>6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....</b>	<b>118</b>
2.6 Assistenza.....	115	6.1 Come impostare: Grill.....	119
2.7 Smaltimento.....	116		

6.2 Come impostare: Funzioni cottura microonde.....	119	10.2 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde .....	127
6.3 Funzioni cottura.....	119	10.3 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo.....	128
6.4 Come impostare: Cottura guidata	121	10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test.....	129
6.5 Cottura guidata.....	121		
<b>7. FUNZIONI DEL TIMER.....</b>	<b>123</b>	<b>11. PULIZIA E CURA.....</b>	<b>130</b>
7.1 Funzioni orologio.....	123	11.1 Note sulla pulizia.....	130
7.2 Come impostare: Funzioni Orologio.....	123	<b>12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>	<b>131</b>
<b>8. COME USARE: ACCESSORI.....</b>	<b>125</b>	12.1 Cosa fare se.....	131
8.1 Inserimento di accessori.....	125	12.2 Dati dell'Assistenza.....	132
<b>9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....</b>	<b>125</b>	<b>13. EFFICIENZA ENERGETICA.....</b>	<b>132</b>
9.1 Blocco.....	125	13.1 Risparmio energetico.....	132
9.2 Spegnimento automatico.....	126	<b>14. STRUTTURA DEL MENU.....</b>	<b>133</b>
9.3 Ventola di raffreddamento.....	126	14.1 Menu.....	133
<b>10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI....</b>	<b>126</b>	<b>15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..</b>	<b>134</b>
10.1 Consigli per l'uso del microonde .....	126		

## 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 di bambini e persone vulnerabili

- 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.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- 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'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- 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.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o collocare accessori o pirofile.

- Usare esclusivamente il piatto girevole e il relativo supporto in dotazione con l'apparecchiatura.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- 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.
- **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:** 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.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini 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.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- 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.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- 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.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

### 2.1 Installazione

**AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.



Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	444 (460) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	3.5x25 mm

## 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.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## 2.3 Utilizzo:



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare il forno.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello del forno chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura



### **AVVERTENZA!**

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Assicurarsi che la cavità, il piatto girevole e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- 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 Illuminazione interna



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.

- 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.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

## 2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

# DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

---

## 2.7 Smaltimento



### **AVVERTENZA!**

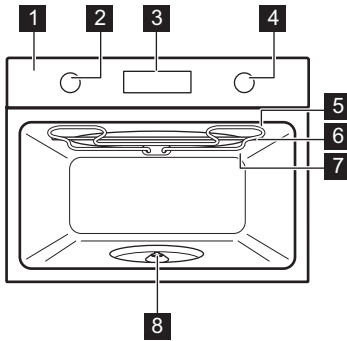
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

---

### 3.1 Panoramica generale



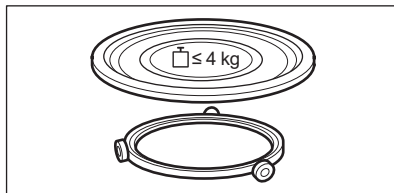
- 1** Pannello dei comandi
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione
- 5** Resistenza
- 6** Generatore microonde
- 7** Lampadina
- 8** Albero turntable

# COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

## 3.2 Accessori

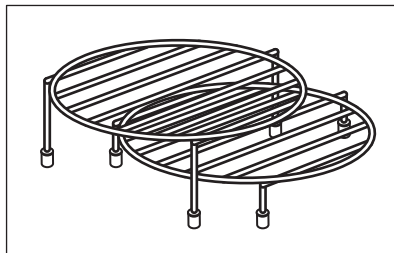
### Kit turntable

Per preparare cibi.



### Set griglia per il grill

Per grigliare.








## 4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

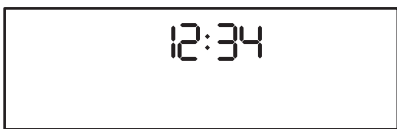
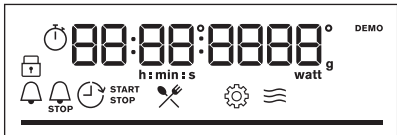
### 4.1 Manopola incassabile








Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.


### 4.2 Pannello dei comandi

Tasti sensore pannello dei comandi					Premere	Ruotare la manopola
			WATT	OK		
Timer	Blocco	Luce forno	Potenza microonde	Confermare l'impostazione		
Selezionare una funzione cottura per accendere il forno.						
Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.						


# PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

	<p>Quando la manopola delle funzioni di riscaldamento è in posizione off, il display passa in modalità standby.</p>
	<p>Display con le funzioni chiave.</p>





<p><b>Spie di- splay:</b></p>	 Blocco	 Cottura guida- ta	 Impostazioni	
<p><b>Spie timer:</b></p>		 STOP		

<p><b>Barra di avanzamento</b> - per temperatura o tempo. Quando il forno raggiunge la temperatura imposta, la barra è completamente rossa.</p>	
---	---


## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

<p> <b>AVVERTENZA!</b> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.</p>
---



### 5.1 Pulizia iniziale

<p>Prima della messa in uso, pulire il forno vuoto e impostare l'ora:</p>			
			 <b>00:00</b> Impostare l'ora. Premere <b>OK</b> .

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

<p> <b>AVVERTENZA!</b> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.</p>
--

## 6.1 Come impostare: Grill


Avviare la cottura	
Passaggio 1	Passaggio 2
	
Selezionare la funzione: Grill.	Premere <b>OK</b> .

## 6.2 Come impostare: Funzioni cottura microonde

<b>Passaggio 1</b>	Selezionare la funzione cottura a microonde e premere: <b>OK</b> per iniziare con le impostazioni predefinite. Il display mostra: durata e potenza del microonde.
<b>Passaggio 2</b>	Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.
<p>È possibile regolare le impostazioni durante la cottura.</p> <p>Ruotare la manopola di controllo per regolare la durata. Premere: <b>OK</b></p> <p>Premere <b>WATT</b> e ruotare la manopola di controllo per regolare la potenza del microonde. Premere: <b>OK</b></p>	











Il tempo massimo delle funzioni microonde dipende dalla potenza impostata del microonde:

POTENZA MICROONDE	TEMPO MASSIMO
100-600 W	59:55 minuti
Più di 600 W	7 minuti

	Se si apre la porta, si interrompe il funzionamento del microonde. Per riavviarlo, chiudere lo sportello. Premere <b>OK</b> .
--	---

## 6.3 Funzioni cottura





## Funzioni cottura standard

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Liquido</b>	Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 800 - 1.000 W
 <b>Riscaldare</b>	Riscaldamento di pasti pronti e alimenti delicati, gamma di potenza: 300 - 700 W
 <b>Scongelamento</b>	Scongelamento di carne, pesce, torte, gamma di potenza: 100 - 200 W
 <b>Scioglimento</b>	Fusione di cioccolato e burro, gamma di potenza: 100 - 400 W
 <b>Funzione popcorn</b>	Preparazione di popcorn, gamma di potenza: 700 - 1.000 W
 <b>Grill</b>	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 <b>Grill alto</b>	Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad alto livello di intensità del grill. Gamma di potenza: 100 - 500 W.
 <b>Grill basso</b>	Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad basso livello di intensità del grill. Per sfornati come patate gratinate e lasagne. Gamma di potenza: 100 - 500 W.
 <b>Microonde</b>	Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1.000 W
 <b>Menu</b>	Per accedere al Menu: Cottura guidata, Impostazioni.











## 6.4 Come impostare: Cottura guidata

Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione consigliata. È possibile regolare l'ora durante la cottura.













Cottura guidata - utilizzare per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite:			
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
			
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK.	Selezionare la pietanza. Premere OK.	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.

## 6.5 Cottura guidata

Legenda	
	Funzione con potenza microonde. Utilizzare un accessorio sicuro per l'uso in microonde.
	Livello del ripiano.





	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
<b>Pollame</b> 				
P1	Pollo intero	1,1 kg	  griglia bassa; casseruola in ceramica o vetro Utilizzare le spezie preferite.	35 min
P2	Pollo, due metà	0,6 - 0,7 kg per metà		
<b>Pesce</b> 				
P3	Pesce intero	0,6 kg	  piatto girevole in vetro; casseruola in ceramica o vetro Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.	7 min.

# UTILIZZO QUOTIDIANO



	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
<b>P4</b>	<b>Filetto di pesce</b>	0,5 kg; 150 g per filetto	  piatto girevole in vetro; casseruola in ceramica o vetro Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.	4 min.
<b>Verdure / Contorni</b>   				
<b>P5</b>	<b>Broccoli</b>	0,5 kg	  piatto girevole in vetro; casseruola in ceramica o vetro Aggiungere 50 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.	8 min.
<b>P6</b>	<b>Cavolfiore</b>	0,5 kg		8 min.
<b>P7</b>	<b>Cavolfiore, congelato</b>	0,5 kg		12 min.
<b>P8</b>	<b>Piselli, surgelati</b>	0,5 kg		10 minuti
<b>P9</b>	<b>Patate con la buccia</b>	0,5 kg		10 minuti
<b>P10</b>	<b>Riso</b>	0,2 kg	  piatto girevole in vetro; casseruola in ceramica o vetro Aggiungere 400 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.	12 min.
<b>Gratin</b> 				
<b>P11</b>	<b>Patate gratinate (patate crude)</b>	1,1 kg	  griglia bassa; casseruola in ceramica o vetro	37 min.
<b>P12</b>	<b>Lasagna con piatti di pasta sciuatta</b>	1 - 1,5 kg		35 min







## 7. FUNZIONI DEL TIMER

### 7.1 Funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
	Contaminuti. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico.
	Tempo di cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
	Ritardo. Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
	Timer. Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.

### 7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare: Imposta ora		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		
Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora.	Impostare l'orologio.	Premere: OK.







Come impostare: Contaminuti			
Passaggio 1	Il display visualizza: 0:00 	Passaggio 2	Passaggio 3
			
Premere: 		Imposta Contaminuti	Premere: OK.
 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.			

# FUNZIONI DEL TIMER

## Come impostare: Contaminuti

Questa funzione è disponibile solo per: Grill, Grill basso, Grill alto.










## Come impostare: Tempo di cottura

Passaggio 1	Passaggio 2		Passaggio 3	Passaggio 4
		Il display visualizza: 0:00 		
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente: 		Impostare la durata della cottura.	Premere: OK.

 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Questa funzione è disponibile solo per: Grill, Grill basso, Grill alto.

## Come impostare: Ritardo

Pas-saggio 1	Passag-gio 2		Passag-gio 3	Passag-gio 4		Passag-gio 5	Passag-gio 6
		Il display mostra: l'ora del giorno  START			Il display visualizza: ---:  STOP		
Selezio-nare la funzio-ne riscalda-mento.	Premere ripetuta-mente: 		Imposta-re l'orario di inizio.	Premere: OK.		Imposta-re l'ora-rio di fine.	Preme-re: OK.

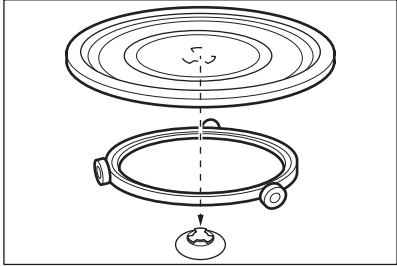
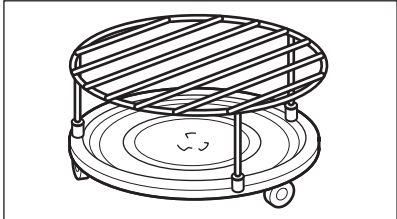
 Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.

Questa funzione è disponibile solo per: Grill.

## 8. COME USARE: ACCESSORI







### 8.1 Inserimento di accessori

Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo “Consigli e Suggestimenti”, stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

<p><b>Kit turntable:</b>          Cucinare sempre il cibo sul kit per il piatto girevole.          Posizionare la guida a rulli attorno all'albero del piatto girevole. Posizionare il piatto girevole in vetro sulla guida con rulli.          Utilizzare esclusivamente il piatto girevole fornito in dotazione col forno.</p>	
<p><b>Set griglia per il grill:</b>          Collocare la griglia per il grill con i tappi in silicone rivolti verso il basso sul kit piatto girevole.</p>	



## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Blocco

<p>Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione forno.</p>		
<p>Attivarla quando il forno è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.          Attivarla quando il forno è spento - il forno non può essere acceso, il pannello dei comandi è bloccato.</p>		
 	<p> - tenere premuto per attivare la funzione.          Viene emesso un segnale acustico.</p>	<p> - premere e tenere premuto per disattivarla.</p>
<p> 3 x  - lampeggia quando il blocco è attivato.</p>		

## 9.2 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Ritardo.

## 9.3 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

# 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

---

## 10.1 Consigli per l'uso del microonde

### **Cuciniamo!**

Non collocare gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre pentole per microonde.

Posizionare la pentola al centro del piatto girevole.

Assicurarsi che il cibo e la pentole posti sul piatto girevole siano a temperatura ambiente. Il contatto con oggetti troppo caldi o troppo freddi può rompere il piatto girevole.

Mescolare il cibo a metà cottura o a metà scongelamento/tempo di cottura.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglia o nel bicchiere quando si riscaldano le bevande al fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

Mettere gli alimenti in forno senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nel forno solo se la loro confezione è idonea a questo scopo (controllare le informazioni sulla confezione).



### **Cottura al microonde**

Cucinare il cibo coperto. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare il forno per cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero esplodere.

Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Dopo aver spento il forno, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti per consentire una distribuzione uniforme del calore.



## Scongelamento nel microonde

Sistemare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.





Successivamente estrarre le parti scongelate.

Si può usare una potenza del microonde maggiore per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.





## 10.2 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Controllare le specifiche delle pentole/del materiale prima dell'uso.



Pentole / Materiale				
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	X	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	X	X
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X	X

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

Pentole / Materiale				
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	X	X
Cartoncino, carta	✓	X	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	X	X	X
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde	✓	✓	X	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	✓	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X	X
Set griglia per il grill	X	X	✓	✓







### 10.3 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo




I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.






800 - 1.000 W	
 Rosolatura all'inizio del processo di cottura	 Riscaldamento di liquidi



# CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

500 - 700 W					
 Cottura delle verdure	 Cottura di piatti con uova	 Sobbollimento stufato	 Sobbollimento di riso	 Riscaldamento di piatti unici	 Scongela-mento e ri-scaldamen-to di alimenti congelati






300 - 400 W		
 Sciogliere formaggio, cioccolato, burro	 Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati	 Cottura continua

100 - 200 W				
 Riscaldamento di alimenti per neonati	 Scongela-mento di pane	 Scongela-mento di frutta e torte	 Scongela-mento di formaggio, panna, burro	 Scongela-mento di carne, pesce






## 10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

### Informazioni per gli istituti di test





Test in conformità alla norma IEC 60705.

FUNZIONE MICROONDE	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Pan di Spagna	600	0.475	Kit turntable	5 - 7	-
Polpettone	500	0.9	Kit turntable	18 - 20	-
Crema pasticcera cotta	500	1	Kit turntable	15 - 17	-

# PULIZIA E CURA

FUNZIONE MICROONDE	 (W)	 (kg)		 (min)	
Scongelamento carne	200	0.5	Kit turntable	8 - 9	-

Utilizzare la funzione: Grill microonde.  
Usare la griglia per il grill inferiore.

FUNZIONE COMBO MICROONDE	 (W)	 Livello di intensità grill	 (min)	
Patate gratinate, 1,1 kg	300	basso	30 - 35	-
Pollo, 1,1 kg	300	alto	30 - 35	Mettere la carne nel contenitore rotondo in vetro.



## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

 <b>Agenti di pulizia</b>	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.
 <b>Uso quotidiano</b>	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio. Pulire attentamente la parte superiore del forno rimuovendo i residui di cibo e grasso.
	Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



## Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Prima della pulizia, attendere che il piatto girevole sia freddo. Vi è il rischio che il piatto girevole si rompa. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.



#### Il forno non si accende o non riscalda

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno è stato collegato correttamente all'alimentazione di rete.
Il forno non scalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
Il forno non scalda.	È saltato il fusibile.
Il forno non scalda.	Il blocco è disattivato.




#### Componenti

Problema	Controllare se...
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
Il kit piatto girevole fa rumore.	Sotto il kit piatto girevole ci sono residui di cibo.

# EFFICIENZA ENERGETICA

---

 <b>Codici di errore</b>	
<b>Il display visualizza...</b>	<b>Controllare se...</b>
00:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare il forno. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.	

## 12.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)	.....
Codice prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

# 13. EFFICIENZA ENERGETICA

---

## 13.1 Risparmio energetico

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.



Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.



### **Cottura con lampada spenta**






Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

## 14. STRUTTURA DEL MENU

### 14.1 Menu

	 - selezionare per accedere alla Menu.
---	---



Menu struttura	
Cottura guidata 	Impostazioni 

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Selezionare il Menu, Impostazioni.	Confermare l'impostazione.	Selezionare l'impostazione.	Confermare l'impostazione.	Regolare il valore e premere OK.

Impostazioni					
O1	Imposta ora	Modifica	O2	Luminosità	1 - 5
O3	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	O4	Volume acustico	1 - 4
O5	Timer	On/Off	O6	Luce forno	On/Off
O7	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468	O8	Versione software	Controllare
O9	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Si / No			

### 15. 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.

## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>136</b>	2.6 Serwis.....	143
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	136	2.7 Utylizacja.....	143
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	137	<b>3. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>143</b>
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>139</b>	3.1 Ogólne informacje.....	143
2.1 Instalacja.....	139	3.2 Akcesoria.....	144
2.2 Podłączenie elektryczne.....	140	<b>4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....</b>	<b>144</b>
2.3 Sposób używania.....	141	4.1 Chowane pokręta sterujące.....	144
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	142	4.2 Panel sterowania.....	144
2.5 Oświetlenie wewnętrzne.....	142	<b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>145</b>
		5.1 Czyszczenie wstępne.....	145

<b>6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>146</b>	<b>10.2</b> Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej .....	154
<b>6.1</b> Jak ustawić: Grill.....	146	<b>10.3</b> Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw.....	156
<b>6.2</b> Jak ustawić: Funkcje pieczenia kuchenki mikrofalowej.....	146	<b>10.4</b> Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	157
<b>6.3</b> Funkcje pieczenia.....	147	<b>11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>158</b>
<b>6.4</b> Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	148	<b>11.1</b> Uwagi dotyczące czyszczenia... ..	158
<b>6.5</b> Gotowanie wspomagane.....	148	<b>12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>159</b>
<b>7. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>150</b>	<b>12.1</b> Co zrobić, gdy.....	159
<b>7.1</b> Funkcje zegara.....	150	<b>12.2</b> Dane serwisowe.....	160
<b>7.2</b> Jak ustawić: Funkcje zegara.....	150	<b>13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>160</b>
<b>8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>152</b>	<b>13.1</b> Oszczędzanie energii.....	160
<b>8.1</b> Wkładanie akcesoriów.....	152	<b>14. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>161</b>
<b>9. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>153</b>	<b>14.1</b> Menu.....	161
<b>9.1</b> Blokada.....	153	<b>15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>162</b>
<b>9.2</b> Automatyczne wyłączenie.....	153		
<b>9.3</b> Wentylator chłodzący.....	153		
<b>10. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>153</b>		
<b>10.1</b> Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal .....	153		

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie



bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej

temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie talerz obrotowy i podstawę talerza obrotowego zaprojektowane do tego urządzenia.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste. Metalowe części wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchenie mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchenie mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli nastąpi uszkodzenie drzwi lub ich uszczelki, urządzenie nie może być używane do czasu naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Tylko wykwalifikowana osoba może wykonywać czynności serwisowe lub naprawcze związane z demontażem osłony zapewniającej ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewać płynów ani innych potraw w szczelnych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy obserwować urządzenie, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek podgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnej szmatki i podobnych elementów może prowadzić do obrażeń ciała, zapalenia lub pożaru.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć lub odłączyć od zasilania i pozostawić zamknięte drzwi w celu wypalenia płomienia.
- Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z erupcją. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoików dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.
- Jajka w skorupkach i całe jajka nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchenke mikrofalowej.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nieutrzymywanie urządzenia w czystym stanie może spowodować pogorszenie stanu jego powierzchni, co może negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	882 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	3.5x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenie wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźnione, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego ogrzania piekarnika.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zastosowań kuchennych. Nie wolno urządzenia stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, talerz obrotowy i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.7 Utylizacja



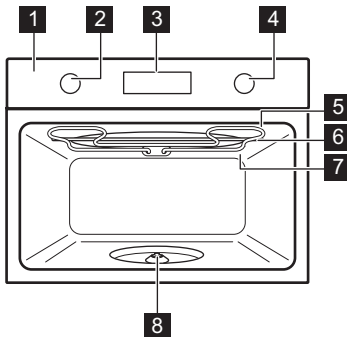
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje



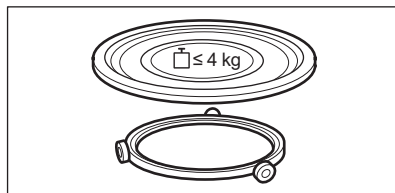
- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** Grzałka
- 6** Generator mikrofal
- 7** Lampa
- 8** Wałek talerza obrotowego

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

## 3.2 Akcesoria

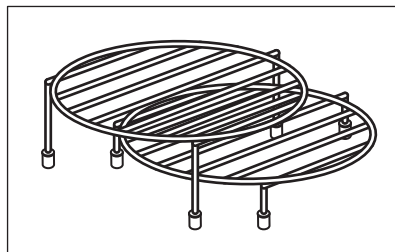
### Zestaw talerza obrotowego

Do przyrządzania potraw.



### Zestaw podstawki do grillowania

Do grillowania.



## 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

### 4.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.


### 4.2 Panel sterowania


Pola czujników panelu sterowania					Nacisnąć	Obrócić pokrętło
			WAT	OK		
Timer	Blokada	Oświetlenie piekarnika	Moc mikrofal	Potwierdź ustawienie		
Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.						
Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.						




# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

	<p>Gdy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania.</p>
	<p>Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.</p>





<p><b>Wskaźniki na wyświetlaczu:</b></p>	 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Ustawienia	
<p><b>Wskaźniki timera:</b></p>		 STOP		

<p><b>Pasek postępu</b> – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.</p>	
---	---

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b>                  Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.</p>
---	--

### 5.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:			
			 <b>00:00</b> Ustawić czas. Nacisnąć przycisk OK.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Grill

Rozpoczęcie pieczenia	
Krok 1	Krok 2
Wybrać funkcję: Grill.	Nacisnąć przycisk <b>OK</b> .

### 6.2 Jak ustawić: Funkcje pieczenia kuchenki mikrofalowej

<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia mikrofal i nacisnąć: <b>OK</b> , aby rozpocząć od ustawień domyślnych. Na wyświetlaczu pojawi się: czas trwania i moc mikrofal.
<b>Krok 2</b>	Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
<p>Ustawienia można regulować podczas pieczenia.</p> <p>Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas trwania. Nacisnąć: <b>OK</b></p> <p>Nacisnąć <b>WATT</b> i obrócić pokrętkę, aby ustawić moc mikrofal. Nacisnąć: <b>OK</b></p>	

Maksymalny czas działania funkcji kuchenki mikrofalowej zależy od ustawienia mocy mikrofal:










MOC MIKROFAL	MAKSYMALNY CZAS
100–600 W	59:55 minut
Powyżej 600 W	7 minut




Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji mikrofal. Aby ponownie uruchomić, należy zamknąć drzwi. Nacisnąć przycisk **OK**.

## 6.3 Funkcje pieczenia







### Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Produkty płynne</p>	<p>Podgrzewanie napojów i zup, zakres mocy: 800 - 1000 W</p>
 <p>Odgrzewanie</p>	<p>Podgrzewanie dań gotowych i delikatnych, zakres mocy: 300 - 700 W</p>
 <p>Rozmrażanie</p>	<p>Rozmrażanie mięsa, ryb, ciast, zakres mocy: 100 - 200 W</p>
 <p>Roztapianie</p>	<p>Roztapianie czekolady i masła, zakres mocy: 100 - 400 W</p>
 <p>Popcorn</p>	<p>Przygotowanie popcornu, zakres mocy: 700 - 1000 W</p>
 <p>Grill</p>	<p>Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.</p>
 <p>Grill wysoki</p>	<p>Do gotowania potraw w krótkim czasie i rumienienia ich przy wysokiej intensywności grillowania. Zakres mocy: 100 - 500 W</p>
 <p>Grill, niski</p>	<p>Gotowanie potraw w krótkim czasie i przyrumienianie ich przy niskiej intensywności grillowania. Do zapiekaneek, np. do zapiekanki ziemniaczanej, lasagne. Zakres mocy: 100 - 500 W</p>
 <p>Mikrofale</p>	<p>Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100 - 1000 W</p>



Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Menu</b>	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Ustawienia.




## 6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane














Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję. Czas pieczenia można regulować.

Gotowanie wspomagane – umożliwia szybkie przygotowanie potrawy z domyślnymi ustawieniami:			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 <b>P1 - P12</b>	 <b>OK</b>
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK.	Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK.	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.



## 6.5 Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Funkcja z mocą mikrofal. Użyć akcesoriów przeznaczonych do kucharek mikrofalowych.
	Poziom umieszczania potraw.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>Drób</b> 				
<b>P1</b>	<b>Cały kurczak</b>	1,1 kg	  dolna półka druciana; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy.	35 min
<b>P2</b>	<b>Kurczak, dwie połówki</b>	0,6 - 0,7 kg na połowę		





	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>Ryby</b> 				
P3	Cała ryba	0,6 kg	  szklany talerz obrotowy; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia Przykryć potrawę pokrywką przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych z otworami.	7 min
P4	Filet z ryby	0,5 kg; 150 g na filet	  szklany talerz obrotowy; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia Przykryć potrawę pokrywką przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych z otworami.	4 min
<b>Warzywa/dodatki</b>   				
P5	Brokuły	0,5 kg	  szklany talerz obrotowy; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia Dodać 50 ml wody. Przykryć potrawę pokrywką przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych z otworami.	8 min
P6	Kalafior	0,5 kg		8 min
P7	Kalafior, mrożony	0,5 kg		12 min
P8	Groszek, mrożony	0,5 kg		10 min
P9	Ziemniaki w mundurkach	0,5 kg		10 min
P10	Ryż	0,2 kg	  szklany talerz obrotowy; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia Dodać 400 ml wody. Przykryć potrawę pokrywką przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych z otworami.	12 min
<b>Zapiekanki</b> 				

# FUNKCJE ZEGARA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>P11</b>	<b>Zapiekanka ziemniaczana</b> (surowe ziemniaki)	1,1 kg	  dolna półka drucziana; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia	37 min
<b>P12</b>	<b>Lasagna z suchym makaronem</b>	1 - 1,5 kg		35 min

## 7. FUNKCJE ZEGARA







### 7.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
	Minutnik. Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
	Czas pieczenia. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	Opóźnienie. Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
	Stoper. Maksymalna wartość 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.




### 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.

## Jak ustawić: Minutnik


Krok 1		Krok 2	Krok 3
	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 		
Nacisnąć: 		Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.
<p> Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.</p>			
<p>Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Grill, Grill, niski, Grill wysoki.</p>			

## Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4
		Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 		
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.
<p> Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.</p>				
<p>Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Grill, Grill, niski, Grill wysoki.</p>				

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

## Jak ustawić: Opóźnienie

Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie aktualnej godziny  START	Krok 3	Krok 4	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP	Krok 5	Krok 6
							
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie:  .		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Grill.

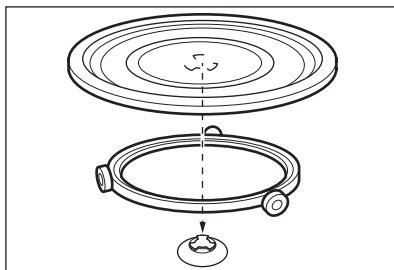
## 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 8.1 Wkładanie akcesoriów

Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

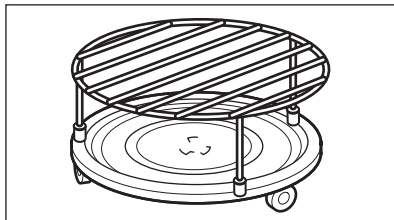
#### Zestaw talerza obrotowego:

Zawsze gotować potrawy na talerzu obrotowym.  
Umieścić prowadnicę rolkową wokół wałka talerza obrotowego. Umieścić talerz obrotowy na prowadnicy z rolkami.  
Należy wyłącznie używać zestawu talerza obrotowego dostarczonego z piekarnikiem.



#### Zestaw podstawki do grillowania:






Ustawić podstawkę do grillowania, tak aby silikonowe nakładki były skierowane w dół, na talerzu obrotowym.







## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.		
<p>Włączyć funkcję, gdy działa piekarnik – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.</p> <p>Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest wyłączony – nie można włączyć piekarnika, panel sterowania jest zablokowany.</p>		
	<p> - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>	<p> - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.</p>
<p> 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.</p>		

### 9.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Opóźnienie.

### 9.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### 10.1 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

#### Czas na gotowanie!

Nie umieszczaj potraw bezpośrednio na talerzu obrotowym. Należy zawsze używać naczyń przystosowanych do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Postawić naczynie na środku talerza obrotowego.

Upewnić się, że potrawa i naczynie umieszczane na talerzu obrotowym mają temperaturę pokojową. Zetknięcie ze zbyt zimnym lub zbyt ciepłym naczyniem może spowodować pęknięcie talerza obrotowego.

Obrócić lub zamieszać potrawę po upływie połowy czasu rozmrażania lub gotowania.

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

Podczas podgrzewania napojów włożyć łyżkę do butelki lub szklanki, aby zapewnić lepsze rozprzeczanie ciepła.

Włożyć do piekarnika potrawę bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, gdy jest ono przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz informacja na opakowaniu).



## Gotowanie za pomocą mikrofal

Gotować pod przykryciem. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

Nie należy przegrzewać potraw, ustawiając za wysoką moc i zbyt długi czas. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

Nie gotować w piekarniku ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem sadzonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu piekarnika wyjąć potrawę i odstawić na kilka minut w celu równomiernego rozprzeczania ciepła.



## Rozmrażanie za pomocą mikrofal

Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, aby umożliwić spływanie płynu powstającego podczas rozmrażania.

Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

## 10.2 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej





Do gotowania w kuchence mikrofalowej używać tylko materiałów i naczyń do tego przeznaczonych. Patrz poniższa tabela.

Przed użyciem należy sprawdzić naczynie lub właściwości materiału, z którego wykonane jest naczynie.

Naczynia/materiał				
Szkoło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓	✓



Naczynia/materiał				
Szkło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X	X
Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliva z zawartością metalu	✓	✓	X	X
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytych	X	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X	X
Karton, papier	✓	X	X	X
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej	✓	X	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych	✓	✓	X	X
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	X	X	✓	X
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	X	X	✓	X







# WSKAZÓWKI I PORADY

Naczynia/materiał				
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	X	✓	X	X
Zestaw podstawki do grilowania	X	X	✓	✓






## 10.3 Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

800 - 1000 W	
 Smażenie na początku procesu gotowania	 Podgrzewanie płynów

500 - 700 W					
 Gotowanie warzyw	 Gotowanie jajek	 Powolne gotowanie	 Gotowanie ryżu	 Podgrzewanie potraw na jednym talerzu	 Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw






300 - 400 W		
 Roztapianie sera, czekolady, masła	 Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw	 Dalsze gotowanie

100 - 200 W				
 Podgrzewanie potraw dla niemowląt	 Rozmrażanie chleba	 Rozmrażanie owoców i ciast	 Rozmrażanie sera, śmietany, masła	 Rozmrażanie mięsa, ryb





## 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60705

FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Biszkopt	600	0.475	Zestaw talerza obrotowego	5 - 7	-
Klops	500	0.9	Zestaw talerza obrotowego	18 - 20	-
Krem jajeczny	500	1	Zestaw talerza obrotowego	15 - 17	-
Rozmrażanie mięsa	200	0.5	Zestaw talerza obrotowego	8 - 9	-

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Użyć funkcji: Grillowanie mikrofalami. Użyć podstawki do grillowania.				
FUNKCJA KOMBI KUCHENKI MIKROFALOWEJ	 POWER (W)	 Poziom intensywności działania grilla	 (min)	
Zapiekanka ziemniaczana, 1,1 kg	300	niska	30 - 35	-
Kurczak, 1,1 kg	300	wysoka	30 - 35	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia.



## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE




### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 <b>Środki czyszczące</b>	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 <b>Codzienne użytkowanie</b>	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem. Ostrożnie oczyścić górną ściankę piekarnika z zabrudzeń i tłuszczu.
	Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

	<p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy poczekać, aż talerz obrotowy ostygnie. W przeciwnym razie może dojść do pęknięcia talerza obrotowego. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p>
	<p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

## Wyposażenie

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



#### Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się


Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.



#### Podzespoły

Problem	Sprawdzić, czy...
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Talerz obrotowy hałasuje.	Pod talerzem obrotowym znajdują się resztki jedzenia.

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Kody błędów 	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.	

## 12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

# 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

## 13.1 Oszczędzanie energii

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.



### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.





## 14. STRUKTURA MENU

### 14.1 Menu

	 – wybrać, aby przejść do Menu.
---	--

#### Struktura Menu

Gotowanie wspomagane 	Ustawienia 
--	--



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 <b>O1 – O9</b>	 OK	
Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

#### Ustawienia

O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
O3	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	O4	Głośność sygnału	1 - 4
O5	Stoper	Wł. / Wył.	O6	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
O7	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468	O8	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
O9	Zresetuj wszystkie ustawienia	Tak / Nie			

## 15. OCHRONA ŚRODOWISKA

---

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>164</b>	<b>3. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>171</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	164	3.1 Všeobecný prehľad.....	171
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	165	3.2 Príslušenstvo.....	171
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>167</b>	<b>4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....</b>	<b>172</b>
2.1 Montáž.....	167	4.1 Zasúvacie ovládače.....	172
2.2 Elektrické zapojenie.....	168	4.2 Ovládací panel.....	172
2.3 Použitie.....	169	<b>5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>173</b>
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	169	5.1 Prvé čistenie.....	173
2.5 Vnútorné osvetlenie.....	170	<b>6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>173</b>
2.6 Servis.....	170	6.1 Ako nastaviť: Gril.....	173
2.7 Likvidácia.....	170		

6.2 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu mikrovlnnej rúry.....	174	10.2 Kuchynský riad a materiály vhodné do mikrovlnnej rúry .....	182
6.3 Funkcie ohrevu.....	174	10.3 Odporúčané nastavenia výkonu pre rôzne druhy jedla.....	183
6.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením.....	175	10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	184
6.5 Sprievodca pečením.....	176		
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	177	11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	185
7.1 Časové funkcie.....	177	11.1 Poznámky k čisteniu.....	185
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	178	12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	186
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	179	12.1 Čo robiť, ak.....	186
8.1 Vloženie príslušenstva.....	179	12.2 Servisné údaje.....	187
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	180	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	187
9.1 Blokovanie.....	180	13.1 Úspora energie.....	187
9.2 Automatické vypínanie.....	180	14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	187
9.3 Chladiaci ventilátor.....	181	14.1 Ponuka.....	187
10. TIPY A RADY.....	181	15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	188
10.1 Odporúčania pre mikrovlnnú rúru .....	181		

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba otočný tanier a držiak otočného taniera navrhnutý pre tento spotrebič.
- Neaktivujte funkciu mikrovln, keď je spotrebič prázdny. Kovové časti vo vnútri dutiny môžu vytvárať elektrický oblúk.

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---

- Kovové nádoby na potraviny a nápoje nie sú povolené na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre. Táto požiadavka sa nevzťahuje na prípady, keď výrobca špecifikuje veľkosť a tvar kovových zásobníkov vhodných na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre.
- UPOZORNENIE: Ak sú dvierka alebo ich tesnenie poškodené, spotrebič sa nesmie používať, kým ho neopraví kvalifikovaná osoba.
- UPOZORNENIE: Iba kvalifikovaná osoba môže vykonávať akékoľvek činnosti spojené so servisom alebo opravou, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu poskytujúceho ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- UPOZORNENIE: Nezohrievajte tekutiny a iné potraviny v uzavretých nádobách. Môžu explodovať.
- Používajte výhradne kuchynské pomôcky vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Ak zohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, majte spotrebič pod dohľadom, pretože môže dôjsť k vznieteniu.
- Spotrebič je určený na ohrev potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev otepľovacích podložiek, papúč, špongií, vlhkej handry a podobných predmetov môže viesť k riziku zranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Ak zo spotrebiča vychádza dym, vypnite ho alebo odpojte od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby došlo k uhaseniu prípadných plameňov.
- Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže mať za následok oneskorené prudké vrenie. Pri manipulácii s nádobou je potrebné postupovať opatrne.
- Obsah fliaš na kŕmenie a nádob s detskou výživou sa pred konzumáciou musí premiešať alebo pretrepať a musí sa skontrolovať teplota, aby sa zabránilo popáleniu.
- Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali v spotrebiči ohrievať, pretože môžu explodovať, a to aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.

- Spotrebič by mal byť pravidelne čistený a všetky zvyšky jedla odstránené.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak nebudete spotrebič udržiavať v čistom stave, mohlo by to viesť k znehodnoteniu jeho povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a prípadne vyústiť do nebezpečnej situácie.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	444 (460) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	455 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	440 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	882 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	3.5x25 mm

## 2.2 Elektrické zapojenie



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.



## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nepoužívajte funkciu mikrovln na predhriatie rúry.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

- Po každom použití utrite dutinu rúry , otočný tanier a dvierka dosucha. Para vytvorená počas prevádzky spotrebiča kondenzuje na stenách dutiny a môže spôsobiť koróziu.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu pri mikrovlnnej prevádzke spôsobiť požiar a elektrické iskrenie.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia



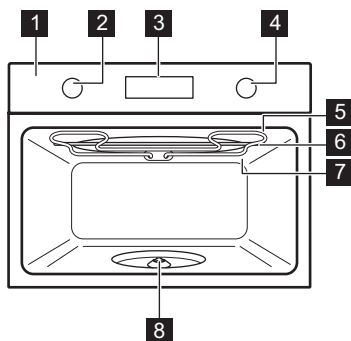
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

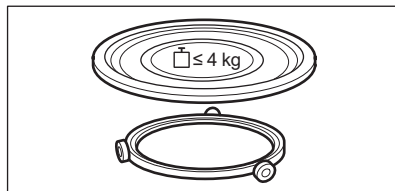
### 3.1 Všeobecný prehľad



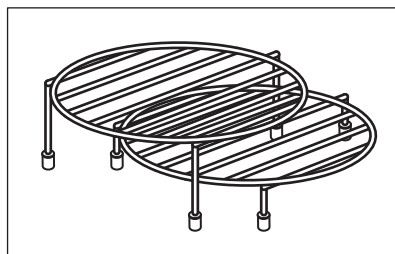
- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač
- 5** Ohrevný prvok
- 6** Generátor mikrovlnnej rúry
- 7** Osvetlenie
- 8** Hriadeľ otočného taniera

### 3.2 Príslušenstvo

**Súprava otočného taniera**  
Na prípravu jedla.



**Komplet roštov na gril**  
Na grilovanie.








# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU


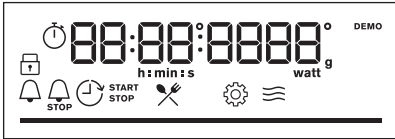
## 4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU








### 4.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 4.2 Ovládací panel

Senzorové polia ovládacieho panela					Stláčajte	Otočte otočný ovládač
			WATT	OK		
Časovač	Blokovanie	Osvetlenie rúry	Výkon mikrovlnnej rúry	Potvrďte nastavenia		
Rúru zapnete zvolením funkcie ohrevu.						
Rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.						

	Keď je ovládač funkcií ohrevu v polohe Vyp., displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Displej s kľúčovými funkciami.

Ukazovatele na displeji:	 Blokovanie	 Sprievodca pečením	 Nastavenia	
Ukazovatele časovača:				

**Lišta priebehu** – pre teplotu alebo čas. Čiarový ukazovateľ je úplne červený, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.



## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

Pred prvým použitím prázdnu rúru vyčistíte a nastavíte čas:



**0:00**

Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: **OK**.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Ako nastaviť: Gril

Spustiť varenie

**Krok č. 1**



Zvoľte funkciu: Gril.

**Krok č. 2**




Stlačte tlačidlo **OK**.

## 6.2 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu mikrovlnnej rúry

<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu mikrovlnami a stlačte: <b>OK</b> na spustenie s predvolenými nastaveniami. Na displeji sa zobrazí: trvanie a mikrovlnný výkon.
<b>Krok č. 2</b>	rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
Nastavenia môžete upraviť počas pečenia. Otočením otočného ovládača upravte trvanie. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> Stlačením <b>WATT</b> a otočením otočného ovládača nastavíte mikrovlnný výkon. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b>	




Maximálny nastavený čas funkcie mikrovlní závisí od výkonu, ktorý nastavíte:








MIKROVLNNÝ VÝKON	MAXIMÁLNY ČAS
100 – 600 W	59:55 minút.
Viac ako 600 W	7 minút

 Ak otvoríte dverka, funkcia mikrovlní sa vypne. Ak ju chcete znova spustiť, zatvorte dverka. Stlačte tlačidlo: **OK**.

## 6.3 Funkcie ohrevu







### Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Tekutina</b>	Zohrievanie nápojov a polievok, rozsah výkonu: 800 – 1 000 W
 <b>Zohrievanie</b>	Ohrev vopred pripravených a drobných pokrmov, rozsah výkonu: 300 – 700 W
 <b>Rozmrazovanie</b>	Rozmrazovanie mäsa, rýb, koláčov, rozsah výkonu: 100 – 200 W

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Roztopenie</b>	Rozpustenie čokolády a masla, rozsah výkonu: 100 – 400 W
 <b>Popcorn</b>	Príprava popcornu, rozsah výkonu: 700 – 1 000 W
 <b>Gril</b>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <b>Vysoká intenzita grilu</b>	Na prípravu jedla v krátkom čase a jeho zapečenie s vysokou intenzitou grilu. Rozsah výkonu: 100 – 500 W.
 <b>Nízka intenzita grilu</b>	Na prípravu jedla v krátkom čase a jeho zapečenie s nízkou intenzitou grilu. Na dusené pokrmy, ako sú zapečené zemiaky alebo lasagne. Rozsah výkonu: 100 – 500 W.
 <b>Mikrovlnná rúra</b>	Zohrievanie, varenie, rozsah výkonu: 100 – 1 000 W
 <b>Ponuka</b>	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Nastavenia.

## 6.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu. Počas prípravy môžete nastaviť čas.

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
 	 	 <b>P1 - P12</b>	 <b>OK</b>



# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE












## Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:

Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.
--------------------	---	-------------------------------------	--








## 6.5 Sprievodca pečením

### Legenda

	Funkcia s mikrovlnným výkonom. Používajte príslušenstvo vhodné pre mikrovlnné rúry.
	Úroveň roštu.




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
<b>Hydina</b> 				
P1	<b>Celé kurča</b>	1,1 kg	  stojan s nízkym drôteným roštom; keramický alebo sklenený pekáč Použite svoje obľúbené koreniny.	35 min
P2	<b>Kurča, dve polovice</b>	0,6 – 0,7 kg na polovicu		
<b>Ryby</b> 				
P3	<b>Celá ryba</b>	0,6 kg	  otočný sklenený tanier; keramický alebo sklenený zapekací tanier Pokrm zakryte pokrievkou s niekoľkými otvormi, ktorá sa môže používať v mikrovlnnej rúre.	7 min
P4	<b>Rybíe filé</b>	0,5 kg; 150 g na filetu	  otočný sklenený tanier; keramický alebo sklenený zapekací tanier Pokrm zakryte pokrievkou s niekoľkými otvormi, ktorá sa môže používať v mikrovlnnej rúre.	4 min
<b>Zelenina/prílohy</b>   				




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P5	Brokolica	0,5 kg	  otočný sklenený tanier; keramický alebo sklenený zapekací tanier Pridajte 50 ml vody. Pokrm zakryte pokrievkou s niekoľkými otvormi, ktorá sa môže používať v mikrovlnnej rúre.	8 min
P6	Karfiol	0,5 kg		8 min
P7	Karfiol, mrazený	0,5 kg		12 min
P8	Hrášok, mrazený	0,5 kg		10 min
P9	Zemiaky v šupke	0,5 kg		10 min
P10	Ryža	0,2 kg	  otočný sklenený tanier; keramický alebo sklenený zapekací tanier Pridajte 400 ml vody. Pokrm zakryte pokrievkou s niekoľkými otvormi, ktorá sa môže používať v mikrovlnnej rúre.	12 min
<b>Gratinované jedlá</b> 				
P11	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1,1 kg	  stojan s nízkym drôteným roštom; keramický alebo sklenený pekáč	37 min
P12	Lasagne so suchými rezancami	1 – 1,5 kg		35 min

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE




### 7.1 Časové funkcie







Funkcia časovača	Aplikácia
	Časomer. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
	Čas prípravy. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Odklad nastavenia času. Odklad začiatku a/alebo konca varenia.

# ČASOVÉ FUNKCIE







Funkcia časovača	Aplikácia
	Časovač. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.









## 7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte tak, že vstúpite do ponuky a vyberiete Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer			
Krok č. 1	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 2	Krok č. 3
			
Stlačte tlačidlo:  .	Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.	
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			
Táto funkcia je k dispozícii len pre: Gril, Nízka intenzita grilu, Vysoká intenzita grilu.			

# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	Krok č. 3	Krok č. 4
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				
Táto funkcia je k dispozícii len pre: Gril, Nízka intenzita grilu, Vysoká intenzita grilu.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART	Krok č. 3	Krok č. 4	Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP	Krok č. 5	Krok č. 6
							
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							
Táto funkcia je k dispozícii len pre: Gril.							

## 8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

### 8.1 Vloženie príslušenstva

Používajte iba vhodný kuchynský riad a materiál. Pozrite si Kuchynský riad a materiály vhodné pre mikrovlnnú rúru v kapitole „Tipy a rady“.

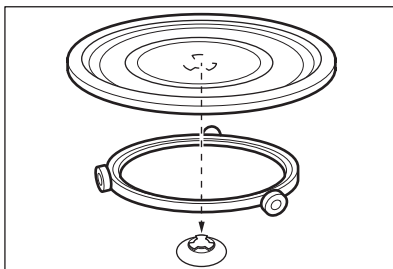
# DOPLNKOVÉ FUNKCIE

## Súprava otočného taniera:

Jedlo vždy pripravujte na súprave otočného taniera.

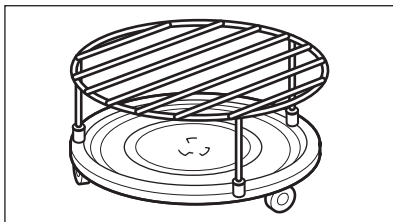
Umiestnite vodiaci kruh okolo hriadeľa otočného taniera. Otočný sklenený tanier umiestnite na vodiaci kruh.

Používajte iba súpravu otočného taniera dodanú s rúrou.



## Komplet roštov na gril:

Grilovací rošt postavte so silikónovými páticami dole na súpravu otočného taniera.



## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


### 9.1 Blokovanie


Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie rúry.

Zapnite ju, keď je rúra zapnutá – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný.

Zapnite ju, keď je rúra vypnutá – rúra sa nedá zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.





 – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.  
Zaznie zvukový signál.

 – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

 3x  – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

### 9.2 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Odklad nastavenia času.

### 9.3 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Odporúčania pre mikrovlnnú rúru

#### Podme variť!

Jedlo nekladte priamo na otočný tanier. Vždy použite riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Kuchynský riad položte do stredu otočného taniera.

Uistite sa, že majú jedlo a kuchynský riad položené na otočnom tanieri izbovú teplotu. Kontakt s príliš horúcimi alebo chladnými predmetmi môže spôsobiť prasknutie otočného taniera.

V polovici rozmrazovania otočte jedlo na druhú stranu alebo premiešajte.

Tekuté pokrmy občas premiešajte.

Jedlo pred podávaním premiešajte.

Jedlo pred prípravou a zohrievaním prikryte.

Pri ohreve nápojov vložte do fľaše alebo pohára lyžicu, aby ste zabezpečili lepšiu distribúciu tepla.

Potraviny vkladajte do rúry bez obalu. Hotové balené jedlá môžete vložiť do rúry iba keď je obal vhodný pre mikrovlnné rúry (pozrite si informácie na obale).



#### Varenie v mikrovlnnej rúre

Jedlo varte prikryté. Ak chcete vytvoriť chrumkavú kôrku, jedlo varte odkryté.

Riad neprevarte príliš vysoko nastavením výkonu a času. Jedlo môže vyschnúť, prihorieť alebo spôsobiť požiar.

Rúru nepoužívajte na varenie vajčiek v škrupine ani slimákov v ulite, pretože by mohli vybuchnúť. Žltok alebo volské oká pred ohrevom prepichnete.

Jedlo so šupkou alebo kožou pred varením poprepichujte vidličkou.

Zeleninu pokrájajte na rovnako veľké kusy.

Po vypnutí rúry vyberte jedlo a nechajte ho niekoľko minút odstáť, aby sa teplo rovnomerne rozptýlilo.



#### Rozmrazovanie v mikrovlnnej rúre

Zmrazený pokrm rozbaľte a položte na malý tanier obrátený hore dnom vložený do nádoby na zachytávanie odmrázenej vody, prípadne použite rozmrazovací rošt alebo plastové cedidlo, aby mohla voda odtekať.





Následne rozmrazené kúsky odoberte.





Ak chcete uvariť mrazené ovocie a zeleninu, zvolíte vyšší mikrovlnný výkon a nemusíte ich vopred rozmrazovať.

## 10.2 Kuchynský riad a materiály vhodné do mikrovlnnej rúry

Používajte iba kuchynský riad a materiály vhodné do mikrovlnnej rúry. Použite tabuľku nižšie ako referenciu.









Pred použitím skontrolujte technické údaje kuchynského riadu/materiálu.

Kuchynský riad/materiál				
Sklo a porcelán vhodné na použitie v rúre bez kovových prvkov, napr. teplovzdorné sklo	✓	✓	✓	✓
Sklo a porcelán nevhodné na použitie v rúre bez striebra, zlata, platiny alebo iných kovových ozdôb	✓	X	X	X
Sklo a sklokeramika vyrobené z materiálu vhodného na použitie v rúre/mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓	✓
Keramický a hlinený riad bez kremeňových alebo kovových prvkov a glazúry, ktoré obsahujú kov	✓	✓	X	X
Kuchynský riad vyrobený z porcelánu, keramiky alebo hlíny, ktorý má neglazovaný spodok alebo drobné otvory, napr. na rukovätiach	X	X	X	X
Teplovzdorný plast až do 200 °C	✓	✓	X	X
Kartón, papier	✓	X	X	X
Potravinová fólia vhodná do mikrovlnnej rúry	✓	X	X	X




Kuchynský riad/materiál				
Fólia na pečenie s uzáverom vhodným pre mikrovlnné rúry	✓	✓	X	X
Nádoby na pečenie vyrobené z kovu, napr. smaltu, zliatiny	X	X	✓	X
Formy na pečenie, s čiernym lakom alebo silikónovou vrstvou	X	X	✓	X
Kuchynský riad vhodný do mikrovlnnej rúry, napr. zapekací pekáč	X	✓	X	X
Komplet roštov na gril	X	X	✓	✓






## 10.3 Odporúčané nastavenia výkonu pre rôzne druhy jedla

Údaje v tabuľke sú len referenčné.

800 – 1 000 W					
 Prudké opekanie na začiatku procesu prípravy pokrmu			 Ohrievanie tekutín		
500 – 700 W					
 Príprava zeleniny	 Príprava jedál s vajíčkami	 Pomaly varené dusené jedlá	 Pomalé varenie ryže	 Ohrievanie jedál na jednom tanieri	 Rozmrazovanie a ohrievanie mrazených jedál

# TIPY A RADY






300 – 400 W		
 Roztápanie syru, čokolády, masla	 Varenie/ohrev chúlостivých jedál	 Pokračovanie v príprave jedál

100 – 200 W				
 Ohrievanie jedál pre kojencov	 Rozmrazovanie chleba	 Rozmrazovanie ovocia a koláčov	 Rozmrazovanie syra, smotany, masla	 Rozmrazovanie mäsa, rýb





## 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

### Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60705.

FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY	 (W)	 (kg)		 (min)	
Piškótový koláč	600	0.475	Súprava otočného taniera	5 - 7	-
Fašírka	500	0.9	Súprava otočného taniera	18 - 20	-
Vaječný nákyp	500	1	Súprava otočného taniera	15 - 17	-
Rozmrazovanie mäsa	200	0.5	Súprava otočného taniera	8 - 9	-



Použitie funkcie: Mikrovlnný gril. Použite dolný grilovací rošt.				
KOMBINOVANÁ FUNK- CIA MIKROVLNNEJ RÚRY	 POWER (W)	 Úroveň intenzity grilu	 (min)	
Zapečené zemiaky, 1,1 kg	300	nízka	30 - 35	-
Kurča, 1,1 kg	300	vysoká	30 - 35	Mäso vložte do okrúhlej sklenenej nádoby.



## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE




### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

 <b>Čistiace pro- striedky</b>	Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.
 <b>Každodenné používanie</b>	Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru. Strop rúry opatrne vyčistíte od zvyškov jedla a tuku.
	Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.


	Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Pred čistením počkajte, kým otočný tanier vychladne. Hrozí riziko, že otočný tanier môže prasknúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
	<b>Príslušenstvo</b> Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.


## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

 <b>VAROVANIE!</b> Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.
--

### 12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

 <b>Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poisťka.
Rúra sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

 <b>Komponenty</b>	
Problém	Skontrolujte, či...
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Otočný tanier vydáva zvuky.	Pod otočným tanierom sú zvyšky jedla.



## Chybové kódy

Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je v tabuľke, vypnite domovú poistku a reštartujte rúru. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.	

## 12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

# 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

## 13.1 Úspora energie

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s vypnutým osvetlením



Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.



# 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

## 14.1 Ponuka

	– vyberte pre vstup do Ponuka.
--	--------------------------------



# ŠTRUKTÚRA PONUKY

Ponuka štruktúra	
Sprievodca pečením 	Nastavenia 

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
	 OK	 O1 – O9	 OK	
Vyberte Ponuka, Nastavenia.	Potvrďte nastavenia.	Vyberte nastavenie.	Potvrďte nastavenia.	Upravte hodnoty a stlačte OK.

Nastavenia					
O1	Presný čas	Zmeniť	O2	Jas displeja	1 - 5
O3	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	O4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
O5	Časovač	Zap./Vyp.	O6	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
O7	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	O8	Verzia softvéru	Kontrola
O9	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie			

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)




Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 190</b>	<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 197</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 190	3.1 Resumen general..... 197
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 191	3.2 Accesorios..... 197
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 193</b>	<b>4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 198</b>
2.1 Instalación..... 193	4.1 Mandos escamoteables..... 198
2.2 Conexión eléctrica..... 194	4.2 Panel de mandos..... 198
2.3 Uso..... 195	<b>5. ANTES DEL PRIMER USO..... 199</b>
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 196	5.1 Limpieza inicial..... 199
2.5 Luces interiores..... 196	<b>6. USO DIARIO..... 199</b>
2.6 Asistencia técnica..... 196	6.1 Cómo ajustar: Grill..... 199
2.7 Eliminación..... 196	

6.2	Cómo ajustar: Funciones de cocción de microondas.....	199	10.2	Recipientes y materiales adecuados para microondas .....	207
6.3	Funciones de cocción.....	200	10.3	Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos.....	209
6.4	Cómo ajustar: Cocción asistida...	201	10.4	Tablas de cocción para organismos de control.....	209
6.5	Cocción asistida.....	202			
7.	<b>FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>203</b>	11.	<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>210</b>
7.1	Funciones de reloj.....	203	11.1	Notas sobre la limpieza.....	211
7.2	Cómo ajustar: Funciones de reloj	203	12.	<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>211</b>
8.	<b>INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>205</b>	12.1	Qué hacer si.....	211
8.1	Inserción de accesorios.....	205	12.2	Datos de servicio.....	212
9.	<b>FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>206</b>	13.	<b>EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>213</b>
9.1	Bloqueo.....	206	13.1	Ahorro energético.....	213
9.2	Desconexión automática.....	206	14.	<b>ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>213</b>
9.3	Ventilador de enfriamiento.....	206	14.1	Menú.....	213
10.	<b>CONSEJOS.....</b>	<b>206</b>	15.	<b>ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>214</b>
10.1	Recomendaciones para microondas .....	206			

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes adecuados para retirar o colocar accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente el plato giratorio y el soporte del plato giratorio diseñado para este aparato.

## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extrema la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.



- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros tipos de uso, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Asegúrese de que el interior, el plato giratorio y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Luces interiores



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.7 Eliminación



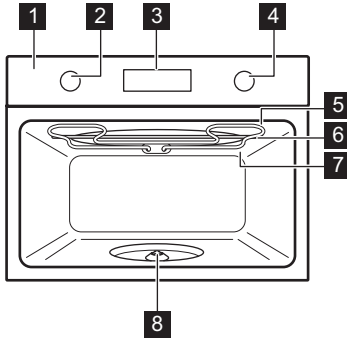
### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general

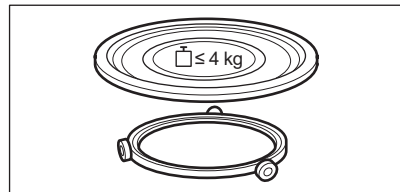


- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** programador electrónico
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Generador de microondas
- 7** Bombilla
- 8** Eje del plato giratorio

### 3.2 Accesorios

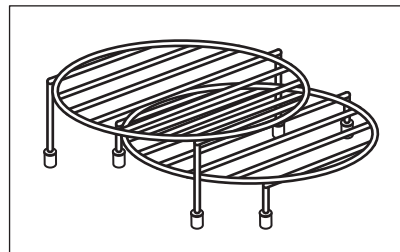
#### Plato giratorio

Para preparar comida.



#### Rejilla para grill

Para utilizar el grill.



# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

## 4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

### 4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 4.2 Panel de mandos

Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
			WATT	OK		
Temporizador	Bloqueo	Luz	Potencia del Microondas	Confirmar ajuste		
Seleccione una función de cocción para encender el horno.						
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.						

	Quando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Pantalla con funciones principales.

<b>Indicadores de pantalla:</b>	Bloqueo	Cocción asistida	Ajustes	
<b>Indicadores de temporizador:</b>				

<b>Barra de progreso</b> - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.	
---	--

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:



00:00

Ajuste la hora. Pulse OK.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Cómo ajustar: Grill

Empezar a cocinar

Paso 1



Seleccione la función: Grill.

Paso 2



Pulse OK.

### 6.2 Cómo ajustar: Funciones de cocción de microondas

Paso 1

Seleccione la función de cocción de microondas y pulse: OK para empezar con los ajustes por defecto.  
La pantalla indica: duración y potencia del microondas.

Paso 2

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.

Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: **OK**

Pulse **WATT** y gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: **OK**

El tiempo máximo de las funciones del microondas dependerá de la potencia del microondas fijada:






POTENCIA DEL MICROONDAS	TIEMPO MÁXIMO
100 - 600 W	59:55 minutos
Más de 600 W	7 minutos








Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo. Pulse **OK**.

## 6.3 Funciones de cocción

### Funciones de cocción estándar







Función de cocción	Aplicación
 <b>Líquido</b>	Calentar bebidas y sopas, potencia: 800 - 1.000 W
 <b>Recalentar</b>	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 <b>Descongelar</b>	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 <b>Derritiendo</b>	Fundir chocolate y mantequilla, rango de potencia: 100 - 400 W
 <b>Palomitas de maíz</b>	Preparación de palomitas de maíz, rango de potencia: 700 - 1.000 W





Función de cocción	Aplicación
 <p>Grill</p>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <p>Grill alto</p>	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos con una alta intensidad de grill. Ajuste de potencia: 100 - 500 W.
 <p>Grill bajo</p>	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos con poca intensidad de grill. Para estofados como patatas gratinadas, lasaña. Ajuste de potencia: 100 - 500 W.
 <p>Microondas</p>	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1.000 W
 <p>Menú</p>	Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.











## 6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función. Puede ajustar el tiempo durante la cocción.




Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 <p>P1 - P12</p>	 <p>OK</p>
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

## 6.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Funciona con potencia de microondas. Use un accesorio apto para microondas.
	Nivel del estante.





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
<b>Aves</b> 				
<b>P1</b>	<b>Pollo entero</b>	1,1 kg	  rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio Use sus especias favoritas.	35 min
<b>P2</b>	<b>Pollo, dos mitades</b>	0,6 - 0,7 kg por mitad		
<b>Pescado</b> 				
<b>P3</b>	<b>Pescado entero</b>	0,6 kg	  placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.	7 minutos
<b>P4</b>	<b>Filete de pescado</b>	0,5 kg; 150 g por filete	  placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.	4 minutos
<b>Verduras / Guarniciones</b> 				
<b>P5</b>	<b>Brócoli</b>	0,5 kg	  placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Añada 50 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.	8 minutos
<b>P6</b>	<b>Coliflor</b>	0,5 kg		8 minutos
<b>P7</b>	<b>Coliflor, congelada</b>	0,5 kg		12 minutos
<b>P8</b>	<b>Guisantes congelados</b>	0,5 kg		10 minutos
<b>P9</b>	<b>Patatas en su cazadora</b>	0,5 kg		10 minutos

# FUNCIONES DEL RELOJ

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
<b>P10</b>	<b>Arroz</b>	0,2 kg	 placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Añada 400 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.	12 minutos
<b>Gratinados</b> 				
<b>P11</b>	<b>Patatas gratinadas</b> (patatas crudas)	1,1 kg	 rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio	37 minutos
<b>P12</b>	<b>Lasaña</b> con platos de fideos secos	1 - 1,5 kg		35 min

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

### 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj






Cómo ajustar: Hora		
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>


# FUNCIONES DEL RELOJ

## Cómo ajustar: Hora

		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.







## Cómo ajustar: Avisador


Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.

## Cómo ajustar: Tiempo de cocción








Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4
				
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

## Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2		Paso 3	Paso 4		Paso 5	Paso 6
		La pantalla muestra: la hora 🕒 INICIO			La pantalla muestra: --:-- 🕒 PA-RAR		
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

ⓘ El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

Esta función está disponible solamente para: Grill.

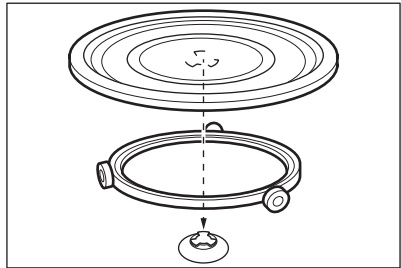
## 8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

### 8.1 Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo “Consejos”.

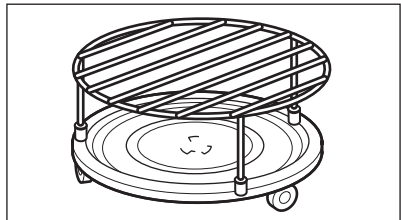
#### Plato giratorio:

Siempre cocine los alimentos en el plato giratorio. Coloque la guía de rodillo alrededor del eje giratorio. Coloque la bandeja de cristal giratoria sobre la guía de rodillos. Utilice únicamente el plato giratorio suministrado con el aparato.








#### Rejilla para grill:

Coloque la parrilla con las tapas de silicona apoyadas en el plato giratorio.





## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.		
Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado. Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.		
	 - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.	 - mantenga pulsado para apagarla.
 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

### 9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

### 9.3 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

## 10. CONSEJOS

### 10.1 Recomendaciones para microondas

#### ¡A cocinar!

No ponga recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados para microondas.

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada.

Asegúrese de que la comida y los utensilios de cocina colocados en el plato giratorio estén a temperatura ambiente. El contacto con elementos demasiado calientes o demasiado fríos puede romper el plato giratorio.

Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Coloque los alimentos en el horno sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el microondas si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).



## Cocción por microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el horno para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar.

Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el horno, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.



## Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.





Retire las piezas después de descongeladas.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

## 10.2 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe los utensilios de cocina / especificación de materiales antes de utilizarlo.

Material del utensilio de cocina				
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓	✓

















# CONSEJOS

Material del utensilio de cocina				
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓	✓
Cerámica y barro sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	X	X
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X	X
Cartón, papel	✓	X	X	X
Película para microondas	✓	X	X	X
Film para asado con cierre apto para microondas	✓	✓	X	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	✓	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X	X
Rejilla para grill	X	X	✓	✓



### 10.3 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.






800 - 1000 W					
 Sofreír al inicio del proceso de cocción			 calentar líquidos		
500 - 700 W					
 Cocinar verduras	 Cocinar platos de huevos	 Estofados a fuego lento	 Cocer arroz	 Calentar platos únicos	 Descongelar y calentar platos congelados
300 - 400 W					
 Fundir queso, chocolate, mantequilla		 Cocinar / calentar alimentos delicados		 Continuar cocinando	
100 - 200 W					
 Calentar alimentos infantiles	 Descongelar pan	 Descongelar fruta y pasteles	 Descongelar queso, nata, mantequilla	 Descongelar carne, pescado	

### 10.4 Tablas de cocción para organismos de control





#### Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

FUNCIÓN MICROONDAS	 (A)	 (kg)		 (min)	
Bizcocho	600	0.475	Plato giratorio	5 - 7	-
Pastel de carne	500	0.9	Plato giratorio	18 - 20	-
Pudding de huevo	500	1	Plato giratorio	15 - 17	-
Descongelar carne	200	0.5	Plato giratorio	8 - 9	-

Use la función: Grill microondas.  
Use la rejilla para grill baja.

FUNCIÓN DE COMBI MICROONDAS	 (A)	 Nivel de intensidad del grill	 (min)	
Patatas gratinadas, 1,1 kg	300	bajo	30 - 35	-
Pollo, 1,1 kg	300	alto	30 - 35	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo.




## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Notas sobre la limpieza

 <b>Agentes limpiadores</b>	<p>Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 <b>Uso diario</b>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del horno.</p>
	<p>No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.</p>
 <b>Accesorios</b>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Antes de limpiar, espere hasta que la superficie giratoria esté fría. El plato puede romperse. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS




### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

 <b>El horno no se enciende o no se calienta</b>	
<b>Problema</b>	<b>Compruebe que...</b>
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



## El horno no se enciende o no se calienta

El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El icono del candado está apagado.



## Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
El conjunto de plato giratorio hace ruido.	Hay restos de comida debajo del plato giratorio.



## Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

## 12.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....

Se recomienda escribir los datos aquí:

Número de serie (S.N.)

.....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Ahorro energético

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.


Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.



#### Cocción con la bombilla apagada







Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

## 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 14.1 Menú

	☰ - seleccione para acceder al Menú.
---	--------------------------------------



Menú estructura	
Cocción asistida 	Ajustes 

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 ☰ 	 OK	 01 - 09	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Ajustes				
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla 1 - 5

Ajustes					
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	O6	Luz	Encendido/ Apagado
O7	Modo demostración	Código de activación. 2468	O8	Versión del software	Comprobar
O9	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



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



867370836-B-072022

