

**KVLBE08T**

EN	User Manual   <b>Microwave combi-oven</b>	2
FR	Notice d'utilisation   <b>Four à micro-ondes combiné</b>	28
DE	Benutzerinformation   <b>Backofen mit Mikrowelle</b>	56
IT	Istruzioni per l'uso   <b>Forno a microonde multifunzione</b>	85
PL	Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik z funkcją mikrofal</b>	113
RU	Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф с СВЧ</b>	141
ES	Manual de instrucciones   <b>Horno microondas combinado</b>	171
UK	Інструкція   <b>Мікрохвильова комбі-піч</b>	198



# Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. DAILY USE.....	11
7. CLOCK FUNCTIONS.....	15
8. USING THE ACCESSORIES.....	16
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	17
10. HINTS AND TIPS.....	18
11. CARE AND CLEANING.....	21
12. TROUBLESHOOTING.....	23
13. ENERGY EFFICIENCY.....	24
14. MENU STRUCTURE.....	25
15. IT'S EASY!.....	26
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	27

## 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.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- 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 supply cord 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 or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- 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.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- 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 appliance 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 worktop 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 ap- pliance	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.

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

### **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.
  - Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
  - Always cook with the appliance 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 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 Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

## 2.6 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.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Disposal



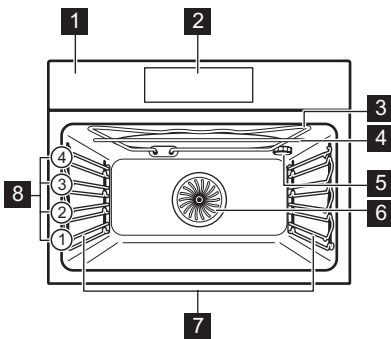
### WARNING!

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

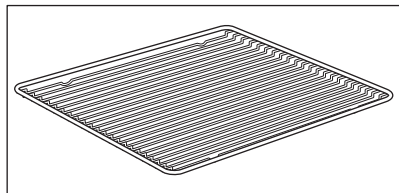


- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Lamp
- 6** Fan
- 7** Shelf support, removable
- 8** Shelf positions

### 3.2 Accessories

#### Wire shelf

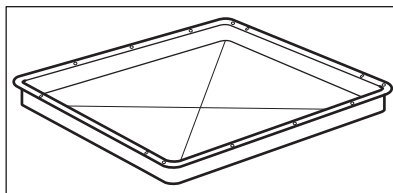
For cookware, cake tins, roasts.





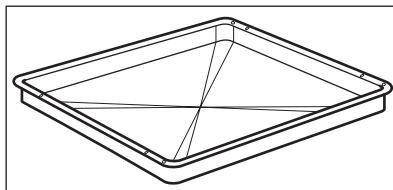
### Baking tray

For cakes and biscuits.



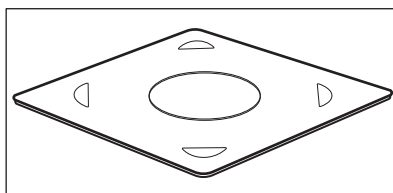
### Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as a pan to collect fat.



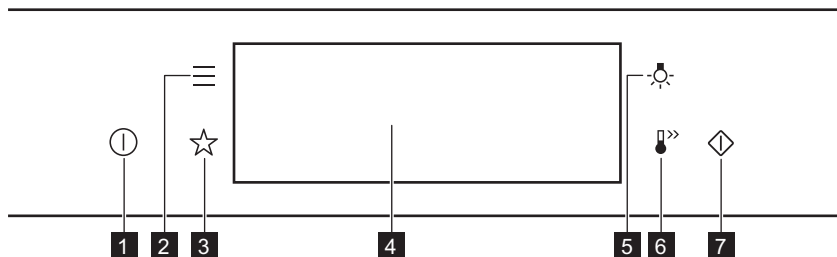
### Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.



## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Control panel overview



<b>1</b>	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
<b>2</b>	Menu	Lists the appliance functions.
<b>3</b>	Favourites	Lists the favourite settings.
<b>4</b>	Display	Shows the current settings of the appliance.
<b>5</b>	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
<b>6</b>	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

**7** Microwave quick start To turn on microwave function (1000 W and 30 seconds).



**Press**

Touch the surface with fingertip.



**Move**

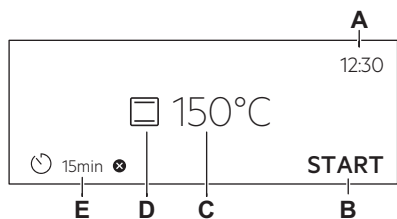
Slide fingertip over the surface.



**Press and hold**

Touch the surface for 3 seconds.

## 4.2 Display



Display with key functions set.

- A. Time of day
- B. START/STOP
- C. Temperature / Microwave timer
- D. Heating functions
- E. Timer

### Display indicators

**Basic indicators** - to navigate on the display.



To confirm the selection / setting.



To go one level back in the menu.



To undo the last action.



To turn the options on and off.

**Sound alarm function indicators** - when the set time of cooking ends, the signal sounds.



The function is on.



The function is on.  
Cooking stops automatically.



Sound alarm is off.

### Timer indicators



To set the function: Delayed start.



To cancel the setting.

## 5. BEFORE FIRST USE



**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 5.1 Initial Cleaning



### Step 1

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



### Step 2

Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.



### Step 3

Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

## 5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Time of day.


## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 How to set: Heating functions

<b>Step 1</b>	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
<b>Step 2</b>	Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
<b>Step 3</b>	Select the heating function and press: <b>OK</b> . The display shows: temperature.
<b>Step 4</b>	Set: temperature. Press: <b>OK</b> .
<b>Step 5</b>	Press: <b>START</b> .
	<b>STOP</b> - press to turn off the heating function.
<b>Step 6</b>	Turn off the oven.

### 6.2 How to set: Microwave functions

<b>Step 1</b>	Remove all accessories and turn on the appliance. Insert microwave bottom glass plate.
<b>Step 2</b>	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
<b>Step 3</b>	Select the microwave heating function and press: <b>OK</b> . The display shows: microwave power.
<b>Step 4</b>	Set: microwave power. Press: <b>OK</b> .

---

**Step 5** Press: **START** .

---

**STOP** - press to turn off the function.

---

**Step 6** Turn off the appliance.

---

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

MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 600	59:55
> 600	7


---



If you open the door, the function stops.  
To start it again, press **START** .

### 6.3 How to use: Microwave quick start

---

**Step 1** Press and hold: .  
The microwave runs for 30 s.

---

---

**Step 2** To extend the cooking time:  
Press on the run- Press **+30 s**.  
ning time value to  
go to the time  
settings. Set the  
cooking time.

---

The microwave can be switched on at any time with:  
Microwave quick start.

---

### 6.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic

---

**Step 1** Turn on the oven.

---

**Step 2** Press: .

---

**Step 3** Press: . Enter: Assisted Cooking.

---

**Step 4** Choose a dish or a food type.








---

**Step 5** Press: **START** .




---






## 6.5 Heating functions

### STANDARD





Heating function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

### SPECIALS





Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.

Heating function	Application
 <b>Dough Proving</b>	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.
 <b>Au Gratin</b>	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 <b>Slow Cooking</b>	To prepare tender, succulent roasts.
 <b>Keep Warm</b>	To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary
 <b>Bread Baking</b>	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

## MICROWAVE

Heating function	Application
 <b>Microwave</b>	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 <b>Defrost</b>	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 <b>Reheat</b>	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 <b>Liquid</b>	Heating up drinks and soups, power range: 800 - 1000 W

## MICROWAVE COMBINATION

Heating function	Application
 <b>True Fan Cooking + MW</b>	Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 <b>Conventional Cooking + MW</b>	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 <b>Grill + MW</b>	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 <b>Turbo Grilling + MW</b>	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

## 7. CLOCK FUNCTIONS

### 7.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. Maximum for combined functions (microwave + standard) is: 23 h 59 min.
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

End action and Delayed start are not available for microwave functions.

### 7.2 How to set: Clock functions

#### How to set the clock

**Step 1** Turn on the oven.

**Step 2** Press: Time of day.

**Step 3** Set the time. Press: **OK**.

#### How to set cooking time

**Step 1** Choose the heating function and set the temperature.

**Step 2** Press: .

**Step 3** Set the time. Press: **OK**.

#### How to choose end option

**Step 1** Choose the heating function and set the temperature.

**Step 2** Press: .

**Step 3** Set the cooking time.

**Step 4** Press: ● ● ● .

**Step 5** Press: End action.

**Step 6** Choose the preferred: End action.

### How to choose end option

**Step 7** Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

### How to delay start of cooking

**Step 1** Set the heating function and the temperature.

**Step 2** Press: .

**Step 3** Set the cooking time.

**Step 4** Press: .

**Step 5** Press: Delayed start.

**Step 6** Choose the value.


**Step 7** Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

### How to extend cooking time

When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.

Press **+1min** to extend the cooking time.

### How to change timer settings

**Step 1** Press: .

**Step 2** Set the timer value.

**Step 3** Press: **OK**.

You can change the set time during cooking at any time.

## 8. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 8.1 Inserting accessories

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

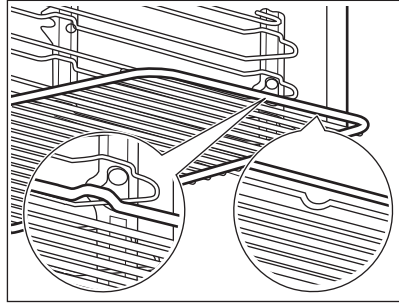
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.



---

**Wire shelf:**

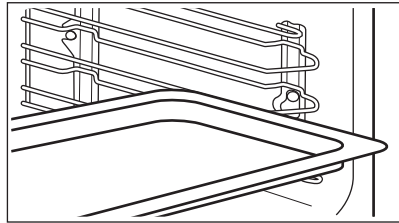
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



---

**Baking tray / Deep pan:**

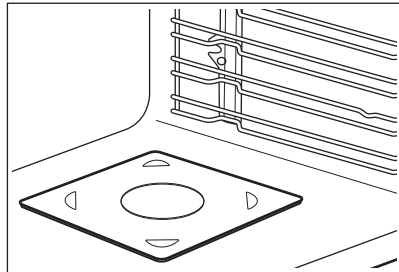
Push the tray between the guide bars of the shelf support.



---

**Microwave bottom glass plate:**

Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.




---

## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

- 
- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Turn on the appliance.   |
| <b>Step 2</b> | Select the preferred setting.  |
| <b>Step 3</b> | Press:  . Select: Favourites. |
| <b>Step 4</b> | Select: Save current settings.   |
| <b>Step 5</b> | Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press <b>OK</b> .   |
-

 - press to reset the setting.



 - press to cancel the setting.

## 9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

**Step 1** Turn on the appliance.



**Step 2** Set a heating function.



**Step 3** ,  - press at the same time to turn on the function.

To turn off the function repeat step 3.

## 9.3 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance 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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, End time, Slow Cooking.

## 9.4 Cooling fan

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

# 10. HINTS AND TIPS

## 10.1 Cooking recommendations



The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

## 10.2 Microwave recommendations

### Let's cook!

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Place the food on a plate on the bottom of the cavity.

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

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 appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance 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 appliance 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 appliance, 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.

## 10.3 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
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	x	x	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	x
Cardboard, paper	✓	x	x
Clingfilm	✓	x	x

Cookware / Material			
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

## 10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

### 700 - 1000 W



Searing at the start of the cooking process



Heating liquids

### 500 - 600 W



Cooking vegetables



Cooking egg dishes



Simmering stews



Heating one-plate meals



Defrosting and heating frozen meals

### 300 - 400 W



Melting cheese, chocolate, butter



Simmering rice



Heating baby food



Cooking / Heating delicate food



Continuing cooking

### 100 - 200 W



Defrosting bread



Defrosting fruit and cakes



Defrosting cheese, cream, butter



Defrosting meat, fish







## 10.5 Cooking tables for test institutes

### Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.








### Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

	 W	 kg		 min	
Sponge cake	600	0.475	Bottom	8 - 9	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	1	25 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Egg custard	500	1	2	30 - 33	-
Meat defrosting	100	0.5	1	15	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

### Microwave Combi function

Use the wire shelf.

		 W	 °C		 min	
Cake, 0.7 kg	Conventional Cooking + MW	100	200	2	23 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin, 1.1 kg	True Fan Cooking + MW	300	180	2	38 - 42	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken, 1.1 kg	Turbo Grilling + MW	400	230	1	35 - 40	Put the meat in round glass container and turn it upside down halfway through the cooking time.

## 11. CARE AND CLEANING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 11.1 Notes on cleaning



### Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



### Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.

Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



### Accessories

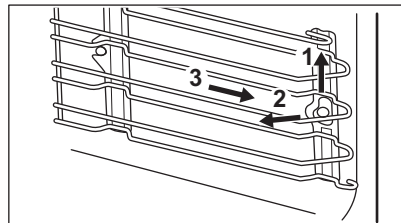
Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

- Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.
- Step 2** Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
- Step 3** Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
- Step 4** Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 11.3 How to replace: Lamp

### **WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

### Before you replace the lamp:

Step 1

Step 2

Step 3

### Before you replace the lamp:

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

Disconnect the oven from the mains.

Put a cloth on the bottom of the cavity.

## Top lamp

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Turn the glass cover to remove it.                           |
| <b>Step 2</b> | Clean the glass cover.                                       |
| <b>Step 3</b> | Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp. |
| <b>Step 4</b> | Install the glass cover.                                     |

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...



#### The appliance does not turn on or does not heat up



#### Possible cause

The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The clock is not set.

The door is not closed correctly.

The fuse is blown.

The appliance Child Lock is on.



#### Remedy

Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.

Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.

Fully close the door.

Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.

Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.



#### Components



#### Description

The lamp is burnt out.





#### Remedy

Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.



## 12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.

In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

 Code and description	 Remedy
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

When one of these error messages continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usually.

 Code and description	 Remedy
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high.	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

## 12.3 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance 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 appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

#### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

#### Residual heat

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows



the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

### Cooking with the lamp off

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

## 14. MENU STRUCTURE


### 14.1 Menu

Menu item	Application
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.
Favourites	Lists the favourite settings.
Options	To set the appliance configuration.
Settings	Setup Service
	To set the appliance configuration. Shows the software version and configuration.

### 14.2 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

### 14.3 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display brightness	Sets the display brightness.
Key tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: 

Submenu	Description
Buzzer volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of day	Sets the current time and date.

## 14.4 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo mode	Activation / deactivation code: 2468
Software version	Information about software version.
Reset all settings	Restores factory settings.

## 15. IT'S EASY!





### Before first use you have to set:

Language	Display brightness	Key tones	Buzzer volume	Time of day
----------	--------------------	-----------	---------------	-------------




### Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:

 ON / OFF	 Menu	 Favourites	 Timer	START / STOP
---	---	---	--	--------------

### Start using the appliance




<b>Quick start</b>	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	<b>Step 1</b> Press and hold:  .	<b>Step 2</b>  ... - select the preferred function.	<b>Step 3</b> Press: START .
<b>Quick Off</b>	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	 - press and hold until the appliance turns off.		
<b>MW quick start</b>	Start Microwave at any time with default settings: 30 sec / 1000 W.	Press:  .		

### Start cooking

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 - press to turn on the appliance.	 ... - select the heating function.	 - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

## Get to know how to cook quickly

Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:

Assisted Cooking	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
	Press: 	Press: 	Press:  Assisted Cooking.	Choose the dish.


## Use quick functions to set the cooking time


### 10% Finish assist

Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.

To extend the cooking time press **+1min**.

## 16. 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.

# Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	28
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	32
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	35
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	36
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	37
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	38
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	42
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	43
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	44
10. CONSEILS.....	45
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	49
12. DÉPANNAGE.....	50
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	52
14. STRUCTURE DES MENUS.....	53
15. C'EST SIMPLE !.....	54
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	55

## 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** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- 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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires 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. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- 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, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- 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 de l'appareil 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.
- 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.

- 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 l'appareil.

### AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à 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.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil 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 à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche 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 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 et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.
- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

## 2.6 Éclairage interne

### 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.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

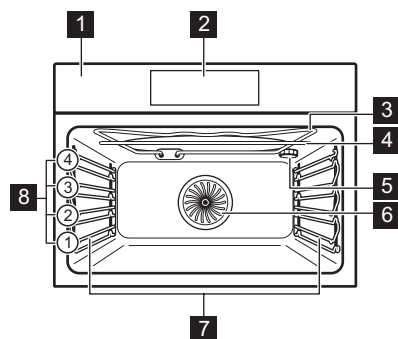
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

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

- 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

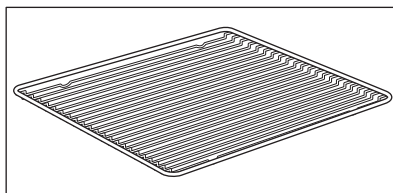


- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Élément chauffant
- 4** Générateur de micro-ondes
- 5** Éclairage
- 6** Chaleur tournante
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

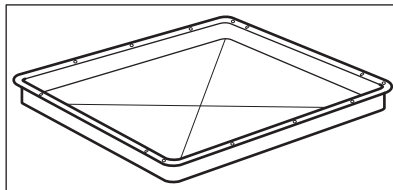
#### Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



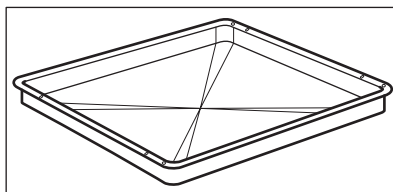
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



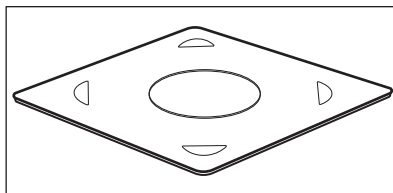
#### Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



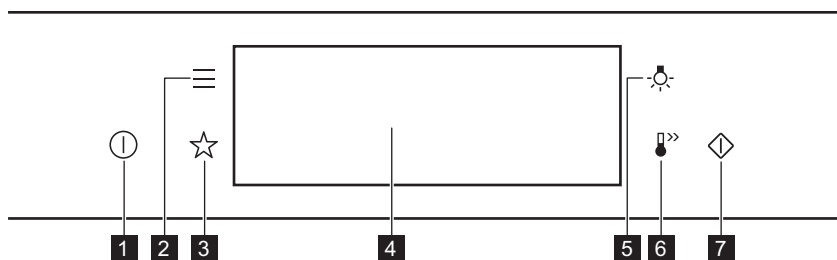
### Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.



## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b>	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
<b>7</b>	Départ rapide micro-ondes	Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 secondes).



**Appuyez sur la touche**

Appuyez sur la surface du bout du doigt.



**Déplacez**

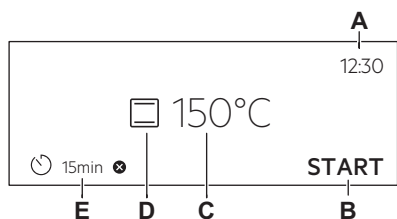
Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.



**Maintenez la touche**

Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

## 4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées

- A. Heure actuelle
- B. DEMARRER/ARRETER
- C. Température / Minuteur micro-ondes
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur

### Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.



Pour confirmer la sélection/le réglage.



Pour remonter d'un niveau dans le menu.



Pour annuler la dernière action.



Pour activer et désactiver les options.

Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.



La fonction est activée.



La fonction est activée.  
La cuisson s'arrête automatiquement.



Le son alarme est désactivé.

### Voyants du minuteur



Pour régler la fonction : Départ différé.



Pour annuler le réglage.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial



Étape 1



Étape 2



Étape 3

---

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

---

## 5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

# 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Comment régler Modes de cuisson

---

**Étape 1** Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.

---

**Étape 2** Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.

---

**Étape 3** Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : **OK**. L'écran affiche : température.

---

**Étape 4** Réglage : température. Appuyez sur **OK**.

---

**Étape 5** Appuyez sur **START**.

---

**STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.

---

**Étape 6** Éteignez le four.

---

## 6.2 Comment régler : les Fonction micro-ondes

---

**Étape 1** Retirez tous les accessoires et mettez en fonctionnement l'appareil. Insérez le plat en verre du micro-ondes.

---

**Étape 2** Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.

---

**Étape 3** Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur : **OK**. L'affichage indique : puissance micro-ondes.

---

**Étape 4** Réglage : puissance micro-ondes. Appuyez sur **OK**.

---

**Étape 5** Appuyez sur **START**.

---

**STOP** - appuyez sur pour désactiver la fonction.

---

**Étape 6** Mettez à l'arrêt l'appareil.


---

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 600	59:55
> 600	7

**i**  
Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur START .

### 6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes

**Étape 1** Maintenez la touche . La fonction micro-ondes est active pendant 30 s.

**Étape 2** Pour prolonger le temps de cuisson :  
Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez le temps de cuisson. Appuyez sur **+30 s.**

La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.

### 6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique

**Étape 1** Mettez en fonctionnement le four.

**Étape 2** Appuyez sur .


**Étape 3** Appuyez sur . Saisissez : Cuisson assistée.

**Étape 4** Choisissez un plat ou un type d'aliment.







**Étape 5** Appuyez sur START .

### 6.5 Modes de cuisson






#### FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.




**Gril**

Mode de cuisson	Application
 <b>Turbo grill</b>	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Chauffage inférieur</b>	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.





## PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 <b>Stérilisation</b>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <b>Déshydratation</b>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 <b>Chauffe-plats</b>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <b>Levée de pâte/pain</b>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 <b>Gratiner</b>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.







Mode de cuisson	Application
 <b>Cuisson basse température</b>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 <b>Maintien au chaud</b>	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire
 <b>Cuisson du pain</b>	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

## MICRO-ONDES

Mode de cuisson	Application
 <b>Micro-ondes</b>	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 <b>Décongélation</b>	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 <b>Réchauffer</b>	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 <b>Liquides</b>	Chauffage des boissons et des soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W

## MICRO-ONDES, COMBINAISON

Mode de cuisson	Application
 <b>Chaleur tournante + Micro-ondes</b>	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

Mode de cuisson	Application
 <b>Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes</b>	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 <b>Gril + Micro-ondes</b>	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 <b>Turbo Gril + Micro-ondes</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande sur un seul niveau. Pour faire des gratins et dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Le maximum pour les fonctions combinées (micro-ondes + standard) est de : 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur : vous pouvez l'activer et le désactiver.


Fin de l'action et Départ différé ne sont pas disponibles pour les fonctions Micro-ondes.

### 7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

#### Comment régler l'horloge


**Étape 1** Mettez en fonctionnement le four.

**Étape 2** Appuyez sur Heure actuelle.

**Étape 3** Réglez l'heure. Appuyez sur : .

#### Comment régler le temps de cuisson

**Étape 1** Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

**Étape 2** Appuyez sur .

**Étape 3** Réglez l'heure. Appuyez sur : .

#### Comment choisir une option de fin

**Étape 1** Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

**Étape 2** Appuyez sur .

**Étape 3** Réglez le temps de cuisson.

**Étape 4** Appuyez sur : .

### Comment choisir une option de fin

**Étape 5** Appuyez sur Fin de l'action.

**Étape 6** Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.

**Étape 7** Appuyez sur : **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

### Comment différer le début de la cuisson

**Étape 1** Réglez le mode de cuisson et la température.

**Étape 2** Appuyez sur .

**Étape 3** Réglez le temps de cuisson.

**Étape 4** Appuyez sur : ● ● ● .

**Étape 5** Appuyez sur Départ différé.

**Étape 6** Choisissez la valeur.

**Étape 7** Appuyez sur : **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

### Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

### Comment modifier les réglages du minuteur

**Étape 1** Appuyez sur : .

**Étape 2** Réglez la valeur du minuteur.

**Étape 3** Appuyez sur : **OK**.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Insertion des accessoires

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

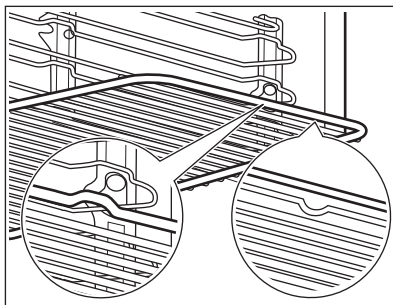
paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

---

**Grille métallique:**

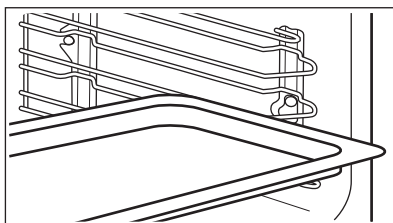
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



---

**Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



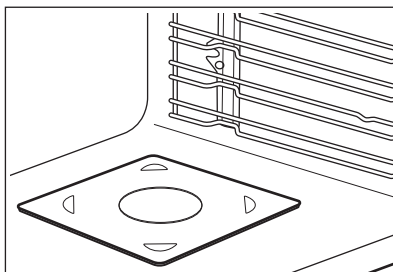
---

**Plateau en verre du micro-ondes:**

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes).

Placez cet accessoire en bas de la cavité.

Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.



---

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Comment enregistrer : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

---

**Étape 1** Allumez l'appareil.

---

**Étape 2** Sélectionnez le réglage préféré.

---

**Étape 3** Appuyez sur : . Sélectionnez : Mes programmes.


---

**Étape 4** Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.

---

**Étape 5** Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur **OK**.

 - appuyez pour réinitialiser le réglage.



 - appuyez pour annuler le réglage.

## 9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

**Étape 1** Allumez l'appareil.



**Étape 2** Sélectionnez un mode de cuisson.

**Étape 3**   - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

## 9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil 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 fourFin de cuisson, Cuisson basse température.

## 9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

# 10. CONSEILS

## 10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

## 10.2 Recommandations pour le micro-ondes

 **Cuisinons !**

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité.

Placez les aliments sur une assiette au fond de la cavité.

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 l'appareil sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au 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 l'appareil 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 l'appareil, 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.

## 10.3 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
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	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
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

## 10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

### 700 à 1 000 W



Saisir au début du processus de cuisson



Chauffer des liquides

### 500 à 600 W



Cuisson des légumes



Faire cuire des plats à base d'œufs



Faire mijoter des ragoufts



Réchauffer des plats pour une assiette



Décongeler et chauffer des plats surgelés

### 300 à 400 W



Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre



Faire mijoter du riz



Réchauffer des aliments pour bébés



Cuire / Réchauffer des aliments délicats



Poursuivre la cuisson

### 100 à 200 W



Décongeler du pain



Décongeler des fruits et des gâteaux



Décongélation du fromage, de la crème, du beurre



Décongeler de la viande, du poisson







## 10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.








### Fonction micro-ondes

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.








	 POWER W	 kg		 min	
Génoise	600	0.475	Dessous	8 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	1	25 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	2	30 - 33	-
Décongélation de viande	100	0.5	1	15	Retournez la viande à mi-cuisson.

### Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

		 POWER W	 °C		 min	
Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.



		 POWER W	 °C		 min	
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril + Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage



#### Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'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 de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



#### Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 11.2 Comment retirer : Supports de grille

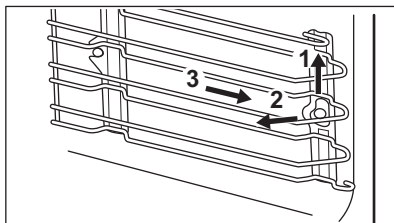
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.

**Étape 3** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

**Étape 4** Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

### 11.3 Comment remplacer : Éclairage

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

#### Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

### Lampe supérieure

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.




**Étape 4** Installez le diffuseur en verre.




## 12. DÉPANNAGE

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Que faire si...



 <b>L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil Sécurité enfants s'allume.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

 <b>Composants</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Solution</b>
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur.

Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.



## Code et description

F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.



## Solution

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Allumez à nouveau l'appareil.

### 12.3 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 de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

#### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Économie d'énergie

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

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil 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 ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

#### Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants

s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

#### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

#### 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

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

### 14.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

### 14.3 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

### 14.4 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468

Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

## 15. C'EST SIMPLE !





### Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	----------------




### Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

				START / STOP
Activez / Désactivez	Menu	Mes programmes	Minuteur	

### Pour commencer à utiliser l'appareil




		Étape 1	Étape 2	Étape 3
<b>Démarrage rapide</b>	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
<b>Arrêt rapide</b>	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		
<b>Démarrage rapide Micro-ondes</b>	Pour démarrer les micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut : 30 sec/1000 W.	Appuyez sur  .		

### Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
	 ...		OK	START
- appuyer pour allumer l'appareil.	- sélectionnez le mode de cuisson.	- réglez la température.	- appuyez pour confirmer.	- appuyez pour démarrer la cuisson.

### Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.


## Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson


### Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min.**

## 16. 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DECHETERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



In unserem Bestreben, nachhaltig zu sein, reduzieren wir Papierbestände und stellen vollständige Benutzerhandbücher online zur Verfügung. Greifen Sie auf Ihr vollständiges Benutzerhandbuch zu unter [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My Electrolux Kitchen** herunter.



Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	56
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	60
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	63
4. BEDIENFELD.....	64
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	65
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	66
7. UHRFUNKTIONEN.....	70
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	71
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	72
10. TIPPS UND HINWEISE.....	73
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	77
12. FEHLERSUCHE.....	78
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	80
14. MENÜSTRUKTUR.....	80
15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	82
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	83

## 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:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- 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.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- 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 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, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- 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 auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- 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.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert 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 Einbau- möbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeits- platte)	444 (460) mm
---	--------------

Schrankbreite	560 mm
---------------	--------

Schranksiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevordersei- te	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevordersei- te	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüf- tungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschluss- kabels. 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.

- 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 das Gerät 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 direkt in das heiße Gerät.
  - 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.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

- 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!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- 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 und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinige 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.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Verwendung von Glasgeschirr

Wird Glasgeschirr nicht mit der gebührenden Vorsicht behandelt, kann dies zum Zerschlagen, zum Abplatzen, zur Rissbildung oder zu tiefen Kratzern führen:

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschlagen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.
- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzern darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

Lassen Sie heißes Glasgeschirr auf einem Kühlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie vor dem Abwaschen, Kühlen oder Gefrieren darauf, dass das Glasgeschirr kühl genug ist.

Handhaben Sie Glasgeschirr (einschließlich Geschirr mit Silikon-Griffflächen) nie ohne trockene Topflappen.

Vermeiden Sie eine Fehlbedienung der Mikrowelle (d.h. einen Betrieb ohne Beladung oder mit zu geringer Beladung).

## 2.6 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.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

### 2.7 Wartung

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

### 2.8 Entsorgung

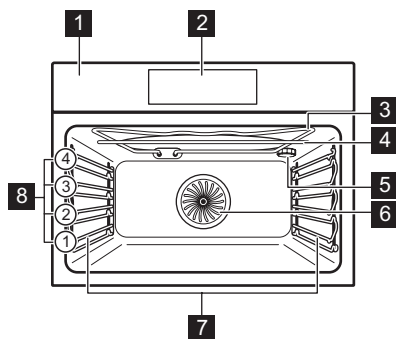
**⚠ WARNING!**

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

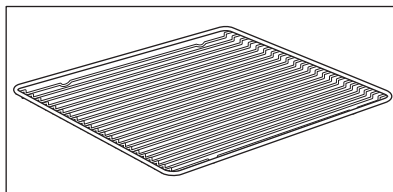


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

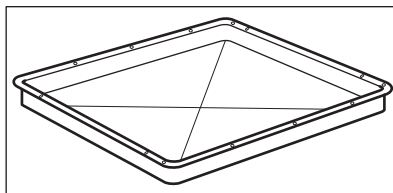
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



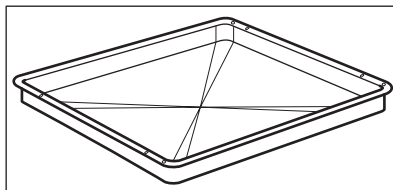
### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



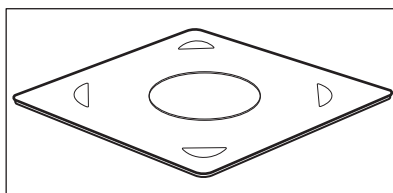
### Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



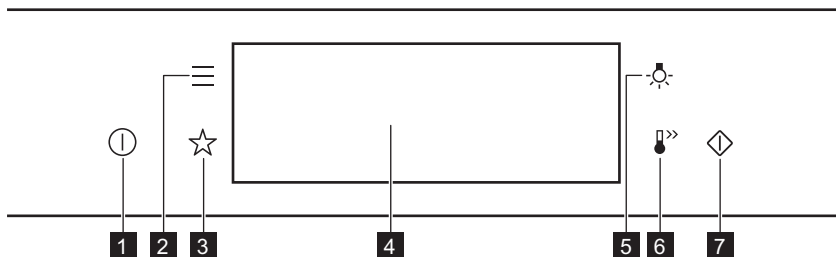
### Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.



## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Überblick – Bedienfeld



<b>1</b>	EIN / AUS	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
<b>3</b>	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
<b>4</b>	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
<b>5</b>	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
<b>6</b>	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.



**7**

Mikrowellen-Schnellstart

Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).

**Drücken Sie**

Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.

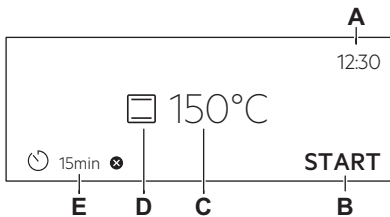
**Wischen**

Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.

**Gedrückt halten**

Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

## 4.2 Display



Display mit Tastenfunktionen.

- A. Uhrzeit
- B. START/STOP
- C. Temperatur / Mikrowellen-Kurzzeitwecker
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker

## Display-Anzeigen

**Grundlegende Anzeigen** - Navigieren im Display.

Bestätigen der Auswahl / Einstellung.



Zurückblättern um eine Menüebene.



Rückgängig machen der letzten Aktion.



Ein- und Ausschalten der Optionen.

**Alarmsignal Funktionsanzeigen** – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.

Die Funktion ist eingeschaltet.



Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.



Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.

**Timer-Anzeigen**

Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.



Abbrechen der Einstellung.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 5.1 Erste Reinigung



### Schritt 1

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



### Schritt 2

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.



### Schritt 3

Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

## 5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.


Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>Schritt 1</b> | Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.   |
| <b>Schritt 2</b> | Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion  , um das Untermenü aufzurufen. |
| <b>Schritt 3</b> | Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: <b>OK</b> . Das Display zeigt: Temperatur.  |
| <b>Schritt 4</b> | Temperatur einstellen. Drücken Sie: <b>OK</b> .  |
| <b>Schritt 5</b> | Drücken Sie: <b>START</b> .  |

Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten

- |                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| <b>Schritt 6</b> | Schalten Sie den Backofen aus. |
|------------------|--------------------------------|

### 6.2 Einstellen: Mikrowellenfunktionen

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>Schritt 1</b> | Entfernen Sie alle Zubehörteile und schalten Sie das Gerät ein. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. |
| <b>Schritt 2</b> | Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.  |
| <b>Schritt 3</b> | Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie: <b>OK</b> . Das Display zeigt die Mikrowellenleistung an.   |

---

**Schritt 4** Einstellen: Mikrowellenleistung. Drücken Sie: **OK**.

---

**Schritt 5** Drücken Sie: **START**.

---

**STOP** - Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion.

---

**Schritt 6** Schalten Sie das Gerät aus.

---

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

<b>MIKROWELLENLEISTUNG W</b>	<b>MAXIMALE DAUER Min</b>
100 - 600	59:55
> 600	7

---



Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Drücken Sie zum erneuten Einschalten **START**.

### 6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart

---

**Schritt 1** Drücken und halten Sie: .  
Die Mikrowelle läuft 30 s lang.

---

---

**Schritt 2** Verlängern der Gardauer:

Drücken Sie auf den Laufzeitwert, um die Zeiteinstellungen aufzurufen. Stellen Sie die Gardauer ein. Drücken Sie **+30 s**.

---

Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.

---

### 6.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik

---

**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen ein.

---

**Schritt 2** Drücken Sie: .

---

**Schritt 3** Drücken Sie: . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.

---

**Schritt 4** Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.








---

**Schritt 5** Drücken Sie: **START**.




---






## 6.5 Ofenfunktionen

### STANDARDFUNKTIONEN





Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

### SONDERFUNKTIONEN





Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Gärstufe</b>	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 <b>Überbacken</b>	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken.
 <b>Niedertemperaturgaren</b>	Für zarte, saftige Braten.
 <b>Warmhalten</b>	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decke die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.
 <b>Brot backen</b>	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.

## MIKROWELLE

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Mikrowelle</b>	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 <b>Auftauen</b>	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 <b>Aufwärmen</b>	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 <b>Flüssigkeiten</b>	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W

## MIKROWELLEN-KOMBINATION

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Heißluft + MW</b>	Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 <b>Ober-/Unterhitze + MW</b>	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 <b>Grill + MW</b>	Schnelleres Garen und Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 <b>Heißluftgrillen + MW</b>	Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Herstellen von Gratin und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen


Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min. Das Maximum für kombinierte Funktionen (MIKROWELLE + STANDARDFUNKTIONEN) beträgt 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwacht die Einschaltdauer der Funktion. Uptimer – du kannst ihn ein- und ausschalten.

Optionen nach Ablauf und Zeitvorwahl stehen nicht für die Mikrowellenfunktionen zur Verfügung.


### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie: Uhrzeit.
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: <b>OK</b> .

Einstellen der Gardauer	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: <b>OK</b> .

Auswählen der Option „Ende“	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.

## Auswählen der Option „Ende“

**Schritt 4** Drücken Sie: ● ● ● .

**Schritt 5** Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.

**Schritt 6** Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.

**Schritt 7** Drücken Sie: **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## Verzögerung des Starts des Garvorgangs

**Schritt 1** Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.

**Schritt 2** Drücken Sie: .

**Schritt 3** Stellen Sie die Gardauer ein.

**Schritt 4** Drücken Sie: ● ● ● .

**Schritt 5** Drücken Sie: Zeitvorwahl.

**Schritt 6** Wählen Sie den Wert.

**Schritt 7** Drücken Sie: **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

## Ändern der Timer-Einstellungen

**Schritt 1** Drücken Sie: .

**Schritt 2** Stellen Sie den Timerwert ein.

**Schritt 3** Drücken Sie: **OK**.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

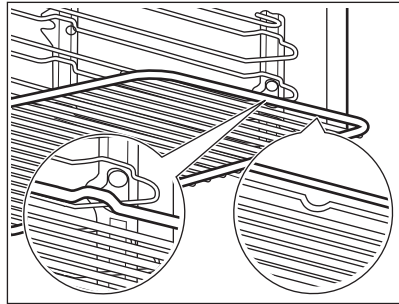
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und

Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

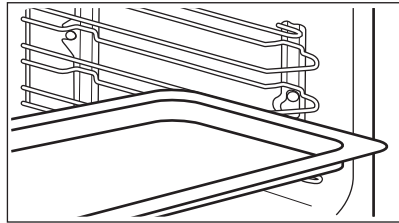
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Kombirost:**

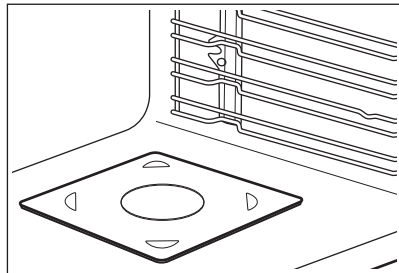
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.

**Backblech / Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:**

Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

**Schritt 1** Schalten Sie das Gerät ein.

**Schritt 2** Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.

**Schritt 3** Drücken Sie: . Wählen Sie: Favoriten.

**Schritt 4** Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.

**Schritt 5** Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie **OK**.



 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

## 9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

**Schritt 1** Schalten Sie das Gerät ein.



**Schritt 2** Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.

**Schritt 3** ,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

## 9.3 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und du die Einstellungen nicht änderst.

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Ende, Niedertemperaturgaren.

## 9.4 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

# 10. TIPPS UND HINWEISE

## 10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

## 10.2 Mikrowellenempfehlungen

### Kochen wir!

Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

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.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät 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.

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese

platzen können. Stechen Sie 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 das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

### 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.

## 10.3 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
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	x	x	x

Kochgeschirr / Material			
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X

## 10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

### 700 – 1000 W



Anbraten zu Beginn des Garvorgangs



Erhitzen von Flüssigkeiten

### 500 – 600 W



Garen von Gemüse



Garen von Eieregerichten



Köcheln von Eintöpfen



Erwärmen von Eintellergerichten



Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen

### 300 - 400 W



Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter



Köcheln von Reis



Erwärmen von Babyernahrung



Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen



Weiter garen

100 - 200 W



Auftauen von Brot



Auftauen von Obst und Kuchen



Auftauen von Käse, Sahne, Butter



Auftauen von Fleisch, Fisch







## 10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.








### Mikrowellenfunktion








Verwende den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

	 POWER W	 kg		 Min	
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wende das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

### Mikrowellenkombifunktion

Verwende den Kombirost.

		 POWER W	 °C		 Min	
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

						
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400 W	230 °C	1	35 - 40 Min	Gib das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wende es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung



#### Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



#### Täglicher Gebrauch

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 Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



#### Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 11.2 Entfernen: Einhängegitter

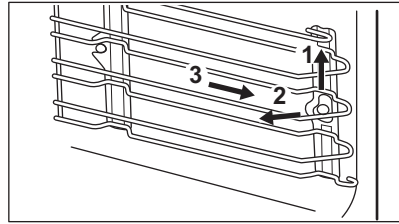
Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.

**Schritt 3** Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.

**Schritt 4** Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## 11.3 Austausch: Lampe

**⚠ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Obere Lampe

**Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.

**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

**Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

**Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 12. FEHLERSUCHE

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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



### Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



#### Mögliche Ursache

Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.



#### Problembekämpfung

Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen.“ Uhrfunktionen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



### Komponenten



#### Beschreibung

Die Lampe ist durchgebrannt.



#### Problembekämpfung

Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

## 12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.

Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.



#### Code und Beschreibung

F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.

F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.



#### Problembekämpfung

Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.



#### Code und Beschreibung

F131 - Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch.



#### Problembekämpfung

Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

## 12.3 Service-Daten

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 am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. 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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür 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.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

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

#### **Garen mit Heißluft**

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

#### **Restwärme**

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

#### **Warmhalten von Speisen**

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

#### **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

Menüpunkt	Anwendung
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.



Menüpunkt		Anwendung
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

## 14.2 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

## 14.3 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

## 14.4 Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

# 15. DAS IST GANZ EINFACH!

## Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache                      Helligkeit                      Tastentöne                      Lautstärke                      Uhrzeit

## Machen Sie sich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

 EIN / AUS





 Menü

 Favoriten




 Kurzzeitwecker

START / STOP

## Erste Schritte




Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	
	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Halten Sie gedrückt: 	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .	
<b>Schnellabschaltung</b>	Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	 – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.			
<b>MW-Schnellstart</b>	Schalten Sie die Mikrowelle jederzeit mit den Voreinstellungen ein: 30 Sek / 1000 W.	Drücken Sie:  .			

## Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	 ... – Wählen Sie die Ofenfunktion.	 – Einstellung der Temperatur.	OK – Zur Bestätigung drücken.	START – Zum Starten des Garvorgangs drücken.

## Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.

### Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:

Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Wählen Sie die Speise.

## Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer

### 10% Finish Assist

Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.

Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1Min.**

## 16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

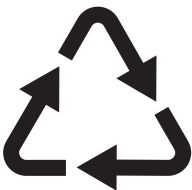
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten

Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen

wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

## Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Nel nostro intento di essere sostenibili stiamo riducendo le risorse cartacee e forniamo manuali d'uso completi online. È possibile accedere al manuale d'uso completo all'indirizzo [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Ricevere consigli per l'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione su: [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Per ulteriori ricette, suggerimenti, indicazioni per la risoluzione dei problemi scaricare l'app **My Electrolux Kitchen**.



Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	85
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	89
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	92
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	93
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	94
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	95
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	99
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	101
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	102
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	103
11. PULIZIA E CURA.....	106
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	107
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	109
14. STRUTTURA DEL MENU.....	110
15. È SEMPLICE!.....	111
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	112

## 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:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- 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. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- 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 cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- 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 dell'apparecchio 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 prolunghe.
- 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.
- 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.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarvi 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 l'apparecchiatura.

#### **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.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura 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!**

Rischio di lesioni, di incendio o di 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 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'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è 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 Uso di articoli in vetro

Maneggiare gli articoli in vetro senza l'attenzione adeguata potrebbe causare rotture, crepe, scheggiamento o importanti graffi:

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.

- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.
- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

Consentire agli articoli in vetro caldi di raffreddarsi sull'apposito rack di raffreddamento, sul supporto pentole o con un panno asciutto. Verificare che gli articoli in vetro siano abbastanza freschi prima di lavarli, raffreddarli o congelarli.

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

Evitare un cattivo uso del microonde (ad esempio: far funzionare il forno senza carico o con piccoli carichi).

## 2.6 Illuminazione interna

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

- 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.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.7 Assistenza

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

## 2.8 Smaltimento

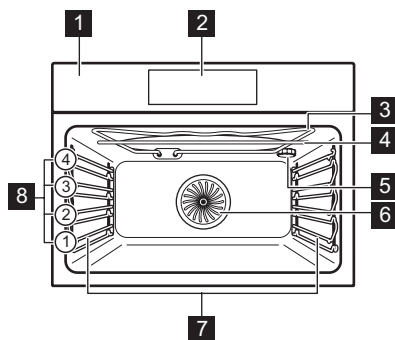
### **AVVERTENZA!**

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

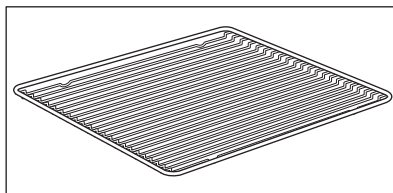


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Resistenza
- 4** Generatore microonde
- 5** Lampadina
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, rimovibile
- 8** Posizioni ripiano

### 3.2 Accessori

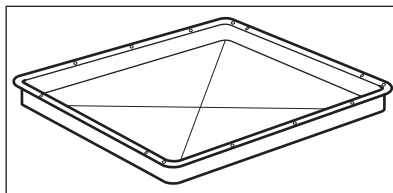
#### Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.



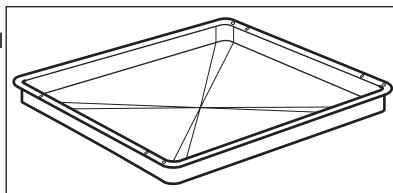
#### Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



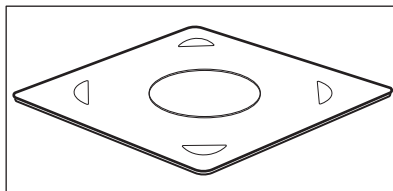
### Leccarda

Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.



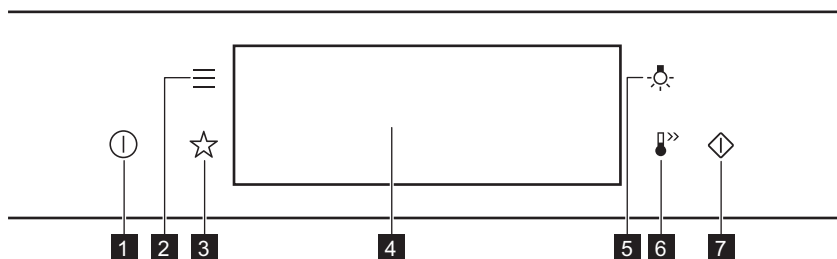
### Piatto inferiore in vetro del microonde

Per preparare gli alimenti in modalità microonde.



## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Panoramica del pannello di controllo



<b>1</b>	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
<b>2</b>	Menu	Elenca le funzioni dell'apparecchiatura.
<b>3</b>	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
<b>4</b>	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
<b>5</b>	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
<b>6</b>	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.
<b>7</b>	Avvio rapido del microonde	Per accendere la funzione microonde (1000 W e 30 secondi).



**Premere**

Toccare la superficie con la punta del dito.



**Spostare**

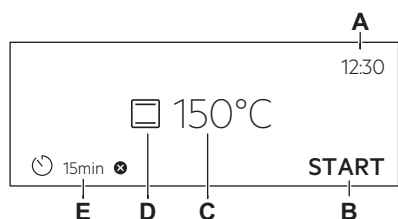
Far scivolare la punta della ditta sulla superficie.



**Tenere premuto**

Toccare la superficie per 3 secondi.

## 4.2 Display



Display con le funzioni chiave impostate.

- A. Imposta ora
- B. START/STOP
- C. Temperatura / Timer microonde
- D. Funzioni cottura
- E. Timer

### Spie display

**Indicatori di base** - per spostarsi sul display.



Per confermare la selezione / l'impostazione.



Per tornare indietro di un livello nel menu.



Per annullare l'ultima azione.



Per attivare o disattivare le opzioni.

**Suono allarme indicatori funzione** - al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.



La funzione è attiva.



La funzione è attiva.  
La cottura si arresta automaticamente.



Il suono allarme è disattivato.

### Spie timer



Per impostare la funzione: Partenza ritardata.



Per annullare l'impostazione.

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 5.1 Pulizia iniziale



### Passaggio 1

Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.



### Passaggio 2

Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.



### Passaggio 3

Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nell'apparecchiatura.

## 5.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Come impostare: Funzioni cottura

**Passaggio 1** Accendere il forno. Il display mostra la funzione cottura predefinita.

**Passaggio 2** Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.

**Passaggio 3** Selezionare la funzione cottura e premere: **OK**. Il display mostra: temperatura.

**Passaggio 4** Impostare: temperatura. Premere: **OK**.

**Passaggio 5** Premere: **START**.

**STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.

**Passaggio 6** Spegner il forno.

### 6.2 Come impostare: Funzioni microonde

**Passaggio 1** Rimuovi tutti gli accessori e accendi l'apparecchiatura. Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde.

**Passaggio 2** Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.

**Passaggio 3** Selezionare la funzione di cottura a microonde e premere: **OK**. Il display mostra: potenza microonde.

---

**Passaggio 4** Impostare: potenza microonde. Premere: **OK**.

---

**Passaggio 5** Premere: **START**.

---

**STOP** - premere per disattivare la funzione.

---

**Passaggio 6** Spegner l'elettrodomestico.

---

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

POTENZA MICROONDE W	TEMPO MASSIMO min
100 - 600	59:55
> 600	7


---



Se si apre la porta, la funzione si interrompe. Per riavviare, premere **START**.

### 6.3 Istruzioni d'uso: Avvio rapido del microonde

---

**Passaggio 1** Tenere premuto: . Il microonde funziona per 30 secondi.

---

### 6.4 Come impostare: Cottura guidata

Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Peso automatico

---

**Passaggio 1** Accendere il forno.

---

**Passaggio 2** Premere: 

---

**Passaggio 3** Premere: . Inserire: Cottura guidata.

---

**Passaggio 4** Scegliere un piatto o un tipo di alimento.

---

**Passaggio 5** Premere: **START**.

---

---

**Passaggio 2** Per allungare il tempo di cottura:  
Premere sul valore tempo in esecuzione per accedere alle impostazioni sul tempo. Premere **+30 s.**  
Impostare la durata della cottura.

---








Il microonde può essere acceso in qualsiasi momento con: Avvio rapido del microonde.

---











## 6.5 Funzioni cottura

### STANDARD





Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

### FUNZIONI SPECIALI





Funzione cottura	Applicazione
 Marmellate/Conserve	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Lievitazione pasta</b>	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 <b>Gratinato</b>	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 <b>Cottura lenta</b>	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 <b>Mantieni caldo</b>	Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.
 <b>Cottura Pane</b>	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.

## MICROONDE

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Microonde</b>	Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W
 <b>Scongelamento</b>	Scongelamento di carne, pesce, torte, gamma di potenza: 100 - 200 W
 <b>Riscaldare</b>	Riscaldamento di pasti pronti e alimenti delicati, gamma di potenza: 300 - 700 W
 <b>Liquido</b>	Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 800 - 1000 W

## COMBINAZIONE CON MICROONDE

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Cottura Ventilata + Microonde</b>	Cottura su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 <b>Cottura convenzionale + Microonde</b>	Cuocere e arrostitire alimenti su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 <b>Grill + Microonde</b>	Per cuocere gli alimenti in un tempo breve e rosolarli. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 <b>Grill + Ventola + Microonde</b>	Per arrostitire grandi tagli di carne su un solo livello. Per gratinare e dorare. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.

## 7. FUNZIONI DEL TIMER

### 7.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min. Il massimo per le funzioni combinate (microonde + standard) è 23 h 59 min.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Timer	Monitora da quanto tempo è attiva la funzione. Timer si può attivarla e disattivarla.

Operazione finale e Partenza ritardata non sono disponibili per le funzioni microonde.

### 7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

#### Come impostare l'orologio

**Passaggio 1** Accendere il forno.

**Passaggio 2** Premere: Imposta ora.

**Passaggio 3** Impostare l'ora. Premere: **OK**.

#### Come impostare il tempo di cottura

**Passaggio 1** Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

**Passaggio 2** Premere: .

**Passaggio 3** Impostare l'ora. Premere: **OK**.

#### Come scegliere l'opzione di fine

**Passaggio 1** Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

**Passaggio 2** Premere: .

**Passaggio 3** Impostare la durata della cottura.

### Come scegliere l'opzione di fine

**Passaggio 4** Premere: ● ● ● .

**Passaggio 5** Premere: Operazione finale.

**Passaggio 6** Scegliere il preferito: Operazione finale.

**Passaggio 7** Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

### Come ritardare l'avvio della cottura

**Passaggio 1** Impostare la funzione cottura e la temperatura.

**Passaggio 2** Premere: .

**Passaggio 3** Impostare la durata della cottura.

**Passaggio 4** Premere: ● ● ● .

**Passaggio 5** Premere: Partenza ritardata.

**Passaggio 6** Scegliere il valore.

**Passaggio 7** Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

### Come aumentare il tempo di cottura

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura.

Premere **+1min** per aumentare il tempo di cottura.

### Come modificare le impostazioni timer

**Passaggio 1** Premere: .

**Passaggio 2** Impostare il valore del timer.

**Passaggio 3** Premere: OK.

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

## 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Inserimento di accessori

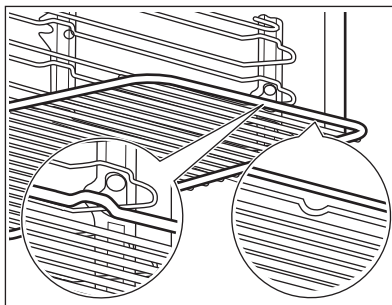
Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo

“Consigli e Suggerimenti”, stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

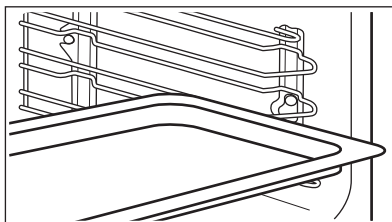
#### Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



#### Lamiera dolci / Teglia profonda:

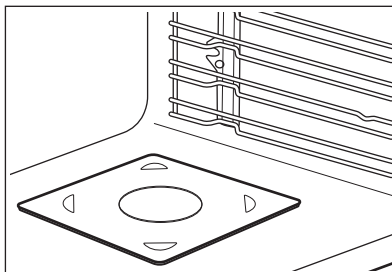
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



#### Piatto inferiore in vetro del microonde:

Utilizzare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Non è adatto per la funzione combinata microonde (ad es. grill a microonde).

Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità. Gli alimenti possono essere sistemati direttamente sulla piastra in vetro inferiore del microonde.



## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.


---

**Passaggio 1** Accendere l'apparecchiatura.

---

**Passaggio 2** Selezionare l'impostazione preferita.

---

**Passaggio 3** Premere: . Selezionare: Preferiti.

---


**Passaggio 4** Selezionare: Salva impostazioni correnti.

---

**Passaggio 5** Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere .

---

 - premere per ripristinare l'impostazione.

 - premere per annullare l'impostazione.

---

### 9.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura.

---

**Passaggio 1** Accendere l'apparecchiatura.

---

**Passaggio 2** Imposta una funzione di cottura.

---

**Passaggio 3** ,  - premere contemporaneamente per attivare la funzione.



---


Per disattivare la funzione, ripetere il passaggio 3.

---

### 9.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico 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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Orario fine, Cottura lenta.

### 9.4 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### 10.1 Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

### 10.2 Consigli per l'uso del microonde

#### Cuciniamo!

Mettere il cibo sul piatto in vetro del microonde sulla parte inferiore della cavità.

Mettere il cibo su un piatto sulla parte inferiore della cavità.

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 nell'apparecchiatura senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nell'apparecchiatura 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 l'apparecchiatura 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 l'apparecchiatura, 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.

### 10.3 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
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	✓	✓	✓
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	X
Cartoncino, carta	✓	X	X
Pellicola	✓	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	X
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	X	X	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X

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

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

700 - 1.000 W



Rosolatura all'inizio del processo di cottura



Riscaldamento di liquidi



### 500 - 600 W



Cottura delle verdure



Cottura di piatti con uova



Sobollimento stufato



Riscaldamento di piatti unici



Scongellamento e riscaldamento di alimenti congelati

### 300 - 400 W



Sciogliere formaggio, cioccolato, burro



Sobollimento di riso



Riscaldamento di alimenti per neonati



Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati



Cottura continua

### 100 - 200 W



Scongellamento di pane



Scongellamento di frutta e torte



Scongellamento di formaggio, panna, burro



Scongellamento di carne, pesce







## 10.5 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60705.








### Funzione microonde

Usare il ripiano a filo salvo diversa indicazione.

	 POWER W	 kg		 min	
Pan di Spagna	600	0.475	Parte inferiore (Bottom)	8 - 9	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Polpettone	400	0.9	1	25 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Crema pasticcera cotta	500	1	2	30 - 33	-
Scongellamento carne	100	0.5	1	15	A metà tempo di cottura, girare la carne.

### Funzione combi microonde

Usare un ripiano a filo.

		 W	 °C		 min	
Torta, 0,7 kg	Cottura convenzionale + Microonde	100	200	2	23 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Patate gratinate, 1,1 kg	Cottura Ventilata + Microonde	300	180	2	38 - 42	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Pollo, 1,1 kg	Grill + Ventola + Microonde	400	230	1	35 - 40	Mettere la carne in un contenitore rotondo in vetro e capovolgerla a metà del tempo di cottura.

## 11. PULIZIA E CURA

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia



#### Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



#### Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio. Pulire attentamente la parte superiore dell'apparecchiatura rimuovendo i residui di cibo e grasso.

Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.



#### Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra 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.

### 11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

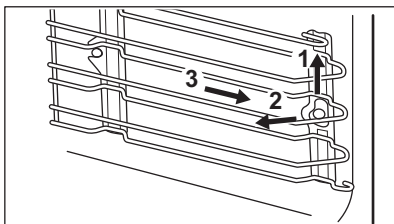
Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

**Passaggio 1** Spegner il forno e attendere che si raffreddi.

**Passaggio 2** Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

**Passaggio 3** Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.

**Passaggio 4** Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

## 11.3 Come sostituire: Lampadina

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

### Prima di sostituire la lampadina:

#### Passaggio 1

Spegner il forno. Attendere che il forno sia freddo.

#### Passaggio 2

Estrarre la spina dalla presa di corrente.

#### Passaggio 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

## Lampadina superiore

**Passaggio 1** Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

**Passaggio 2** Pulire il coperchio in vetro.

**Passaggio 3** Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.




**Passaggio 4** Installare il coperchio in vetro.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI




### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Cosa fare se...

 <b>L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda</b>	
 <b>Causa possibile</b>	 <b>Soluzione</b>
L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.
L'orologio non è impostato.	Impostare l'orologio, per i dettagli fare riferimento a Funzioni Orologio capitolo, Come impostare: Funzioni Orologio.
La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente lo sportello.
È saltato il fusibile.	Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchiatura Sicurezza bambini è accesa.	Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.



  

 <b>Componenti</b>	
 <b>Descrizione</b>	 <b>Soluzione</b>
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

## 12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore.

In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

 <b>Codice e descrizione</b>	 <b>Soluzione</b>
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Quando uno di questi messaggi di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.



## Codice e descrizione

F131 - la temperatura del sensore magnetron è troppo alta.



## Soluzione

Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.

### 12.3 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 dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

#### Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)	.....
Codice prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Risparmio energetico

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

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

#### Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

#### Calore residuo

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

#### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

#### Cottura con lampada spenta

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

## 14. STRUTTURA DEL MENU

### 14.1 Menu

Voce menu		Applicazione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

### 14.2 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Quando l'opzione è attiva, il testo Sicurezza bambini appare sul display all'accensione dell'apparecchiatura. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. L'accesso al timer, all'operazione da remoto e alla lampadina è disponibile con l'opzione attiva.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

### 14.3 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

## 14.4 Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

## 15. È SEMPLICE!





### Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:

Lingua	Luminosità	Volume toni	Volume acustico	Imposta ora
--------	------------	-------------	-----------------	-------------




### Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:

 ON / OFF	 Menu	 Preferiti	 Timer	START / STOP
--	--	---	---	--------------

### Iniziare a utilizzare l'apparecchiatura

Avvio rapido	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Accendere l'apparecchiatura e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Tenere premuto:  .	 ... - selezionare la funzione preferita.	Premere: START.
<b>Spegnimento rapido</b>	 - tenere premuto finché non si spegne l'apparecchiatura.		
<b>Avvio rapido MW</b>	Avviare il microonde in qualsiasi momento con le impostazioni predefinite: 30 sec / 1000 W. Premere:  .		




### Avviare la cottura

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
 - premere per accendere l'apparecchiatura.	 ... - selezionare la funzione cottura.	 - impostare la temperatura.	OK - premere per confermare.	START - premere per avviare il processo di cottura.

### Scopri come cucinare in modo rapido

Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

## Scopri come cucinare in modo rapido

Cottura guidata	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
	Premere: 	Premere: 	Premere:  Cottura guidata.	Scegliere il piatto.


## Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura necessario


### Funzione Finish Assist 10%

Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo quando rimane il 10% del tempo di cottura.

Per allungare il tempo di cottura, premere **+1min**.

## 16. 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.



# Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Z myślą o ochronie środowiska ograniczamy zużycie papieru, udostępniając pełne wersje instrukcji obsługi w naszej witrynie internetowej. Dostęp do pełnej wersji instrukcji obsługi można uzyskać na stronie [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu są dostępne na stronie [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	113
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	117
3. OPIS URZĄDZENIA.....	120
4. PANEL STEROWANIA.....	121
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	122
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	123
7. FUNKCJE ZEGARA.....	127
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	128
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	129
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	130
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	134
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	135
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	137
14. STRUKTURA MENU.....	138
15. TO PROSTE!.....	139
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	140

## 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 ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z 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 zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

- 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 uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste. Metalowe części wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence 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 kuchence 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 cieczy ani żadnych 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.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć lub odłączyć od zasilania i pozostawić zamknięte drzwi w celu wypalenia płomienia.
- Podgrzewanie napojów w kuchence 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 kuchence mikrofalowej.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- 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 i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej 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.
- 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!

Występuje 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.

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza 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 urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, 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 rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.
- 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 nagrzewania piekarnika.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - 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.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwale plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie

### 2.3 Sposób używania

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- 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, 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerezol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Naczynia szklane

Z naczyniami szklanymi należy obchodzić się z zachowaniem odpowiedniej ostrożności, w przeciwnym razie może dojść do ich

pęknięcia, wyszczerbienia lub głębokiego zarysowania:

- Unikać kontaktu naczyń szklanych z zimną wodą lub innymi płynami, ponieważ nagłe obniżenie temperatury może spowodować natychmiastowe pęknięcie szkła. Fragmenty rozbitego szkła mogą być bardzo ostre i trudne do zlokalizowania.
- Nie stawiać gorących naczyń szklanych na mokrej lub chłodnej powierzchni, bezpośrednio na blacie lub na metalowej powierzchni; nie chwycić gorących naczyń szklanych za pomocą mokrej ściereczki.
- Nie używać ani nie naprawiać naczyń szklanych, które są wyszczerbione, pęknięte lub głęboko zarysowane.
- Nie upuszczać naczyń szklanych na twarde przedmioty, nie rzucać nimi ani nie uderzać w nie przyborami kuchennymi.
- Nie nagrzewać pustych lub prawie pustych naczyń szklanych w kuchenke mikrofalowej, nie przegrzewać oleju ani masła w kuchenke mikrofalowej (ograniczyć czas gotowania do minimum).

Pozostawić gorące naczynia szklane do ostygnięcia na półce, podstawce lub na suchej ściereczce. Upewnić się, że naczynie szklane ostygło przed umyciem go albo włożeniem do chłodziarki lub zamrażarki.

Unikać chwytania gorących naczyń szklanych (także naczyń z silikonowymi uchwytyami) bez użycia suchych rękawic ochronnych.

Unikać niezalecanego użycia w kuchenke mikrofalowej (np. użycia piekarnika bez potrawy lub z jej małą ilością).

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie 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.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja

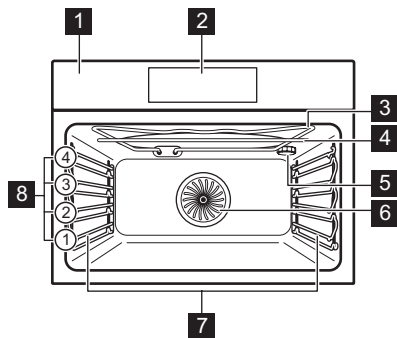
### OSTRZEŻENIE!

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

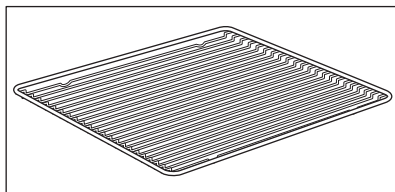


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Grzałka
- 4** Generator mikrofal
- 5** Lampa
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wymiowane
- 8** Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

#### Ruszt

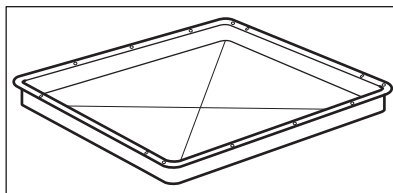
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.





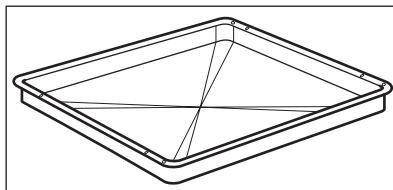
### Błacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



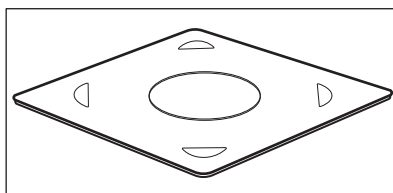
### Głęboka blacha

Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



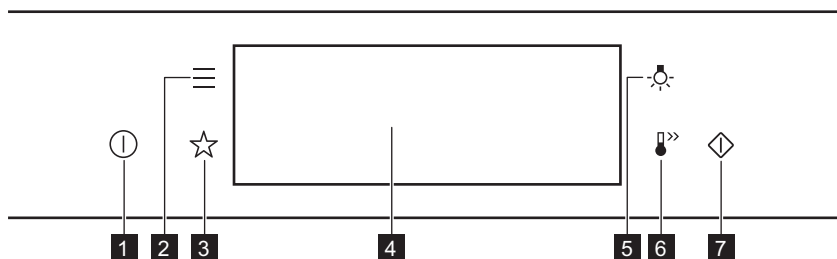
### Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej

Do przyrządzania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej.



## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Widok panelu sterowania



<b>1</b>	Włącz / Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
<b>2</b>	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

**7**Szybkie uruchomienie  
kuchenki mikrofalowej

Włączenie funkcji kuchenki mikrofalowej (1000 W, 30 sekund).

**Naciskaj przycisk**

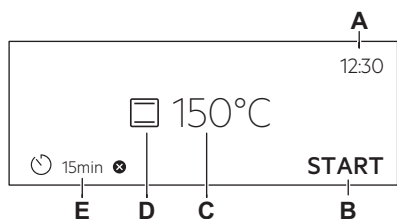
Dotknąć powierzchni palcem.

**Przesunięcie**

Przesunąć palcem po powierzchni.

**Nacisnąć i przytrzymać**Dotknąć powierzchni przez 3 sekun-  
dy.

## 4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Aktualna godzina
- B. START/STOP
- C. Temperatura / Timer kuchenki mikrofalowej
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer

### Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

Potwierdzenie wyboru lub ustawie-  
nia.Powrót do po-  
przedniego pozio-  
mu menu.Anulowanie ostat-  
niej czynności.

Włączanie i wyłączenie opcji.

**Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji** – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwięko-  
wy.

Funkcja jest włączona.

Funkcja jest włączona.  
Pieczenie kończy się automatycznie.

Alarm dźwiękowy jest wyłączony.

### Wskaźniki timera



Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.



Anulowanie ustawienia.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący  
bezpieczeństwa.

## 5.1 Czyszczenie wstępne



### Krok 1

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



### Krok 2

Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



### Krok 3

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

## 5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

**Krok 1** Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.

**Krok 2** Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.

**Krok 3** Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: **OK**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.

**Krok 4** Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: **OK**.

**Krok 5** Nacisnąć: **START**.

**STOP** — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.


**Krok 6** Wyłączyć piekarnik.

### 6.2 Jak ustawić: Funkcje kuchenki mikrofalowej


**Krok 1** Wymij wszystkie akcesoria i włącz urządzenie. Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej.

**Krok 2** Naciśnij symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.

---

**Krok 3** Wybrać funkcję pieczenia mikrofal i nacisnąć: . Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie mocy mikrofal.

---

**Krok 4** Ustawienie: moc mikrofal. Nacisnąć: .

---

**Krok 5** Nacisnąć: .

---

STOP – nacisnąć, aby wyłączyć funkcję.

---


**Krok 6** Wyłącz urządzenie.

---

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


MOC MIKROFAL W	MAKSYMALNY CZAS min
100 - 600	59–55
> 600	7



Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk .

### 6.3 Obsługa urządzenia: Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej

---

**Krok 1** Nacisnąć i przytrzymać: .  
Kuchenka mikrofalowa uruchomi się na 30 sekund.

---

---

**Krok 2** Aby wydłużyć czas gotowania:

Nacisnąć wartość odliczanego czasu, aby przejść do ustawień czasu. Ustawić czas pieczenia. Nacisnąć **+30 s.**

---

Kuchenkę mikrofalową można włączyć w dowolnej chwili za pomocą: Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej.

---

### 6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.

---

**Krok 1** Włączyć piekarnik.

---

**Krok 2** Nacisnąć: .

---

**Krok 3** Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.








---

**Krok 4** Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.



**Krok 5** Naciśnąć: **START**.







## 6.5 Funkcje pieczenia

### STANDARDOWE





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ówrtkach, sajgonek itp., tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

### SPECJALNE



Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Podgrzewanie talerzy</b>	Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 <b>Wyrastanie ciasta</b>	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 <b>Zapiekanki</b>	Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Termoobieg (niska temp.)</b>	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 <b>Podtrzymywanie temp.</b>	Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia
 <b>Chleb</b>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu uzyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

## MIKROFALE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Mikrofałe</b>	Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100–1000 W
 <b>Rozmrażanie</b>	Rozmrażanie mięsa, ryb, ciast, zakres mocy: 100–200 W
 <b>Odgrzewanie</b>	Podgrzewanie dań gotowych i delikatnych, zakres mocy: 300–700 W
 <b>Produkty płynne</b>	Podgrzewanie napojów i zup, zakres mocy: 800–1000 W

## FUNKCJE ŁĄCZONE Z MIKROFALAMI

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Termoobieg + mikrofałe</b>	Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.
 <b>Górna/dolna grzałka + mikrofałe</b>	Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.
 <b>Grill + mikrofałe</b>	Do szybkiego pieczenia i przyrumieniania potraw. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.
 <b>Grill + termoobieg + mikrofałe</b>	Do pieczenia większych kawałków mięsa na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.

## 7. FUNKCJE ZEGARA


### 7.1 Opis funkcji zegara


Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut Maksimum dla połączonych funkcji (mikrofal i standardowej) wynosi: 23 godz. 59 min..
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper - można to włączyć lub wyłączyć.

Opcje: Zakończ działanie iUruchomienie z opóźnieniem są niedostępne przy funkcjach kuchenki mikrofalowej.

### 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: Aktualna godzina.
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: <b>OK</b> .

Jak ustawić czas pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: <b>OK</b> .

Wybór opcji zakończenia pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Zakończ działanie.

### Wybór opcji zakończenia pieczenia

**Krok 6** Wybrać preferowane: Zakończ działanie.

**Krok 7** Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

### Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia

**Krok 1** Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

**Krok 2** Nacisnąć: .

**Krok 3** Ustawić czas pieczenia.

**Krok 4** Nacisnąć: ● ● ● .

**Krok 5** Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.

**Krok 6** Wybrać wartość.

**Krok 7** Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

### Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

### Jak zmienić ustawienia timera

**Krok 1** Nacisnąć: .

**Krok 2** Ustawić wartość dla timera.

**Krok 3** Nacisnąć: **OK**.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

## 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Wkładanie akcesoriów

Używać wyłącznie naczynia z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i

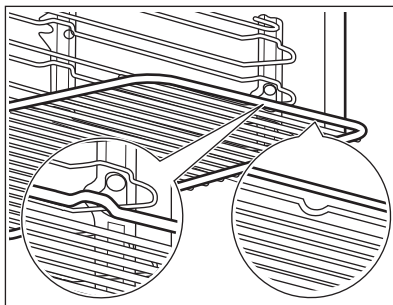
porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

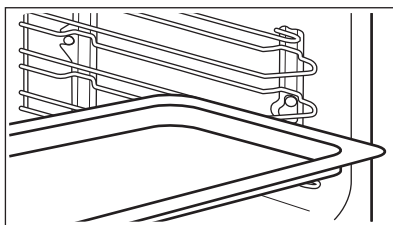


**Ruszt:**

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

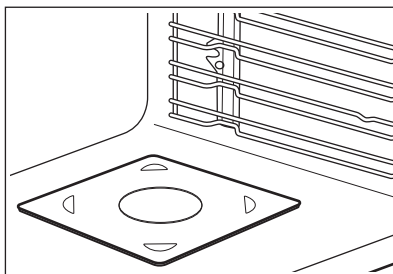
**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej:**

Używać dolnej szklanej płyty kuchenki mikrofalowej wyłącznie podczas korzystania z funkcji mikrofal. Nie nadaje się do połączonych funkcji kuchenki mikrofalowej (np. do grillowania w kuchenke mikrofalowej).

Umieścić dolną szklaną płytę na dnie komory. Potrawę można umieścić bezpośrednio na szklanej dolnej płycie kuchenki mikrofalowej.



## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.


**Krok 1** Włączyć urządzenie.


**Krok 2** Wybrać preferowane ustawienie.

**Krok 3** Nacisnąć: . Wybrać: Ulubione.

**Krok 4** Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..

**Krok 5** Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć **OK**.

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

## 9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

**Krok 1** Włączyć urządzenie.



**Krok 2** Ustawić funkcję pieczenia.

**Krok 3** ,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.

## 9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie 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, Koniec, Termoobiegi (niska temp.).

## 9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

# 10. WSKAZÓWKI I PORADY

## 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

## 10.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

### Czas na gotowanie!

Umieścić potrawę na szklanej płycie kuchenki mikrofalowej na dnie komory.

Umieścić potrawę na talerzu na dnie komory.

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 rozprzewadzenie ciepła.

Włóż żywność do urządzenia bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, tylko gdy jest ono przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz informacje 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 gotuj 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 urządzenia wyjmij potrawę i odstaw na kilka minut w celu równomiernego rozprzewadzenia 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.

## **10.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej**

Do gotowania w kuchenke 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	✓	✓	✓
Szkoło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X
Szkoło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliwa z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X

Naczynia/materiał			
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia	✓	X	X
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej	✓	✓	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
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej	✓	✓	X
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	X	✓	X

## 10.4 Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

### 700 - 1000 W



Smażenie na początku procesu gotowania



Podgrzewanie płynów

### 500 – 600 W



Gotowanie warzyw



Gotowanie jajek



Powolne gotowanie



Podgrzewanie potraw na jednym talerzu



Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw

### 300-400 W



Roztapianie sera, czekolady, masła



Gotowanie ryżu



Podgrzewanie potraw dla niemowląt



Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw



Dalsze gotowanie

## 100 - 200 W



Rozmrażanie chleba



Rozmrażanie owoców i ciast



Rozmrażanie sera, śmietany, masła



Rozmrażanie mięsa, ryb







### 10.5 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przewodzących testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60705.

### Funkcja kuchenki mikrofalowej








Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.








	 POWER W	 kg		 min	
Biszkopt	600	0.475	Dno	8 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	1	25 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Krem jajeczny	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrażanie mięsa	100	0.5	1	15	Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia.

### Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie

#### łączonym

Użyć rusztu.

		 POWER W	 °C		 min	
Ciasto, 0,7 kg	Górna/dolna grzałka + mikrofalę	100	200	2	23 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekanka ziemniaczana, 1,1 kg	Termoobieg + mikrofalę	300	180	2	38 - 42	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

						
Kurczak, 1,1 kg	Grill + termoo- bieg + mikrofa- le	400 W	230 °C	1	35 - 40 min	Włożyć mięso do ok- rągłego szklanego na- czynia i obrócić je w połowie czasu piecze- nia.

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



**Środki czyszczą-  
ce**

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



**Codziennie użyt-  
kowanie**

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem. Ostrożnie oczyścić górną ściankę urządzenia z zabrudzeń i tłuszczu.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



**Aksesoria**

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

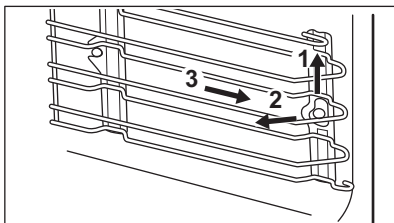
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

**Krok 1** Wylączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

- Krok 2** Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
- Krok 3** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
- Krok 4** Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

### 11.3 Sposób wymiany: Oświetlenie

#### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

#### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

### Oświetlenie




- Krok 1** Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
- Krok 2** Wyczyścić szklany klosz.
- Krok 3** Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.
- Krok 4** Założyć szklany klosz.




## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

#### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Co zrobić, gdy...



 <b>Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

 <b>Podzespoły</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

## 12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie.

W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą działać normalnie.





## Kod i opis



## Środek zaradczy

F131 – temperatura czujnika magnetronu jest zbyt wysoka.

Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie. Ponownie włącz urządzenie.

## 12.3 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 przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj 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

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię (tylko w razie użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa).

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

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

#### Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

#### Ciepło resztkowe

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

#### Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

#### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

## 14. STRUKTURA MENU

### 14.1 Menu

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

### 14.2 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

### 14.3 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

## 14.4 Podmenu: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

## 15. TO PROSTE!





### Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	------------------




### Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włącz / Wyłącz	 Menu	 Ulubione	 Timer	START / STOP
--	--	--	---	--------------

### Rozpoczęcie korzystania z urządzenia




<b>Szybkie uruchomienie</b>	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	<b>Krok 1</b> Nacisnąć i przytrzymać:  .	<b>Krok 2</b>  ... — wybrać preferowaną funkcję.	<b>Krok 3</b> Nacisnąć: START.
<b>Szybkie wyłączenie</b>	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	 - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		
<b>Szybkie uruchomienie MW</b>	Uruchomienie w dowolnej chwili funkcji kuchenki mikrofalowej z domyślnymi ustawieniami: 30 sek / 1000 W.	Nacisnąć:  .		

### Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
	 ...		OK	START
- nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	- wybrać funkcję pieczenia.	- ustawić temperaturę / .	- nacisnąć, aby potwierdzić.	- nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

## Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Gotowanie wspomagane	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.


## Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia


### 10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1min**.

## 16. 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.

## Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Мы заботимся об окружающей среде и стремимся рационально использовать ресурсы, поэтому снижаем объемы бумажной продукции и предоставляем полные версии инструкций онлайн. Полная версия инструкции доступна по адресу [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.



Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	141
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	145
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	149
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	150
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	151
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	152
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	156
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	158
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	159
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	160
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	163
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	165
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	167
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	167
15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	168
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	170

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

## **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.

- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Не включайте функцию микроволновой обработки, когда прибор пуст. Металлические части внутри камеры могут вызвать искрение.
- Запрещается использовать металлические контейнеры для продуктов и напитков во время приготовления в режиме микроволновой обработки. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко указывает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для использования в режиме микроволновой обработки.

- **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, пользоваться прибором можно будет только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Все операции по обслуживанию и ремонту, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от воздействия микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также разогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных предметов несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку кабеля питания из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание напитков в режиме микроволновой обработки может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут



взорваться даже после завершения нагрева в режиме микроволновой обработки.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него все остатки продуктов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может сократить срок службы прибора и стать причиной возникновения опасной ситуации.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.

- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	455 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	440 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	882 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	3.5x25 мм

## 2.2 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Не используйте режим микроволновой обработки для предварительного разогрева прибора.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой.

Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Не забывайте вытирать после каждого использования внутреннюю камеру и дверцу. Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и искрению при использовании функции микроволновой обработки.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Использование стеклянной посуды

Отсутствие должной аккуратности в обращении со стеклянной посудой может привести к появлению сколов, трещин, серьезных царапин; посуда также может разбиться.

- Не проливайте на стеклянную посуду холодную воду или другие жидкости, поскольку резкое изменение температуры может привести к ее разрушению. Битое стекло трудно обнаружить; оно также может отличаться исключительной остротой.
- Не ставьте горячую стеклянную посуду на влажные или холодные поверхности, непосредственно на столешницу или на металлические поверхности или в кухонную раковину; также не следует брать за горячую стеклянную посуду мокрой тряпкой.
- Не используйте и не пытайтесь склеить стеклянную посуду со сколами, трещинами или серьезными царапинами.
- Не допускайте падения и резкого опускания стеклянной посуды на твердые предметы, а также не стучите по ней кухонными принадлежностями.
- Не нагревайте пустую или почти пустую стеклянную посуду в микроволновой печи и не допускайте перегрева в стеклянной посуде, используемой в микроволновой печи, растительного или сливочного масла (выбирайте минимально допустимое время приготовления).

Если стеклянная посуда горячая, дайте ей остыть на охлаждающей решетке, прихватке или сухой тряпке. Прежде чем мыть стеклянную посуду или использовать ее для охлаждения или замораживания продуктов убедитесь, что она достаточно остыла.

Не беритесь за горячую стеклянную посуду (включая посуду с силиконизированными поверхностями) без сухих прихваток.

Не допускайте ненадлежащего использования в микроволновой печи (например, не запускайте прибор, если

помещенное внутрь содержимое отсустствует или слишком мало).

## 2.6 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.8 Утилизация

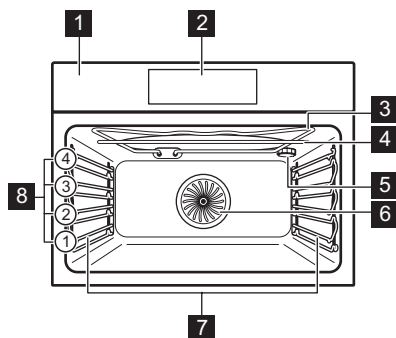
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор

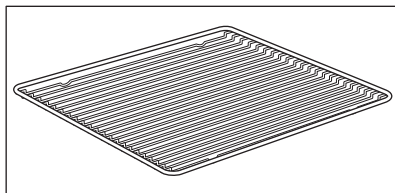


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Генератор микроволн
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная опора противня
- 8 Положения противня

### 3.2 Аксессуары

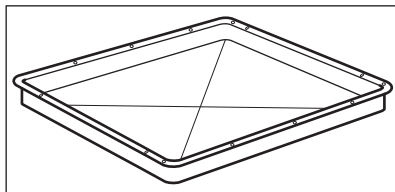
#### Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



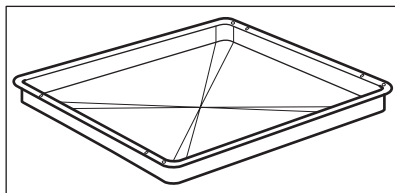
#### Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



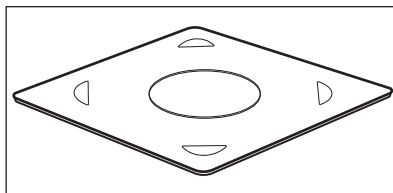
#### Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



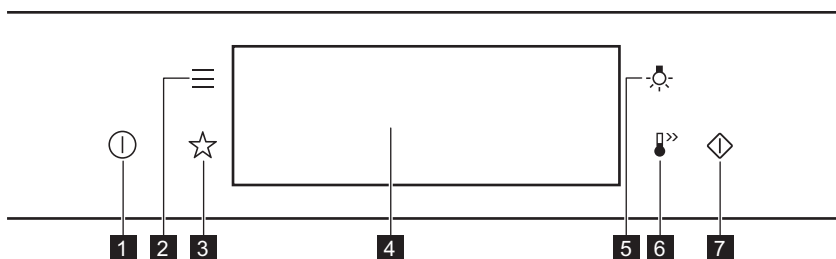
## Стекло́нное осно́вание микро́вволновой пе́чи

Приготовление продуктов в режиме микро́вволновой обрабо́тки.



## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Общий вид панели управления



<b>1</b>	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
<b>2</b>	Меню	Содержит список функций прибора.
<b>3</b>	Любимые программы	Список любимых настроек.
<b>4</b>	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
<b>5</b>	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
<b>6</b>	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.
<b>7</b>	Быстрый пуск микро- волновой печи	Включение режима микро́вволновой обрабо́тки (1000 Вт на 30 сек).



Нажимайте кнопку

Коснитесь поверхности кончиком пальца.



Переместите

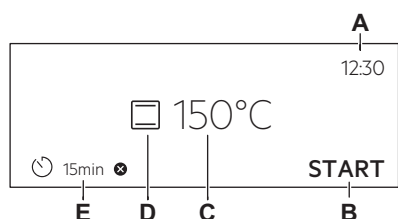
Проведите кончиком пальца по поверхности.



Нажмите и удерживайте

Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

## 4.2 Дисплей



- Дисплей с набором кнопок.
- A. Установка Времени Суток
  - B. ПУСК/СТОП
  - C. Температура / Таймер микроволновой печи
  - D. Режимы нагрева
  - E. Таймер

### Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.

Подтверждение выбора / параметра настройки.	Возврат на один уровень в меню.	Отмена последнего действия.	Включение и выключение опций.

Звуковой сигнал, индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.

Функция включена.	Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	Звуковая сигнализация отключена.

### Индикаторы таймеров

Установка функции: Отложенный запуск.	Отмена настройки.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первоначальная очистка



Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3

---

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.

Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.

Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

---

## 5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

# 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 6.1 Способ установки: Режимы нагрева

---

**Шаг 1** Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.

---

**Шаг 2** Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .

---

**Шаг 3** Выберите режим нагрева и нажмите: **OK**. На дисплее отображается температура.

---

**Шаг 4** Установ: температура. Нажмите **OK**.

---

**Шаг 5** Нажмите: **START**.

---

Для выключения режима нагрева нажмите **STOP**.

---

**Шаг 6** Выключите духовой шкаф.

---

## 6.2 Способ установки: Режимы микроволновой обработки

---

**Шаг 1** Извлеките все принадлежности и включите прибор. Вставьте стеклянное основание микроволновой печи.

---

**Шаг 2** Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.

---

**Шаг 3** Выберите режим нагрева для микроволновой обработки и нажмите: **OK**. На дисплее отображается мощность микроволн.

---

**Шаг 4** Настройка: мощность микроволн. Нажмите **OK**.

---

**Шаг 5** Нажмите: **START**.

---

**STOP** - нажмите для выключения функции.

---


**Шаг 6** Выключите прибор.

---




Максимальная продолжительность функций микроволновой обработки зависит от мощности микроволн.

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН Вт	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ мин
100 - 600	59:55
> 600	7

 Открывание дверцы приводит к остановке работы функции. Чтобы начать, нажмите кнопку **START**.

### 6.3 Применение: Быстрый пуск микроволновой печи

**Шаг 1** Нажмите и удерживайте: . Микроволновая обработка будет продолжаться 30 секунд.

**Шаг 2** Увеличение времени приготовления. Для перехода в настройки времени нажмите текущее значение времени. Задайте время приготовления. Нажмите **+30 s.**

позволяет в любой момент включить режим микроволновой обработки: Быстрый пуск микроволновой печи.

### 6.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу

**Шаг 1** Включите духовой шкаф.

**Шаг 2** Нажмите .

**Шаг 3** Нажмите . Введите: Помощь в Приготовлении.

**Шаг 4** Выберите тип блюда или продукта.




**Шаг 5** Нажмите: **START**.






## 6.5 Режимы нагрева

### СТАНДАРТНЫЕ





Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

### ОСОБЫЕ




Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.


Режим нагрева	Применение
 <b>Подготовка теста</b>	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 <b>Гратен</b>	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление запеканок и обжаривание.
 <b>Низкотемпературное приготовление</b>	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 <b>Поддержание тепла</b>	Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюдо можно закрыть
 <b>Хлеб</b>	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.

## Микроволны

Режим нагрева	Применение
 <b>Микроволны</b>	Подогрев, приготовление, диапазон мощности: 100–1000 Вт
 <b>Размораживание</b>	Размораживание мяса, рыбы, тортов, диапазон мощности: 100–200 Вт.
 <b>Разогрев</b>	Подогрев готовых блюд и деликатных продуктов, диапазон мощности: 300–700 Вт
 <b>Жидкость</b>	Подогрев напитков и супов, диапазон мощности: 800–1000 Вт

## МИКРОВОЛНЫ + ЖАР

Режим нагрева	Применение
 <b>Горячий воздух + микроволны</b>	Выпекание на одном уровне духового. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100–600 Вт.
 <b>Традиционное приготовление + микроволны</b>	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100–600 Вт.
 <b>Гриль + микроволны</b>	Для быстрого приготовления продуктов и одновременного их подрумянивания. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100–600 Вт.

Режим нагрева	Применение
 <p><b>Турбогриль + Микроволны</b></p>	<p>Для жарки крупных кусков мяса на одном уровне. Для приготовления запеканок и запекания до образования румяной корочки. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100–600 Вт.</p>

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин. Максимальное значение для комбинированных функций (микроволновая обработка + стандартный режим работы) составляет: 23 ч 59 мин.
Завершить действие	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Можно включить и выключить Таймер прямого отсчета.

При выборе режима микроволновой обработки невозможно использовать


следующие функции: Завершить действие и Отложенный запуск.

### 7.2 Способ установки: Функции часов

#### Настройка часов

- Шаг 1** Включите духовой шкаф.
- Шаг 2** Нажмите: Установка Времени Суток.
- Шаг 3** Установите время. Нажмите **OK**.

#### Установка времени приготовления

- Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру.
- Шаг 2** Нажмите .

### Установка времени приготовления

**Шаг 3** Установите время. Нажмите **OK**.

### Выбор опции окончания приготовления

**Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру.

**Шаг 2** Нажмите .

**Шаг 3** Задайте время приготовления.

**Шаг 4** Нажмите .


**Шаг 5** Нажмите: Завершить действи.

**Шаг 6** Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.

**Шаг 7** Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

### Установка отложенного запуска приготовления

**Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру.

**Шаг 2** Нажмите .

**Шаг 3** Задайте время приготовления.

**Шаг 4** Нажмите .

**Шаг 5** Нажмите: Отложенный запуск.

**Шаг 6** Выберите требуемое значение.

**Шаг 7** Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

### Увеличение заданного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

### Изменение настроек таймера

**Шаг 1** Нажмите .

**Шаг 2** Задайте значение таймера.

**Шаг 3** Нажмите **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Установка принадлежностей

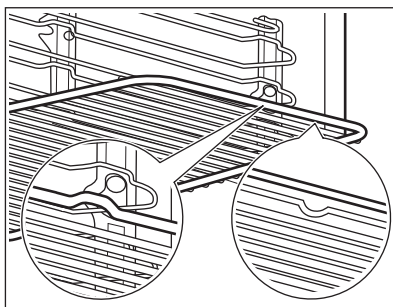
Используйте только подходящую посуду и материалы. См. главу «Полезные

советы», раздел «Подходящая для микроволновой обработки кухонная посуда и материалы».

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

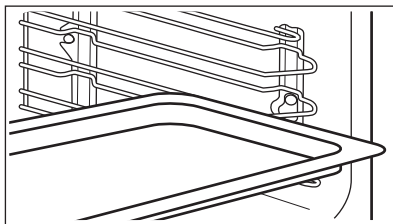
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



#### Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

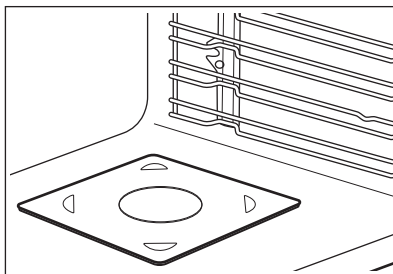


#### Стеклопанель микроволновой печи:

Используйте стеклопанель для микроволновой обработки только в режиме микроволновой обработки. Она не подходит для комбинированного режима микроволновой обработки (например, для гриля с помощью микроволн).

Уложите данный аксессуар на дно внутренней камеры.


Продукты при микроволновой обработке можно ставить непосредственно на стеклопанель.




## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.



<b>Шаг 1</b>	Включите прибор.
<b>Шаг 2</b>	Выберите необходимую настройку.
<b>Шаг 3</b>	Нажмите  . Выберите: Любимые программы.
<b>Шаг 4</b>	Выберите: Сохранить текущие настройки.
<b>Шаг 5</b>	Нажмите +, чтобы добавить параметр в список Любимые программы. Нажмите OK.

 — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

### 9.2 Блокировка кнопок



Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.



<b>Шаг 1</b>	Включите прибор.
<b>Шаг 2</b>	Настройка режима нагрева.
<b>Шаг 3</b>	 ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.

### 9.3 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

### 9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 10.1 Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов посмотрите код изделия на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

### 10.2 Рекомендации по использованию микроволн

#### Давайте готовить!

Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки, установленное на дне внутренней камеры.

Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки, установленное на дне внутренней камеры.

Переворачивайте или перемешивайте продукты по истечении половины времени приготовления или размораживания.

Время от времени помешивайте жидкие блюда.

Перемешивайте пищу перед подачей к столу.

Во время приготовления и разогрева накрывайте пищу.

При нагреве напитков для улучшения распределения тепла положите в бутылку или стакан подходящую для микроволновой печи ложку.

Поместите продукты в прибор без упаковки. Готовые блюда можно помещать в прибор в упаковке только если упаковка пригодна для использования в приборе (см. сведения на упаковке).

#### Приготовление в микроволновой печи

Накрывайте продукты в ходе приготовления. Если требуется создать корочку, готовьте, не накрывая.

Не перегревайте блюда, устанавливая слишком высокую мощность и время. Продукты могут потерять влагу, сгореть или стать причиной пожара.

Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, так как они могут взрываться. Перед разогревом протыкайте желтки в яичнице.

Перед приготовлением сделайте в кожице или коже продуктов несколько отверстий.

Нарезайте овощи на кусочки сходного размера.

После выключения прибора выньте продукты и оставьте на несколько минут для равномерного распределения тепла.

#### Размораживание в микроволновой печи

Положите замороженный неразвернутый продукт в небольшой перевернутой тарелке в контейнер, на поднос для размораживания или в пластиковое сито, чтобы образующаяся при размораживании жидкость могла свободно стекать.

Извлекайте из прибора разморожившиеся продукты.

Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно



задать более высокую мощность микроволновой обработки.

### 10.3 Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования в микроволновой печи

















Для приготовления с микроволнами используйте только подходящую посуду и материалы. Воспользуйтесь для справки таблицей ниже.

Перед использованием кухонной посуды/материалов сверяйтесь с их спецификацией.

Посуда/материал			
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, жаростойкое стекло.	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и изделия из фарфора без декоративного покрытия из серебра, золота, платины или других металлов	✓	✗	✗
Стекло и витрокерамика из огне-стойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓
Жаростойкая керамика и фаянс без элементов из кварца или металла, а также без металлосодержащей глазури	✓	✓	✓
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурованным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	✗	✗	✗
Жаростойкий пластик, выдерживающий температуру до 200 °C	✓	✓	✗
Картон, бумага	✓	✗	✗
Пищевая пленка	✓	✗	✗
Пленка для микроволновой печи	✓	✓	✗
Посуда для жарки из металла, например, эмалированная, чугунная	✗	✗	✗
Формы для выпечки, черные лакированные или с силиконовым покрытием	✗	✗	✗
Эмалированный противень	✗	✗	✗
Решетка	✗	✗	✓
Стеклоянное основание микроволновой печи	✓	✓	✗
Посуда для использования в микроволновой печи, например, сковороды Crisp pan	✗	✓	✗

## 10.4 Рекомендованные уровни мощности для различных видов продуктов

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

700–1000 Вт				
				
Обжаривание в начале процесса приготовления				Подогрев жидкостей
500–600 Вт				
				
Приготовление овощей	Приготовление яиц	Приготовление на медленном огне	Подогрев порционных блюд	Размораживание и разогрев замороженных блюд
300–400 Вт				
				
Растапливание сыра, шоколада, сливочного масла	Варка риса	Подогрев детского питания	Приготовление / Разогрев деликатных продуктов	Непрерывное приготовление
100–200 Вт				
				
Размораживание хлеба	Размораживание фруктов и пирожных	Размораживание сыра, сливок, сливочного масла	Размораживание мяса, птицы	







## 10.5 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.







Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60705.

### Функция микроволновой печи








Используйте решетку, если не указано иное.

	 POWER Вт	 кг		 мин	
Бисквитный пирог	600	0.475	Нижн.	8 - 9	По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/4.

	 Вт	 кг		 мин	
Мясной рулет	400	0.9	1	25 - 27	По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/4.
Белковый крем	500	1	2	30 - 33	-
Размораживание мяса	100	0.5	1	15	По истечении половины времени приготовления переверните мясо.

### Комбинированный режим с микроволнами

Воспользуйтесь решеткой.

		 Вт	 °C		 мин	
Пирог, 0,7 кг	Традиционное приготовление + микроволны	100	200	2	23 - 27	По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/4.
Картофельная запеканка, 1,1 кг	Горячий воздух + микроволны	300	180	2	38 - 42	По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/4.
Цыпленок, 1,1 кг	Турбогриль + Микроволны	400	230	1	35 - 40	Поместите мясо в круглую стеклянную емкость и переверните по истечении половины времени приготовления.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 11.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию. Тщательно очищайте потолок прибора от остатков пищи и жира.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

## 11.2 Снятие: Направляющие для противней

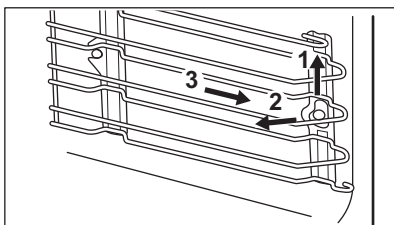
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Шаг 2** Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.

**Шаг 3** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.

**Шаг 4** Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

## 11.3 Замена лампы освещения

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

### Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...



#### Прибор не включается или не нагревается



#### Возможная причина

Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Не установлено время.

Дверца не закрыта как следует.

Сработал предохранитель.

Прибор Защита детей включен.



#### Способ устранения

Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.

Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов».

Полностью закройте дверцу.

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.

См. главу «Меню», подменю: Опции.



## Компоненты



## Описание

Лампа перегорела.



## Способ устранения

Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

## 12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.



## Код и описание

F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.

F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.



## Способ устранения

Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

Включите и выключите прибор.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.



## Код и описание

F131 - превышение температуры датчика магнетрона.



## Способ устранения

Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.

## 12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры

прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

### Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

Продуктовый номер (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 13.1 Экономия электроэнергии

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду (применимо только к использованию не в режиме СВЧ).

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы

автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

#### Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

#### Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 14.1 Меню

Элемент меню		Применение
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Используется для задания конфигурации прибора.
Настройки	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

## 14.2 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появляется сообщение Защита детей. Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

## 14.3 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

## 14.4 Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

## 15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

**Перед первым использованием необходимо настроить:**

Выбрать Язык	Яркость дисплея	Тоны Кнопок	Громкость сигнала	Установка Времени Суток
--------------	-----------------	-------------	-------------------	-------------------------



## Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:

 ВКЛ / ВЫКЛ





 Меню

 Любимые программы



 Таймер

START / STOP

## Начните пользоваться прибором




<b>Быстрый пуск</b>	Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	<b>Шаг 1</b> Нажмите и удерживайте: 	<b>Шаг 2</b>  ... - выберите требуемую функцию.	<b>Шаг 3</b> Нажмите: START .
<b>Быстрое выключение</b>	Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана.	 — нажмите и удерживайте , пока прибор не выключится.		
<b>Быстрый старт микроволновой обработки</b>	Начните микроволновую обработку в любое время с настройками по умолчанию: 30 сек / 1000 Вт.	Нажмите 		

## Начните приготовление

<b>Шаг 1</b>	<b>Шаг 2</b>	<b>Шаг 3</b>	<b>Шаг 4</b>	<b>Шаг 5</b>
 - нажмите , чтобы включить прибор.	 ... - выберите режим нагрева.	 — установите температуру .	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

## Быстро освоите приготовление

Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:


<b>Помощь в Приготовлении</b>	<b>Шаг 1</b> Нажмите 	<b>Шаг 2</b> Нажмите: 	<b>Шаг 3</b> Нажмите:  Помощь в Приготовлении.	<b>Шаг 4</b> Выберите блюдо.
-------------------------------	---	--	--	---------------------------------


## При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.

**Последний штрих 10%**  
Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1мин.**

## 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.



Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	171
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	175
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	178
4. PANEL DE CONTROL.....	179
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	180
6. USO DIARIO.....	181
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	184
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	186
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	187
10. CONSEJOS.....	188
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	192
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	193
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	195
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	195
15. ¡ES FÁCIL!.....	196
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	197

## 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:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- 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**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- 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 presenta 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. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- 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.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- 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!**

Solo 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 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
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.

- 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 las 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 aparato.

### ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en 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.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato 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!

Riesgo de lesiones o de daños en el 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 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 de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco.

Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

## 2.6 Iluminación interna

### **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.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación

### **ADVERTENCIA!**

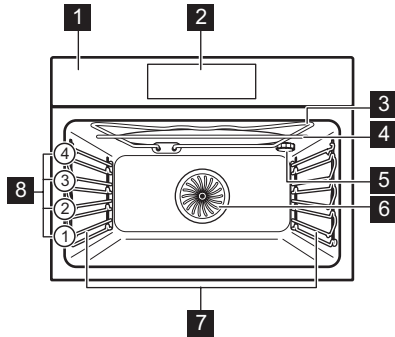
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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

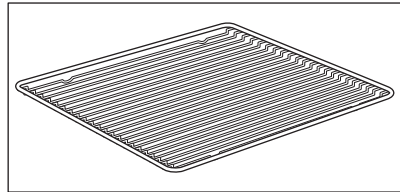


- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Resistencia
- 4** Generador de microondas
- 5** Bombilla
- 6** Ventilador
- 7** Soporte de parrilla extraíble
- 8** Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

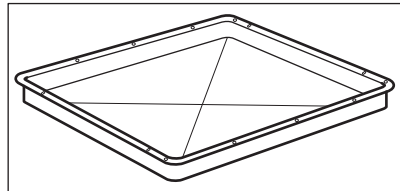
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



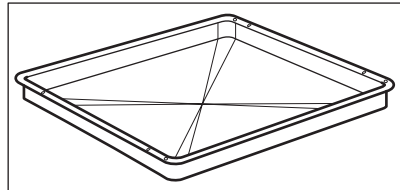
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.

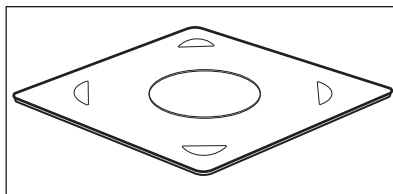


#### Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

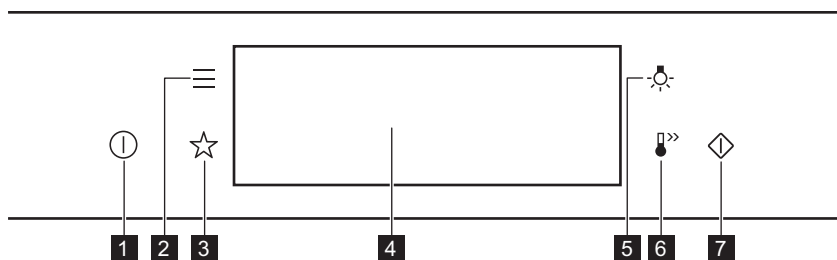


**Plato inferior de cristal para microondas**  
 Para preparar alimentos en modo microondas.



## 4. PANEL DE CONTROL

### 4.1 Vista general del panel de control



<b>1</b>	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
<b>2</b>	Menú	Muestra las funciones del aparato.
<b>3</b>	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
<b>4</b>	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
<b>5</b>	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
<b>6</b>	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.
<b>7</b>	Inicio rápido del microondas	Para activar la función de microondas (1000 W y 30 segundos).



**Pulse el botón**

Touchar a superfície com a ponta de los dedos.



**Mover**

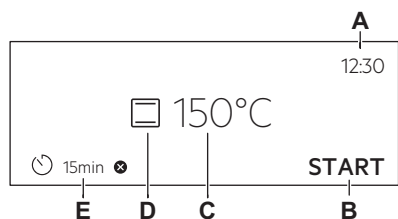
Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.



**Mantener pulsado**

Touchar a superfície durante 3 segundos.

## 4.2 Pantalla



Pantalla con conjunto de funciones clave.

- A. Hora
- B. INICIO/PARAR
- C. Temperatura / Temporizador de microondas
- D. Funciones de cocción
- E. Temporizador

### Indicadores de pantalla

**Indicadores básicos** - para navegar por la pantalla.



Para confirmar la selección o el ajuste.



Para retroceder un nivel en el menú.



Para deshacer la última acción.



Para activar y desactivar las opciones.

**Sonar la alarma indicadores de función** - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.



La función está activada.



La función está activada.  
La cocción se detiene automáticamente.



El sonido de la alarma está apagado.

### Indicadores de temporizador



Para ajustar la función: Inicio retardado.



Para cancelar el ajuste.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial



Paso 1



Paso 2



Paso 3

---

Retire todos los accesorios y car-  
riles laterales extraíbles del aparato.

Limpie únicamente el aparato y los  
accesorios con un paño de microfí-  
bra humedecido en agua tibia y de-  
tergente suave.

Coloque los accesorios y carriles de  
apoyo extraíbles en el aparato.

---

## 5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.  
Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

# 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

---

**Paso 1** Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.

---

**Paso 2** Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.

---

**Paso 3** Seleccione la función de cocción y pulse: **OK**. La pantalla muestra: temperatura.

---

**Paso 4** Ajuste: temperatura. Pulse: **OK**.

---

**Paso 5** Pulse: **START**.

---

**STOP** - pulse para desactivar la función de cocción.

---

**Paso 6** Apague el horno.

---

## 6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

---

**Paso 1** Retire todos los accesorios y encienda el aparato.  
Introduzca el plato inferior de cristal del microondas.

---

**Paso 2** Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.

---

**Paso 3** Seleccione la función de cocción del microondas y pulse: **OK**. La pantalla muestra: potencia del microondas.

---

**Paso 4** Ajuste: potencia del microondas. Pulse: **OK**.

---

**Paso 5** Pulse: **START**.

---

**STOP** - pulse para desactivar la función.


---

**Paso 6** Apague el aparato.


---

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

POTENCIA DEL MICROONDAS W	TIEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
> 600	7

 Si abre la puerta, se detiene la función. Para volver a iniciarlo, pulse **START**

### 6.3 Instrucciones de uso: Inicio rápido del microondas

**Paso 1** Mantenga pulsado: . El microondas funcionará durante 30 segundos.

**Paso 2** Para prolongar el tiempo de cocción:  
 Pulse en el valor del tiempo de funcionamiento para ir al control de tiempo. Ajuste el tiempo de cocción. **Pulse +30 s.**



El microondas se puede encender en cualquier momento con: Inicio rápido del microondas.

### 6.4 Cómo configurar: Cocción asistida

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


Para algunos de los platos, también puede cocinar con:







- Peso automático

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
<b>Paso 4</b>	Elija un tipo de plato o comida.
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> .






### 6.5 Funciones de cocción




#### ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.





<b>Función de cocción</b>	<b>Aplicación</b>
 <b>Grill turbo</b>	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 <b>Congelados</b>	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

## PLATOS ESPECIALES





<b>Función de cocción</b>	<b>Aplicación</b>
 <b>Conservar</b>	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 <b>Desecar alimentos</b>	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 <b>Calientaplatos</b>	Para precalentar platos para servir.
 <b>Leudar masas</b>	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.
 <b>Gratinar</b>	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.

Función de cocción	Aplicación
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.
 Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.

## MICROONDAS

Función de cocción	Aplicación
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Líquido	Calentar bebidas y sopas, rango de potencia: 800 - 1000 W

## COMBINACIÓN MICROONDAS

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente + microondas	Horneado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Grill turbo + microondas	Para asar grandes porciones de carne en un nivel. Para hacer gratinados y dorar. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. El máximo para funciones combinadas (microondas + estándar) es: 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.



<b>Función de reloj</b>	<b>Aplicación</b>
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.
Tiempo de funcionamiento	Indica el tiempo que está en marcha la función. Tiempo de funcionamiento: puede encenderlo y apagarlo.

Finalizar acción e Inicio retardado no están disponibles para las funciones de microondas.

## 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

### Cómo ajustar el reloj

**Paso 1** Encienda el horno.

**Paso 2** Pulse: Hora.

**Paso 3** Ajuste la hora. Pulse: **OK**.

### Cómo programar el tiempo de cocción

**Paso 1** Elija la función de cocción y la temperatura.

**Paso 2** Pulse: .

**Paso 3** Ajuste la hora. Pulse: **OK**.

### Cómo elegir la opción de final

**Paso 1** Elija la función de cocción y la temperatura.

**Paso 2** Pulse: .

**Paso 3** Ajuste el tiempo de cocción.

**Paso 4** Pulse: ● ● ● .

**Paso 5** Pulse: Finalizar acción.

**Paso 6** Elija el que prefiera: Finalizar acción.

**Paso 7** Pulse: **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

### Cómo retrasar el inicio de la cocción

**Paso 1** Ajuste la función de cocción y la temperatura.

**Paso 2** Pulse: .

### Cómo retrasar el inicio de la cocción

**Paso 3** Ajuste el tiempo de cocción.

**Paso 4** Pulse: ● ● ● .

**Paso 5** Pulse: Inicio retardado.

**Paso 6** Elija el valor.


**Paso 7** Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

### Cómo prolongar el tiempo de cocción

Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min**.

### Cómo cambiar los ajustes del temporizador

**Paso 1** Pulse: .

**Paso 2** Ajuste el valor del temporizador.

**Paso 3** Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Inserción de accesorios

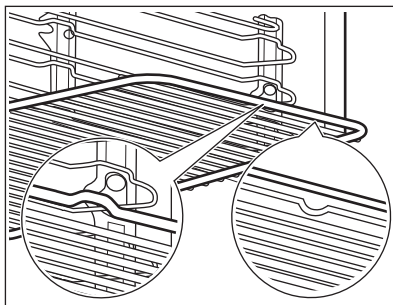
Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y

materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

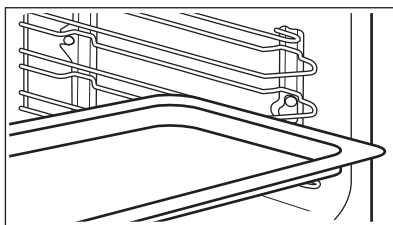
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

**Parrilla:**

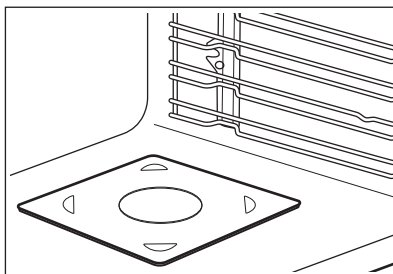
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

**Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Plato inferior de cristal para microondas:**

Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad. Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.



## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

**Paso 1** Ponga en marcha el aparato.


**Paso 2** Seleccione los ajustes preferidos.

**Paso 3** Pulse: . Seleccione: Favoritos.

**Paso 4** Seleccione: Guardar los ajustes actuales.

**Paso 5** Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse **OK**.

 - pulse para restablecer el ajuste.

 - pulse para cancelar el ajuste.

## 9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

**Paso 1** Ponga en marcha el aparato.



**Paso 2** Seleccione una función de cocción.

**Paso 3**   - pulse al mismo tiempo para activar la función.

Para desactivar la función, repita el paso 3.

## 9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato 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, Hora de fin, Cocción lenta.

## 9.4 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

# 10. CONSEJOS

## 10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.

## 10.2 Recomendaciones para microondas

 ¡A cocinar!

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.

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 aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato 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 aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque 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 aparato, 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.

## 10.3 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	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X

Material del utensilio de cocina			
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X
Película de cocción	✓	X	X
Película para microondas	✓	✓	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	X
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X

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

Los datos de la tabla son valores orientativos.

### 700 - 1.000 W



Sofreír al inicio del proceso de cocción



calentar líquidos

### 500 - 600 W



Cocinar verduras



Cocinar platos de huevos



Estofados a fuego lento



Calentar platos únicos



Descongelar y calentar platos congelados

### 300 - 400 W



Fundir queso, chocolate, mantequilla



Cocer arroz



Calentar alimentos infantiles



Cocinar / calentar alimentos delicados



Continuar cocinando

100 - 200 W



Descongelar pan



Descongelar fruta y pasteles



Descongelar queso, nata, mantequilla



Descongelar carne, pescado







### 10.5 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.








#### Función microondas

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

	 W	 kg		 min	
Bizcocho	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	1	25 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

#### Función de combi microondas

Use la parrilla.

		 W	 °C		 min	
Pastel, 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Aire caliente + microondas	300	180	2	38 - 42	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pollo, 1,1 kg	Grill turbo + microondas	400	230	1	35 - 40	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta a media cocción.

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza



**Agentes limpiadores**

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



**Uso diario**

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 aparato.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



**Accesorios**

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

### 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

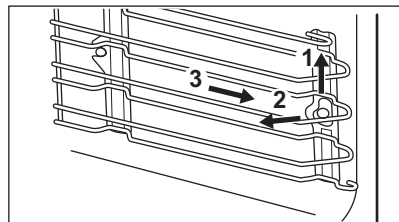
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.

**Paso 3** Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.

**Paso 4** Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



## 11.3 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla superior

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.
<b>Paso 2</b>	Limpie la tapa de cristal.
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
<b>Paso 4</b>	Instale la tapa de cristal.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 Qué hacer si...



### El aparato no se enciende o no se calienta



#### Posible causa

El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.

El reloj no está ajustado.

La puerta no está bien cerrada.

Ha saltado el fusible.

El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.



#### Solución

Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.

Cierre la puerta del aparato completamente.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



## Componentes



### Descripción

La bombilla se ha fundido.



### Solución

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

## 12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error.

En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.



### Código y descripción

F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.

F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.



### Solución

Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.

Encienda y apague el aparato.

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.



### Código y descripción

F131 - la temperatura del sensor del magnetrón es demasiado alta.



### Solución

Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.

## 12.3 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 aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD): .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Ahorro energético

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético, (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

#### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

#### Calor residual

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

#### Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

#### Cocción con la bombilla apagada

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

## 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 14.1 Menú

Elemento del menú	Aplicación
Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
Opciones	Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración Asistencia
	Para ajustar la configuración del aparato. Muestra la configuración y la versión del software.

## 14.2 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Cuando la opción está activada, el texto Bloqueo de seguridad aparece en la pantalla al encender el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con la opción activada.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

## 14.3 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

## 14.4 Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

## 15. ¡ES FÁCIL!





### Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Hora
--------	-----------------------	----------------	--------------------	------




### Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 Encendido/ON / Apagado/OFF	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	START / STOP
---	---	--	---	--------------

## Empezar a utilizar el aparato




<b>Inicio rápido</b>	Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	<b>Paso 1</b> Mantenga pulsado: 	<b>Paso 2</b>  ... - seleccione la función preferida.	<b>Paso 3</b> Pulse: START .
<b>Apagado rápido</b>	Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.	 : mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		
<b>Inicio rápido del microondas</b>	Inicie el microondas en cualquier momento con los ajustes predeterminados: 30 seg / 1000 W.	Pulse:  .		

## Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
	 ...		OK	START
: pulse para encender el aparato.	- seleccione la función de cocción.	- ajuste la temperatura .	- pulse para confirmar.	- pulse para iniciar la cocción.

## Aprenda a cocinar rápidamente

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse:  .	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.


## Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción


### Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1 min.**

## 16. 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.

## Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Ми прагнемо збереження довкілля, скорочуючи паперові документи та забезпечуючи доступ до повних інструкцій з експлуатації онлайн. Отримайте доступ до повної версії інструкції з експлуатації на [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals). Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	198
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	202
3. ОПИС ВИРОБУ.....	205
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	206
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	207
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	208
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	212
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	213
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	214
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	215
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	219
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	220
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	222
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	223
15. ЦЕ ЛЕГКО!.....	224
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	225

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

## 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.

- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Не вмикайте функцію мікрохвильової печі, коли прилад порожній. Металеві деталі всередині камери можуть спричинити утворення електричної дуги.
- Металеві контейнери для їжі та напоїв заборонено використовувати під час готування в мікрохвильовій печі. Ця вимога не діє в тому разі, якщо виробник зазначив розмір і форму металевих контейнерів, які можна використовувати під час готування в мікрохвильовій печі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** У разі пошкодження дверцят або ущільнювача дверцят приладом не можна користуватися, доки його не полагодить кваліфікований спеціаліст.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Лише кваліфікований спеціаліст може виконувати будь-яке обслуговування або ремонтні операції, що передбачають зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвильової енергії.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не нагрівайте рідини та інші продукти у герметичних контейнерах. Вони можуть вибухнути.



- Користуйтеся лише тим посудом, який підходить для мікрохвильових печей.
- Під час нагрівання продуктів у пластиковому чи паперовому контейнері наглядайте за приладом у зв'язку з можливістю загоряння.
- Прилад призначений для нагрівання їжі та напоїв. Сушіння продуктів чи одягу, а також нагрівання грілок, капців, спонжів, вологих ганчірок тощо може призвести до травм, загорання або пожежі.
- У разі виявлення диму вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки, щоб погасити полум'я.
- Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може привести до вибухового закипання із запізненням. Будьте обережні під час поводження з контейнером.
- Уміст пляшечок та баночок із дитячим харчуванням необхідно збовтати або перемішати, а також перевірити його температуру, перш ніж давати дитині, аби уникнути опіків.
- Яйця у шкаралупі та цілі круто зварені яйця не можна нагрівати у приладі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення мікрохвильового нагрівання.
- Щоби зняти опори полиць, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Прилад слід регулярно очищувати та видалити залишки їжі.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Недотримання чистоти приладу може призвести до погіршення властивостей поверхні, що негативно

позначиться на терміні служби приладу та може спричинити небезпечні ситуації.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	444 (460) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	455 мм
Висота задньої частини приладу	440 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм

Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	882 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	3.5x25 мм

### 2.2 Під'єднання до електромережі

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під

- приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
  - Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
  - Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
  - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
  - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
  - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
  - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.

- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього прогрівання приладу.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Обов'язково витріть камеру й дверцята насухо після кожного використання. Пара, утворювана під час роботи приладу, конденсується на стінках камери, що може призвести до корозії.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Залишки їжі та жир, що містяться в приладі, можуть призвести до виникнення пожежі й електричної дуги під час роботи функції мікрохвильової печі.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Використання скляного посуду

Необережне поводження зі скляним посудом може призвести до його пошкодження, появи відколів, тріщин або глибоких подряпин.

- Не допускайте проливання холодної води чи іншої рідини на скляний посуд, оскільки раптовий перепад температур може призвести до миттєвого руйнування скла. Уламки скла можуть

бути надзвичайно гострими, крім того їх важко знайти.

- Не розміщуйте скляний посуд на мокрій або прохолодній поверхні, безпосередньо на стільниці чи металевій поверхні або в раковині. Не переміщуйте гарячий скляний посуд, тримаючи його мокрою ганчіркою.
- Не використовуйте і не намагайтеся відремонтувати скляний посуд, що має відколи, тріщини або сильні подряпини.
- Не кидайте скляний посуд і не бийте його об тверді предмети. Не бийте його столовим приладдям.
- Не нагрівайте порожній або майже порожній скляний посуд у мікрохвильовій печі та не перегрівайте олію або масло в мікрохвильовій печі (намагайтеся приготувати їжу в максимально короткий час).

Дайте гарячому скляному посуду охолонути на стійці для охолодження, кухонній рукавичці або на сухій ганчірці. Перед миттям, охолодженням або заморожуванням посуду переконайтеся в тому, що він достатньо охолонув.

Перед переміщенням гарячого скляного посуду (включаючи посуд із силіконовими вставками) одягайте сухі кухонні рукавички.

Не допускайте неправильного використання мікрохвильової печі (тобто запуск печі без навантаження або з невеликим навантаженням).

## 2.6 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.8 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

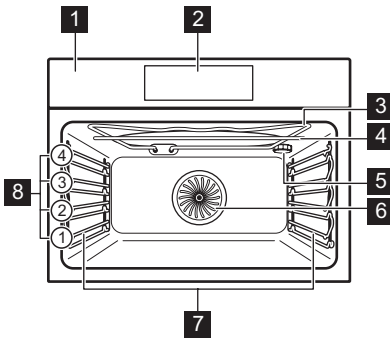
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд

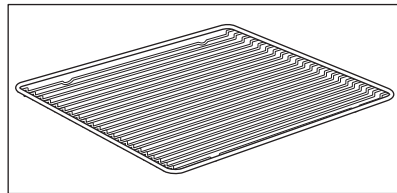


- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Нагрівальний елемент
- 4** Мікрохвильовий генератор
- 5** Лампа
- 6** Вентилятор
- 7** Опорна рейка, знімна
- 8** Рівні полиць

### 3.2 Аксесуари

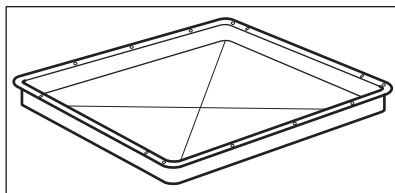
#### Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



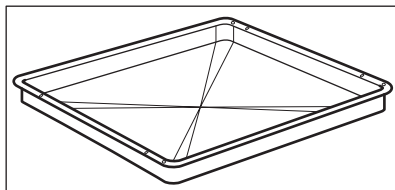
### Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



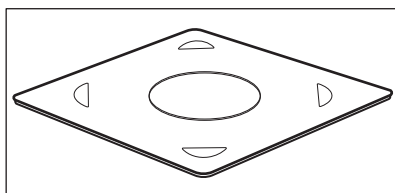
### Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



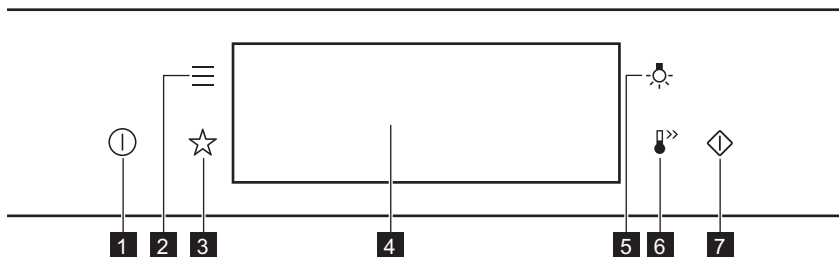
### Скляна тарілка-днище мікрохвильової печі

Для приготування страв у режимі мікрохвиль.



## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Огляд панелі керування



<b>1</b>	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
<b>2</b>	Меню	Перелік функцій приладу.
<b>3</b>	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
<b>4</b>	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
<b>5</b>	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
<b>6</b>	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.

**7**

Швидкий старт мікрохвильової печі

Увімкнення функції мікрохвильової печі (1000 Вт і 30 секунд).

**Натисніть**

Торкніться поверхні пальцем.

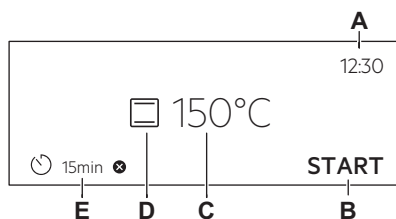
**Перемістіть**

Переміщуйте палець поверхню.

**Натисніть і утримуйте**

Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

## 4.2 Дисплей



Дисплей із встановленими основними функціями.

- A. Час доби
- B. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА
- C. Температура / Таймер функції мікрохвиль
- D. Функції нагріву
- E. Таймер

### Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.



Підтвердження вибору/налаштування.



Перехід на один рівень назад у меню.



Скасування останньої дії.



Вимкнення та ввімкнення опцій.

Звуковий сигнал (індикатори функції) — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.



Функцію ввімкнено.

Функцію ввімкнено.  
Готування припиняється автоматично.

Звуковий сигнал вимкнено.

### Індикатори таймера



Щоб установити функцію: Відкладений запуск.



Скасування налаштування.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 5.1 Первинне очищення



### Крок 1

Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицок.



### Крок 2

Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.



### Крок 3

Вставте аксесуари й знімні опори полицок у прилад.

## 5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Налаштування: Функції нагріву

**Крок 1** Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.

**Крок 2** Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.

**Крок 3** Виберіть функцію нагріву й натисніть: **OK**. На дисплеї буде відображено температуру.

**Крок 4** Задайте температуру. Натисніть: **OK**.

**Крок 5** Натисніть: **START**.

**STOP** — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.

**Крок 6** Вимкніть духову шафу.

### 6.2 Налаштування: Мікрохвильові функції

**Крок 1** Вийміть усі аксесуари та увімкніть прилад. Установіть тарілку-днице мікрохвильової печі.

**Крок 2** Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.



**Крок 3** Виберіть функцію нагрівання НВЧ-хвилями та натисніть: **OK**. На дисплей виводиться: потужність НВЧ-хвиль.

**Крок 4** Встановіть: потужність НВЧ-хвиль. Натисніть: **OK**.

**Крок 5** Натисніть: **START**.

**STOP** – натисніть для вимкнення функції.

**Крок 6** Вимкніть прилад.


Максимальний час роботи мікрохвильових функцій залежить від установленної потужності мікрохвиль:

<b>ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВІЛЬ</b> <b>Вт</b>	<b>МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС</b> <b>хв</b>
100 - 600	59:55
> 600	7



Якщо відчинити дверцята, процедура зупиниться. Щоб запустити її знову, натисніть **START**.

### **6.3 Спосіб використання: Швидкий старт мікрохвильової печі**

**Крок 1** Натисніть і утримуйте: .  
Функція мікрохвиль працює 30 секунд.

**Крок 2** Щоб продовжити час готування:

Натисніть на значення часу роботи, щоб перейти до налаштувань часу. Встановіть час приготування. Натисніть **+30 s**.

Функцію мікрохвиль можна увімкнути у будь-який час з: Швидкий старт мікрохвильової печі.

### **6.4 Налаштування: Допомога при готуванні**

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично

**Крок 1** Увімкніть духову шафу.

**Крок 2** Натисніть: .








**Крок 3** Натисніть: . Введіть: Допомога при готуванні.

Крок 4 Виберіть страву чи тип продукту.



Крок 5 Натисніть: START .







## 6.5 Функції нагрівання

### СТАНДАРТНА





Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на двох рівнях полиць і підсушування страви. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.

### СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ





Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.

Функція нагріву	Додаток
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Вистоювання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Для приготування запіканок і підрум'янювання.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.

## МІКРОХВИЛІ

Функція нагріву	Додаток
 Мікрохвилі	Розігрівання, приготування, діапазон потужності: 100–1000 Вт.
 Розморожування	Розморожування м'яса, риби, тортів, діапазон потужності: 100–200 Вт.
 Розігріті	Розігрівання попередньо приготовлених страв і легких страв, діапазон потужності: 300–700 Вт.
 Розігрівання рідин	Розігрівання напоїв і сів, діапазон потужності: 800–1000 Вт.

## МІКРОХВИЛІ + НАГРІВ

Функція нагріву	Додаток
 Вентилятор + МХ	Випікання на одному рівні полиці. Функція з MW boost, діапазон потужності: 100–600 Вт.
 Традиційне готування + МХ	Випікання та смаження на одному рівні полицки. Функція з MW boost, діапазон потужності: 100–600 Вт.
 Гриль + МХ	Приготування їжі за коротший проміжок часу та отримання рум'яної скоринки. Функція з MW boost, діапазон потужності: 100–600 Вт.
 Гриль + Вентилятор + МХ	Для смаження великих шматків м'яса на одному рівні. Для приготування запіканок і підрум'янювання. Функція з MW boost, діапазон потужності: 100–600 Вт.



## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 7.1 Опис функцій годинника

Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв. Максимум для комбінованих функцій (мікрохвил. + стандарт.) становить 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу.
Таймер прямого відліку	Контролює тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку — його можна вмикати та вимикати.

Закінчення дії та Відкладений запуск недоступні для мікрохвильових функцій.

### 7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування годинника	
Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть: Час доби.
Крок 3	Встановіть час. Натисніть: <b>OK</b> .
Встановлення часу готування	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час. Натисніть: <b>OK</b> .
Як обрати опцію закінчення	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ●.
Крок 5	Натисніть: Закінчення дії.

### Як обрати опцію закінчення

**Крок 6** Виберіть бажаний варіант: Закінчення дії.

**Крок 7** Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

### Встановлення відкладеного запуску готування

**Крок 1** Встановіть функцію нагріву та температуру.

**Крок 2** Натисніть: .

**Крок 3** Встановіть час приготування.

**Крок 4** Натисніть: .

**Крок 5** Натисніть: Відкладений запуск.

**Крок 6** Оберіть значення.

**Крок 7** Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

### Як подовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби подовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

### Зміна налаштувань таймера

**Крок 1** Натисніть: .

**Крок 2** Встановіть значення таймера.

**Крок 3** Натисніть: **OK**.

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

## 8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Встановлення аксесуарів

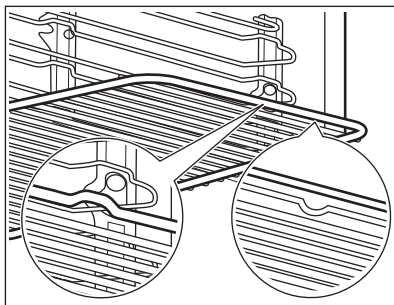
Використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Див. розділ «Посуд і матеріали,

що підходять для мікрохвиль» глави «Поради та рекомендації».

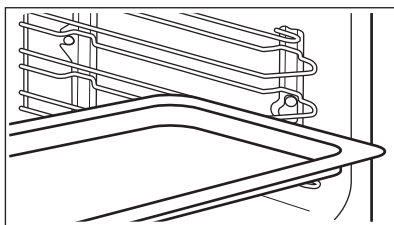
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

**Комбінована решітка:**

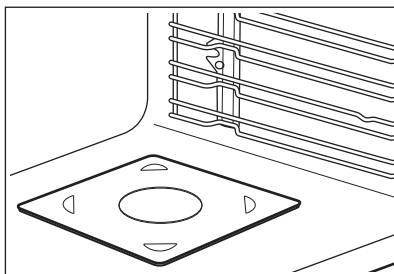
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.

**Деко для випічки / Глибоке деко:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

**Скляна тарілка-днице мікрохвильової печі:**


Використовуйте скляну тарілку-днице мікрохвильової печі лише під час увімкненої функції мікрохвиль. Не підходить для комбінованої функції мікрохвильової печі (наприклад, використання функції грилю в мікрохвильовій печі). Покладіть аксесуари на дно камери. Страву можна ставити безпосередньо на скляну тарілку-днице мікрохвильової печі.




## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Крок 1</b> | Увімкніть прилад.  |
| <b>Крок 2</b> | Оберіть бажане налаштування.   |
| <b>Крок 3</b> | Натисніть:  . Виберіть: Улюблене. |
| <b>Крок 4</b> | Виберіть: Зберегти поточні налаштування.   |

**Крок 5** Натисніть **+**, щоб додати налаштування до списку: Улюблене. Натисніть **OK**.

 — натисніть, щоби скинути налаштування.



 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

## 9.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.

**Крок 1** Увімкніть прилад.



**Крок 2** Установіть функцію підігріву.



**Крок 3** ,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.

Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.

## 9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духовка автоматично вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (год)
200 - 230	5.5

Автоматичне вимикання не спрацьовує з такими функціями: Підсвітка, Таймер закінчення, Повільне готування.

## 9.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

# 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

## 10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях узказано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоби знайти поради щодо готування, звертайтеся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

## 10.2 Рекомендації щодо режиму мікрохвиль

### ① Давайте готувати!

Покладіть їжу на скляну тарілку для мікрохвильової печі на дні камери.

Покладіть їжу на тарілку на дні камери.

Переверніть або перемішайте страву після завершення половини часу розморожування й готування.

Помішуйте рідини час від часу.

Помішайте страву перед подачею.

Накривайте страву під час приготування й розігрівання.

Поставте ложку у пляшку або склянку при підігріванні напоїв для забезпечення кращого розподілу тепла.

Покладіть продукти в прилад без упаковки. Фасовані готові страви можна ставити в прилад, лише якщо їхня упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі (перевірте інформацію на упаковці).

### 🔥 Готування з використанням мікрохвиль

Готуйте страви під кришкою. Якщо ви хочете зберегти скоринку, готуйте страву без кришки.

Не перегрівайте страви, встановивши занадто високу потужність і час. Їжа може

місцями пересохнути, підгоріти або загорітися.

Не використовуйте прилад для приготування яєць у шкаралупі або равликів у мушлях, оскільки існує загроза їх розривання. Проколіть жовток яєчні перед її підігріванням.

Перш ніж готувати продукти зі шкіркою, слід кілька разів проколоти їх.

Овочі слід нарізати на однакові за розміром шматки.

Після вимкнення приладу вийміть страву та дайте їй постояти декілька хвилин, щоб тепло розподілилося рівномірно.

### ❄️ Розморожування з використанням мікрохвиль

Покладіть заморожену страву без упаковки на маленьку перевернуту тарілку, розміщену над контейнером, або на підставку для розмороження чи пластикове сито, щоб рідина, що утворюється при розморожуванні, могла стікати.




Потім вийміть розморожені шматочки.

Для приготування овочів і фруктів без попереднього розморожування можна використовувати більш високу потужність мікрохвиль.




## 10.3 Посуд і матеріали, що підходять для використання в мікрохвильових печах

У мікрохвильових печах використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Для довідки див. таблицю нижче.

Перед використанням ознайомтеся з характеристиками посуду / матеріалу.

Посуд / матеріал			
Жаростійке скло та фарфор без металевих елементів, як-от вогнетривке скло	✓	✓	✓
Звичайне скло й порцеляна без вмісту срібла, золота, платини чи інших металевих оздоблень	✓	✗	✗



Посуд / матеріал			
Скло та склокераміка з жаро- або морозостійких матеріалів	✓	✓	✓
Жаростійкий керамічний та фаянсовий посуд без вмісту кварцових чи металевих елементів, без металевого глазурування	✓	✓	✓
Кераміка, порцеляна та фаянс із неглазурованим дном чи маленькими отворами, як-от на ручках	✗	✗	✗
Жаростійкий пластик, що витримує температуру до 200 °C	✓	✓	✗
Картон, папір	✓	✗	✗
Харчова плівка	✓	✗	✗
Харчова плівка для використання в мікрохвильових печах	✓	✓	✗
Жаровні з металу, як-от емаль, чавун	✗	✗	✗
Форми для випікання, покриті чорним лаком або силіконовим покриттям	✗	✗	✗
Деко для випічки	✗	✗	✗
Комбінована решітка	✗	✗	✓
Скляна тарілка-днище мікрохвильової печі	✓	✓	✗
Посуд для використання в мікрохвильовій печі, як-от деко для запікання з хрусткою скоринкою	✗	✓	✗

## 10.4 Рекомендовані налаштування потужності для різних видів страв

Дані в таблиці є орієнтовними.

700–1000 Вт



Обсмажування на початку процесу готування



Підігрів рідин

### 500–600 Вт



Готування овочів



Приготування яєць



Повільне приготування печені



Нагрівання страви для однієї тарілки



Розморожування та підігрів заморожених страв

### 300–400 Вт



Плавлення сиру, шоколаду, масла



Повільне готування рису



Підігрів дитячого харчування



Готування / підігрів ніжних страв



Продовження готування

### 100–200 Вт



Розморожування хліба



Розморожування фруктів і тортів



Розморожування сиру, вершків, масла



Розморожування м'яса, риби







## 10.5 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ








Тестування відповідно до стандарту IEC 60705.

### Мікрохвильова функція

Використовуйте комбіновану решітку, якщо не зазначено інше.

	 POWER Вт	 кг		 хв	
Бісквіт	600	0.475	Дно	8 - 9	Поверніть контейнер на 1/4 оберту після завершення половини часу приготування.
М'ясний хлібець	400	0.9	1	25 - 27	Поверніть контейнер на 1/4 оберту після завершення половини часу приготування.
Заварний крем	500	1	2	30 - 33	-
Розморожування м'яса	100	0.5	1	15	Переверніть м'ясо після завершення половини часу приготування.

**Комбінована мікрохвильова функція**  
Використовуйте комбіновану решітку.

		 Вт	 °C		 хв	
Торт, 0,7 кг	Традиційне готування + МХ	100	200	2	23 - 27	Поверніть контейнер на 1/4 оберту після завершення половини часу приготування.
Картопляна запіканка (гратен), 1,1 кг	Вентилятор + МХ	300	180	2	38 - 42	Поверніть контейнер на 1/4 оберту після завершення половини часу приготування.
Курка, 1,1 кг	Гриль + Вентилятор + МХ	400	230	1	35 - 40	Покладіть м'ясо в круглий скляний контейнер і переверніть його після завершення половини часу приготування.

## 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Ретельно очищуйте стелю камери приладу від залишків їжі й жиру.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

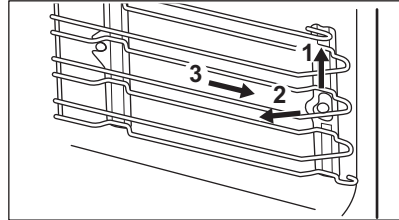
Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

## 11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Крок 1</b> | Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.                        |
| <b>Крок 2</b> | Обережно потягніть опори полицок вгору і зніміть їх з переднього кріплення. |
| <b>Крок 3</b> | Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.                 |
| <b>Крок 4</b> | Витягніть опори із заднього кріплення.                                      |



Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

## 11.3 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

### Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

## Верхня лампа

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Крок 1</b> | Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.   |
| <b>Крок 2</b> | Очистіть скляний плафон.  |
| <b>Крок 3</b> | Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С. |
| <b>Крок 4</b> | Установіть скляний плафон.  |




## 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ






### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 12.1 Дії в разі виникнення проблем



 Прилад не вмикається або не розігрівається	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.
Годинник не встановлено.	Налаштуйте годинник. Докладніше див. у Функції годинника розділі «Налаштування:» Функції годинника.
Дверцята зачинено неправильно.	Повністю зачиніть дверцята.
Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
Прилад Захист від доступу дітей увімкнено.	Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.

 Компоненти	
 Опис	 Спосіб вирішення
Лампочка перегоріла.	Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.

## 12.2 Як керувати: Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

 Код і опис	 Спосіб вирішення
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.



Код і опис



Спосіб вирішення

F131 - температура датчика магнетрону занадто висока.

Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.

## 12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не

знімайте паспортну табличку з камери приладу.

### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)	.....
Код виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 13.1 Енергозбереження

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження (тільки в тому разі, коли не використовуються НВЧ-хвилі).

Коли можливо, не розігривайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

#### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

#### Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні

елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

#### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

#### Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 14.1 Меню

Пункт меню		Додаток
Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

### 14.2 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу. Після активації цієї опції під час увімкнення приладу на дисплеї з'являється напис Захист від доступу дітей. Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку. Коли цю опцію активовано, ви можете користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу.
Індикація часу	Увімкнення та вимкнення годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

### 14.3 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

### 14.4 Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468



Підменю	Опис
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

## 15. ЦЕ ЛЕГКО!





### Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:

Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок уп- равл.	Рівень гучності	Час доби
------	--------------------	-----------------------------	-----------------	----------



### Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:

				START / STOP
Увімк. / Вимк.	Меню	Улюблене	Таймер	

### Початок роботи з приладом

<b>Швидкий запуск</b>	Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	<b>Крок 1</b> Натисніть і утримуйте:  .	<b>Крок 2</b>  ... — виберіть потрібну функцію.	<b>Крок 3</b> Натисніть: START .
<b>Швидке вимкнення</b>	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	 — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		
<b>Швидкий запуск функції MW</b>	Увімкнення функції мікрохвиль у будь-який час із налаштуваннями за промовчанням: 30 сек / 1000 Вт.	Натисніть:  .		

### Початок готування




<b>Крок 1</b>	<b>Крок 2</b>	<b>Крок 3</b>	<b>Крок 4</b>	<b>Крок 5</b>
 — натисніть, щоб увімкнути прилад.	 ... — виберіть функцію нагріву.	°C — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

### Дізнайтеся, як готувати швидко

Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленними за промовчанням налаштуваннями:



## Дізнайтеся, як готувати швидко

Допомога при готуванні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть: 	Натисніть: 	Натисніть:  Допомога при готуванні.	Виберіть страву.


## Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування


### Допомога за 10% до завершення

Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.

Щоб подовжити час готування, натисніть **+1 хвхв**.

## 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





**electrolux.com**

867371557-C-302023



**CE**