



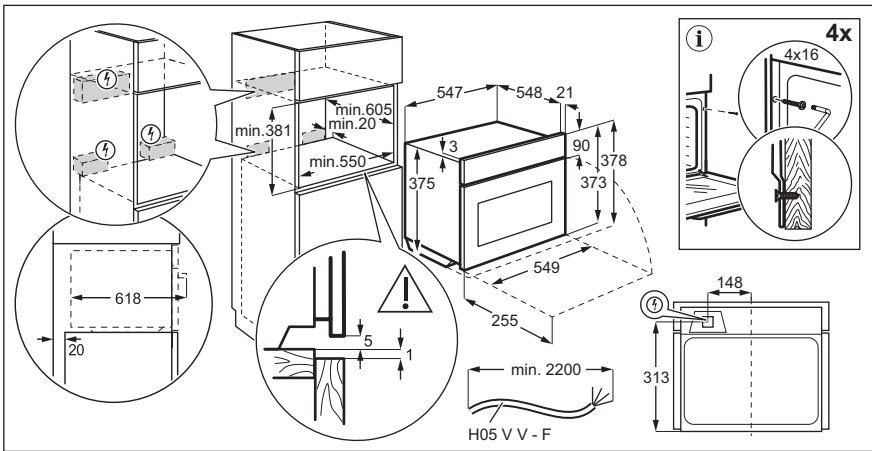
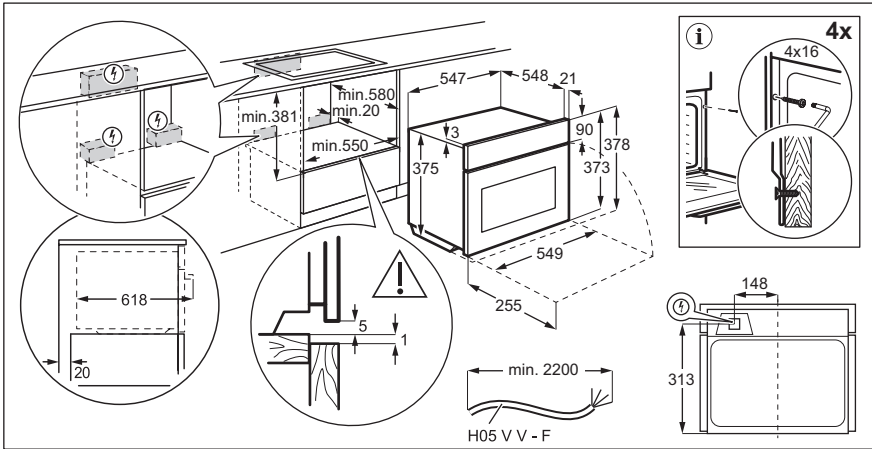
**EB3GL9KCN**

**EB3GL9KSP**

FR	Notice d'utilisation   <b>Four à micro-ondes combiné</b>	3
IT	Istruzioni per l'uso   <b>Forno a microonde multifunzione</b>	29



# INSTALLATION / INSTALLAZIONE



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



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

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	7
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	10
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	15
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	16
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	17
10. CONSEILS.....	18
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	23
12. DÉPANNAGE.....	24
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	26
14. GARANTIE.....	27
15. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	27

## 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 n'utilisent pas l'application pour jouer avec l'appareil et les appareils mobiles.
- 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 ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux 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.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.

- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, 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 les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- 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.

### 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 uniquement avec 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. L'air chaud peut être évacué.

- 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.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.
- 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.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Assurez-vous que la sonde de cuisson n'est pas coincée par la porte de l'appareil.
- 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.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite pendant le fonctionnement de l'appareil se condense sur les parois de la cavité et peut provoquer 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



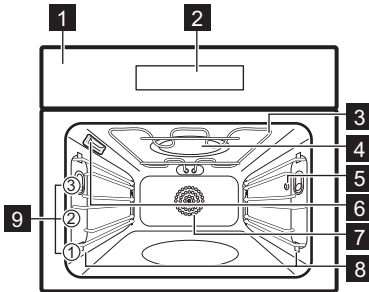
### AVERTISSEMENT!

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

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

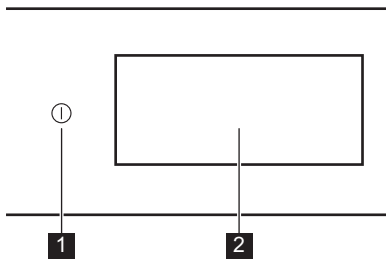
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Prise pour la sonde à viande
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Niveaux de la grille

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

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



- |          |                       |   |
|----------|-----------------------|---|
| <b>1</b> | ACTI-VEZ / DÉSACTIVEZ | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| <b>2</b> | Affichage             | Affiche les réglages actuels de l'appareil.                       |

Le bandeau de commande permet d'accéder à diverses fonctions de cuisson et à divers plats. Il affiche également les informations sur son état de fonctionnement actuel.

### 4.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif, défilant et divisé en sections définies. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

- |     |  |
|-----|--|
| OK  | Pour confirmer la sélection/le réglage.                        |
| > < | Pour passer au niveau suivant ou précédent dans le menu.       |
| ^ v | Pour accéder aux paramètres supplémentaires et les ajuster.    |
| ♥   | Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes. |
| ♡   | Pour supprimer les paramètres actuels dans : Mes programmes.   |
| ⊞   | Pour allumer et éteindre l'éclairage.                          |
| ☀   | Pour activer et désactiver les options.                        |
| 🔒   | L'appareil est verrouillé.                                     |
| 🔔   | Son alarmefonction est activée.                                |
| 🔔   | Son et arrêt du fourfonction est activée.                      |
| 🔔   | Message pop up uniquement est activée.                         |
| 🕒   | Départ différéfonction est activée.                            |
| ×   | Pour fermer le message contextuel ou annuler le paramètre.     |
| 📶   | La connexion Wi-Fi est activée.                                |



La connexion Wi-Fi est désactivée.



Télécommande est allumé.



Fonctionne avec le mode économie d'énergie.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion. Vous pouvez choisir entre démarrer ou ignorer le processus d'intégration. Les configurations peuvent être revues et modifiées chaque fois que cela est nécessaire.

Ajustez les configurations : Langue, Heure actuelle, Connexion sans fil.

### 5.2 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
  - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
  2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
  3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
  4. Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : Réglages/Connexions.
  5. Appuyez pour activer ou désactiver : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	<b>2.4 GHz WLAN</b> : 2400 - 2483.5 MHz
	<b>Bluetooth</b> : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	<b>2.4 GHz WLAN</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	<b>Bluetooth</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocoles	<b>2.4 GHz WLAN</b> : IEEE 802.11bgn

### 5.3 Licences du logiciel



Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dossier NIU6).

### 5.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.

- Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
- Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.


- Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
- Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Menu


Appuyez sur  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Réglages

### 6.2 Fonctions

Le sous-menu comprend une liste de fonctions de cuisson.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

- Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
- Sélectionnez le mode de cuisson.
- Ajustez les configurations
- Appuyez sur la touche **START**. Vous pouvez brancher la sonde de cuisson à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
-  - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.
- STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.



Rapidité Préchauffer est disponible uniquement avec certains modes de cuisson. Pour plus d'informations sur les options de préchauffage, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, sous-menu : Préférences.



#### **Haut**

Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.



#### **Bas**

Si nécessaire, faites dorer davantage les aliments par le bas. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.



#### **Air chaud**

Cuisson et cuisine homogène sur un niveau. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.



#### **Haut & Bas**

Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.



#### **Chaleur tournante & haut**

Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.





#### **Chaleur tournante & bas**





Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes. Pour un meilleur résultat, préchauffez votre four.





#### **Chaleur tournante, haut & bas**

Cette fonction est idéale pour les repas préparés.


	<b>Micro-ondes</b> Dégeler, réchauffer ou cuire rapidement les aliments.
	<b>Gril + Micro-ondes</b> Des plats croustillants et rapides.
	<b>Turbo Gril+ Micro-ondes</b> Accélérer vos rôtisseries et vos cuissons.
	<b>Chaleur tournante + Micro-ondes</b> Accélérez vos cuissons.
	<b>Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes</b> Accélérer vos préparations en convection naturelle.
	<b>Réchauffer</b> Réchauffer délicatement les restes pour obtenir un goût et une texture parfaits.
	<b>Grill</b> Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.
	<b>Rafraîchir</b> Cette fonction est idéale pour faire retrouver au pain vieilli son goût et son arôme. Pour un meilleur résultat, préchauffez votre four.
	<b>Levée de pâte/pain</b> Température idéale pour une levée de pâte rapide.
	<b>Décongélation</b> Dégivrage doux pour préparation ultérieure. Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, la recommandation est de retourner deux fois pendant le processus de décongélation.
	<b>Mijoter</b> Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragouts tendres et juteux.
	<b>Cuisson basse température</b> La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.
	<b>Faire fondre</b> Faire fondre le beurre ou le chocolat à basse température.
	<b>Stériliser</b> Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.
	<b>Chauffe-plats.</b> Pour préchauffer vos plats avant de servir.

	<b>Maintien au chaud</b> Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
	<b>Déshydrater</b> Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.
	<b>Rôti</b> Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.
	<b>Cuisson du pain</b> Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

 Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

 Si vous ouvrez la porte, la fonction du micro-ondes s'arrête. Pour le redémarrer, fermez la porte.

### 6.3 Réglage : Micro-ondes

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique ou de la plaque de verre inférieure, en fonction du type d'aliment. Reportez-vous à la section Conseils.
  2. Appuyez sur la touche  Micro-ondes sur l'écran principal.
  3. Réglez la durée et la puissance du micro-ondes.
  4. Appuyez sur la touche START .
  5. STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.
- Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur START .

## 6.4 Plats

PlatsLe sous-menu comprend un ensemble de programmes conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. La durée et la température, et si disponible la puissance du micro-ondes peuvent être réglées pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Sonde de cuisson.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Plats.
2. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
3. Adaptez les réglages en fonction des préférences de cuisson. Réglez le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur **OK**.
4. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil conformément aux instructions affichées à l'écran.
5. Appuyez sur la touche **START**. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

## 6.5 Mes programmes



Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 de vos réglages préférés, tels que le mode de cuisson, le mode plat ou le mode de nettoyage.

Pour enregistrer le réglage, sélectionnez le réglage souhaité et appuyez sur

Sélectionnez : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Sélectionnez l'un des paramètres enregistrés.
3. Appuyez sur **START** pour démarrer la cuisson.

Supprimer : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Appuyez sur pour supprimer les paramètres enregistrés.

## 6.6 Réglages

Ce sous-menu comprend une liste de paramètres.

### Sous-menu : Configuration

Langue	Pour régler la langue de l'appareil.
Heure actuelle	Pour régler l'heure.
Affichage Luminosité	Pour régler la luminosité de l'affichage.
Son touches	Pour activer et désactiver la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour
Volume Alarme	Pour régler le volume des signaux sonores et des sons touches.
Unité de température	Pour afficher l'unité de température actuelle.

### Sous-menu : Service

Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

### Sous-menu : Préférences

Éclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

	Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.
Préchauffage/Chauffage	Eco - le préchauffage de l'appareil avec une consommation d'énergie moindre. Il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson.
	Rapidité - Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions.
Personnalisation de l'écran de veille	Pour personnaliser les fonctions et les raccourcis de l'écran.

## Sous-menu : Connexions

Connecter au réseau Wi-Fi	Pour connecter l'appareil au réseau sans fil.
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.
Télécommande	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur START. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Sécurité enfants



Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.



1. Ouvrez le menu.
2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

Sécurité enfants est activée. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

### 7.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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




Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.

### 7.3 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.

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour régler la durée de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Pour définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée, sélectionnez la valeur préférée : Fin de l'action. Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.
Fin de l'action	 <b>Son alarme</b> Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Cette fonction peut être réglée à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	 <b>Son et arrêt du four</b> Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.
	 <b>Message pop up uniquement</b> Lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Il démarre automatiquement lorsqu'un processus de four est démarré et s'arrête lorsque le processus est terminé. Il est visible à l'écran principal si aucun autre timer n'est défini. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

### 8.2 Minuteur

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

2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer et revenir à l'écran principal.

### 8.3 Départ différé

1. Choisissez la fonction de chauffage et réglez les paramètres.
2. Appuyez sur la touche **\*\*\***.
3. Appuyez sur Départ différé.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur **OK**.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur **OK** pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur **OK** pour revenir à l'écran principal.

### 8.4 Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Réglages / Configuration / Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

### 8.5 Modification des réglages du minuteur

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

1. Appuyez sur la touche **^** / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur.  
Appuyez sur la touche **OK**.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Insertion des accessoires

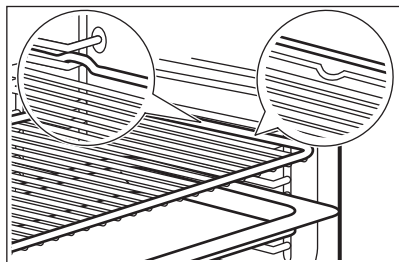
Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



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 et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Pinsérez l'accessoire (grille métallique/ plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four.

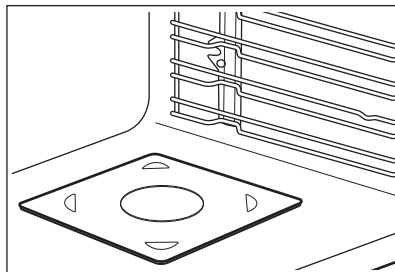


Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.




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.

### 9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
-  - la température à cœur des aliments.

Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

## Cuisson avec : Sonde de cuisson

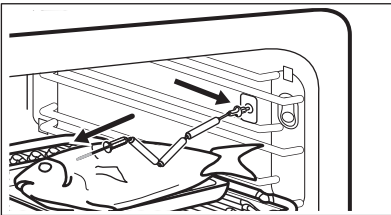
### **AVERTISSEMENT!**

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat du menu : Plats. N'utilisez pas la sonde de cuisson avec les fonctions micro-ondes, uniquement les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Appuyez sur la touche START .
5. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

### **Viande, volaille et poisson**

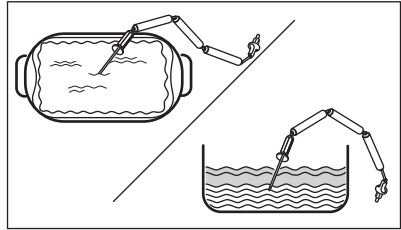
Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



### **Ragoût**

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat

de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



6. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

7.  $\wedge$  - appuyez pour régler les paramètres.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
  - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
  - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
  - Message pop up uniquement - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le message s'affiche.
9. Appuyez sur la touche OK.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
11. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les

recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.






Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.




Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

### Symboles utilisés dans les tableaux :


	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire
	Poids (kg)

	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

## 10.2 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux minces et tendres de viande et poisson. Utilisez la sonde de cuisson pour mesurer la température à l'intérieur des aliments. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le réglage recommandé de température de l'appareil  $^{\circ}\text{C}$  qui vous permettra d'atteindre la température souhaitée à l'intérieur des aliments  $^{\circ}\text{C}$ .






Pour la saveur et la couleur du rôti, faites frire la viande dans une poêle chaude pendant plusieurs minutes avant de la placer dans l'appareil. Placez les aliments dans le plat à rôti et mettez-le sur une grille métallique.

	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

## 10.3 Informations pour les laboratoires d'essais

### Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

				$^{\circ}\text{C}$	
Petits gâteaux, 20 par plateau <sup>1)</sup>	Haut & Bas	Plateau de cuisson <sup>2)3)</sup>	2	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau <sup>1)</sup>	Air chaud	Plateau de cuisson <sup>2)3)</sup>	2	150	22 - 32
Génoise allégée <sup>1)</sup>	Haut & Bas	Grille métallique	1	170	33 - 43
Génoise allégée <sup>1)</sup>	Air chaud	Grille métallique	1	180	25 - 35

					
Pain grillé <b>1) 4)</b>	Haut	Grille métallique	2	230	6:30 à 8

**1)** Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/ Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Eco. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, sous-menu : Préférences.

**2)** Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.







**3)** Le plateau de cuisson doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

**4)** Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

### Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

Tests conformes aux normes : EN 60705, IEC 60705.

Utilisez la grille métallique. Il doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

					
Génoise <b>1)</b>	Micro-ondes	400	-	1	11 - 12
Rôti haché <b>2)3)</b>	Micro-ondes	300	-	1	30 - 35
Crème anglaise aux œufs <b>4)</b>	Micro-ondes	500	-	2	13 - 16
Décongélation de la viande hachée (500 g) <b>5)</b>	Micro-ondes	200	-	2	8:30 à 9:30
Gâteaux <b>6)</b>	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	190	1	30 - 40
Gratin de pommes de terre <b>6)</b>	Chaleur tournante + Micro-ondes	400	210	1	35 - 45
Poulet (1 100 g) <b>7)</b>	Turbo Gril+ Micro-ondes	100	220	1	45 - 55

**1)** Tournez le récipient de 90 ° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.

**2)** Tournez le récipient de 180 ° dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.

**3)** Utilisez un film alimentaire MW approprié pendant la cuisson. Piquez le film alimentaire plusieurs fois avant de cuisiner.

**4)** Tournez le récipient de 180 ° dans le sens des aiguilles d'une montre aux deux tiers du temps de cuisson.








**5)** Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.

**6)** Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

**7)** Placez une assiette au fond du four. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 25 min, retournez le poulet.

### Recettes supplémentaires

						
Meringues <b>1)</b>	Haut & Bas	Plateau de cuisson <b>2)3)</b>	1	-	100	60 - 180

						
Meringues <b>1)</b>	Air chaud	Plateau de cuisson <b>2)3)</b>	1	-	100	60 - 180
Poulet <b>4)</b>	Chaleur tournante & haut	Grille métallique <b>5)</b>	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) <b>6)</b>	Micro-ondes	Plat en verre	-	600	-	4 - 6
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion) <b>7) 8)</b>	Micro-ondes	Grille métallique <b>9)</b>	2	400	-	12 - 13
Liquides dans les biberons <b>10)</b>	Micro-ondes	Plat en verre	-	1000	-	0.5
Lasagnes, surgelées (400 g) <b>7)</b>	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique <b>9)</b>	1	100	220	24 - 28
Lasagnes, surgelées (600 g) <b>7)</b>	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique <b>9)</b>	1	200	185	30 - 40
Pizza, surgelée <b>11)</b>	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique <b>9)</b>	1	300	220	15 - 20

**1)** Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/ Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Eco. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, sous-menu : Préférences.

**2)** Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

**3)** Utilisez un papier cuisson.

**4)** Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.

**5)** Placez une plaque sous la grille métallique au fond de la cavité.

**6)** Le sac doit être retiré de l'appareil lorsque les grains cessent de sauter. Faites pivoter l'emballage de 180 ° dans le sens des aiguilles d'une montre après 2 min.

**7)** Tournez le récipient de 180 ° dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.

**8)** Couvrez les aliments avec un couvercle en plastique compatible micro-ondes.

**9)** La grille métallique doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

**10)** Positionnez le plat en verre et la bouteille au centre du fond de la cavité.

**11)** Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

## 10.4 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments au centre de la grille métallique ou du plat en verre, selon le type d'aliment. Reportez-vous à Conseils. Pour les grilles métalliques, utiliser la première ou la deuxième position de la grille.

Pour de meilleurs résultats, retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Placez la cuillère dans la tasse ou le verre lorsque vous chauffez des liquides, afin d'améliorer la répartition de la chaleur et éviter de trop faire bouillir. La cuillère ne doit pas toucher l'intérieur du four, car cela pourrait provoquer des étincelles.

Placez les aliments dans l'appareil sans les emballer. Les plats préparés emballés

peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes. Reportez-vous à la section Conseils, Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes.

Ne couvrez pas les aliments lorsque vous utilisez les fonctions combinées Micro-ondes. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.

N'utilisez pas les fonctions Micro-ondes ou les fonctions combinées Micro-ondes lorsqu'il n'y a pas de nourriture à l'intérieur de l'appareil.

### Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour la cuisson ou le réchauffage avec les fonctions Micro-ondes. 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.




Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, retournez-les deux fois pendant la décongélation.









### 10.5 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/du récipient alimentaire avant utilisation.

Pour les autres récipients de cuisson à micro-ondes qui ne sont pas répertoriés dans ce tableau, suivez les instructions du fabricant.

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	✓	✗	✗
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
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	✗	✗	✗
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	✗

Ustensiles de cuisine / Matériaux	 	 	   
Carton, papier uniquement	✓	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	✓	✓	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X

## 10.6 Réglages de puissance

Les données ci-dessous sont fournies à titre indicatif uniquement.

### 800 - 1000 W

- Faire mijoter du riz
- Chauffage de liquides

### 600 - 700 W

- Cuisson des légumes
- Popcorn

### 400 - 500 W

- Réchauffer des plats pour une assiette
- Faire mijoter des ragoûts

- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

### 300 W

- Cuire / Réchauffer des aliments délicats
- Réchauffer des aliments pour bébés
- Poursuivre la cuisson

### 100 - 200 W

- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson
- Faire fondre du chocolat et du beurre

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agents nettoyants

- 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

- Essuyez l'intérieur de l'appareil 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 l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

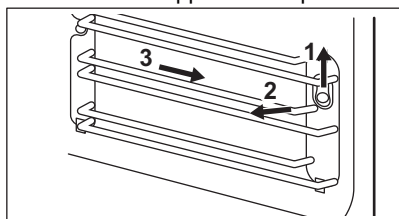
#### Accessoires

- 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 antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.



Installer les supports de grille dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

## 11.3 Remplacement de l'ampoule

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures, le couvercle en verre peut être chaud. Utilisez un gant de protection lorsque vous touchez l'ampoule.

Seul le service après-vente est autorisé à remplacer l'ampoule. Contactez le service après-vente agréé.

## 12. DÉPANNAGE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Description du problème	Cause et solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous à la section Fonctions de l'horloge. <hr/> La porte n'est pas correctement fermée. <hr/> 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. <hr/> Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour configurer à nouveau l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux WiFi.

## 12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
<b>F102</b> - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. <b>1)</b>	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
<b>F111</b> - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
<b>F240, F239</b> - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
<b>F908</b> - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
<b>F131</b> - la température du capteur magnétron est trop élevée. <b>1) 2)</b>	Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.
<b>F602, F603</b> - le Wi-Fi n'est pas disponible. <b>1) 2)</b>	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

**1)** Lorsque le message d'erreur suivant 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 service après-vente agréé.

**2)** Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

## 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 l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. 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. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2.0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

### 13.2 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. 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 et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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 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 garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Si un programme avec Minuteur 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.

#### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments 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. GARANTIE

### Service-clientèle

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



### Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

### Conseil technique/Vente



Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un

justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

## 15. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



### Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

**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 DÉCHÈTERIE



**FR**



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

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



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	29
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	33
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	36
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	36
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	37
6. USO QUOTIDIANO.....	38
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	41
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	41
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	42
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	44
11. CURA E PULIZIA.....	49
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	50
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	51
14. GARANZIA.....	52
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	53

## 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.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- 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.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il

riscaldamento di 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.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- 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.

### 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.
- L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

### 2.3 Utilizzo

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura 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 prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.
- 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.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.

- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Assicurarsi che il sensore alimenti non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchiatura.
- 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 Cura e pulizia

### **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.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'elettrodomestico si accumula sulle pareti della cavità e può causare 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

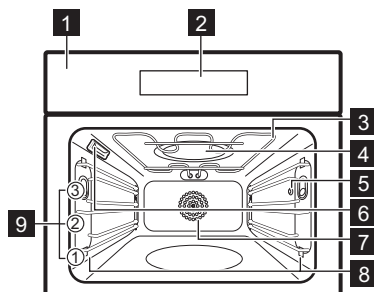
### AVVERTENZA!

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 in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

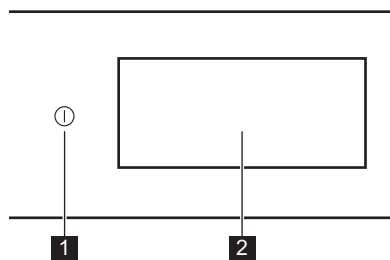
### 3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Resistenza
- 4 Generatore microonde
- 5 Presa per la termosonda
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Supporto ripiano, rimovibile
- 9 Posizioni ripiano

## 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> | Display  | Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.      |

Il pannello di controllo consente di accedere a varie funzioni di cottura e piatti. Visualizza anche le informazioni sullo stato operativo corrente.

### 4.2 Display

Il display è completamente interattivo, navigabile e diviso in sezioni definite. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

- |     |  |
|-----|--|
| OK  | Per confermare la selezione / l'impostazione.                |
| > < | Per passare al livello successivo o precedente nel menu.     |
| ^ v | Per accedere e regolare le impostazioni aggiuntive.          |
| ♥   | Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti.          |
| ♡   | Per eliminare le impostazioni correnti in: Preferiti.        |
| ☹   | Per accendere e spegnere la lampadina.                       |
| ☑   | Per attivare o disattivare le opzioni.                       |
| 🔒   | L'apparecchiatura è bloccata.                                |
| 🔔   | la funzione Allarme è attiva.                                |
| 🔔   | la funzione Allarme e termine cottura è attiva.              |
| 🕒   | Informazione display è attivato.                             |
| 🕒   | la funzione Partenza ritardata è attiva.                     |
| ×   | Per chiudere il messaggio pop-up o annullare l'impostazione. |
| 📶   | Wi-Fi la connessione è attiva.                               |



Wi-Fi la connessione non è attiva.



Operazione da remoto è acceso.



Funzione con modalità di risparmio energetico.

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione. Si può scegliere tra avviare o saltare il processo di configurazione iniziale. Le impostazioni possono essere riesaminate e modificate quando necessario.

Regolare le impostazioni: Lingua, Imposta ora, connessione wireless.

### 5.2 Connessione wireless

L'apparecchiatura abilita la connessione alla rete Wi-Fi e il collegamento del dispositivo mobile. È possibile ricevere notifiche, controllare e monitorare l'apparecchiatura dal proprio dispositivo mobile.

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere e scorrere verso sinistra per accedere al menu. Selezionare: Impostazioni/Connessione.
5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

<b>Frequenza</b>	<b>2.4 GHz WLAN</b> : 2400 - 2483.5 MHz
	<b>Bluetooth</b> : 2400 - 2483.5 MHz
<b>Potenza massima</b>	<b>2.4 GHz WLAN</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	<b>Bluetooth</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
<b>Protocollo</b>	<b>2.4 GHz WLAN</b> : IEEE 802.11bgn

### 5.3 Licenze software


Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. Electrolux riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (cartella NIU6).

### 5.4 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.

4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.


7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

## 6. USO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Menu


Premere  e scorrere verso sinistra per accedere al menu.

- Piatti
- Funzioni
- Preferiti
- Impostazioni

### 6.2 Funzioni

Il sottomenu include un elenco di funzioni di cottura.

L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Selezionare la funzione riscaldamento.
3. Regolare le impostazioni.
4. Premere **START** . È possibile collegare il sensore di temperatura in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori, Sensore di temperatura".
5.  - premere per regolare le impostazioni durante la cottura.
6. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.



Rapido Preriscaldamento è disponibile solo per alcune funzioni cottura. Per ulteriori informazioni sulle opzioni di preriscaldamento consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.



#### **Parte superiore**

Calore intenso per una doratura rapida.



#### **Parte inferiore**

Aggiungere una doratura supplementare del cibo dal basso, se necessario. Preriscaldare il forno e utilizzare il ripiano al livello più basso.



#### **Aria calda**

Cottura omogenea e cottura su un livello. Impostare una temperatura inferiore rispetto a per Parte superiore e inferiore.



#### **Parte superiore e inferiore**

Per cucinare tutti i giorni su un unico livello. Ottimo per tutte le pietanze, come sformati e prodotti da forno.



#### **Aria calda & parte superiore**

Arrostisci carni grandi e pollame con ossa per pietanze tenere e superficie croccante.



#### **Aria calda & parte inferiore**

Cuoci l'impasto in modo uniforme per ottenere una superficie croccante. Ottimo per pizze, quiche, crostate o torte. Per un risultato ottimale preriscaldare il forno.



#### **Aria calda, parte superiore e inferiore**

Questa funzione è ideale per i pasti pronti.



#### **Microonde**

Scongela, riscalda o cucina gli alimenti rapidamente.



#### **Grill + Microonde**

Accelera la doratura dei piatti.

**Grill + Ventola + Microonde**

Accelera la cottura e la rosolatura dei piatti.

**Cottura Ventilata + Microonde**

Accelera la cottura al forno e la panificazione.

**Cottura convenzionale + Microonde**

Accelera la cottura al forno tradizionale e la panificazione.

**Riscaldamento**

Riscalda delicatamente gli avanzi per ottenere il gusto e la consistenza ottimali.

**Grill**

Griglia o rosola uniformemente le verdure o la carne. Ottimo anche per tostare il pane.

**Refresh**

Questa funzione è ideale per il pane vecchio di un giorno e per recuperare sapore e aroma. Per un risultato ottimale preriscaldare il forno.

**Lievitazione pasta**

Temperatura ottimizzata per lievitazione veloce.

**Scongellamento**

Scongellamento delicato per ulteriori preparazioni. Girare il cibo migliora i risultati. Per gli alimenti sensibili come la carne, si consiglia di capovolgerli due volte durante il processo di scongelamento.

**Stufato**

Otteni stufati teneri e succulenti facendo stufare gli ingredienti tutti insieme.

**Cottura lenta**

La cottura lenta aumenterà il tempo di cottura, ma otterrai un risultato migliore. Prima di mettere la carne in forno, farla rosolare.

**Scioglimento**

Sciogli delicatamente il burro o il cioccolato con una potenza bassa.

**Conservazione**

Mantieni la frutta succosa e la verdura in scatola a bassa temperatura. Mettere i barattoli resistenti al calore su una lamiera dolce piena d'acqua.

**Riscaldamento piatti.**

Per pre-riscaldare i piatti prima di servire in tavola.

**Mantieni caldo**

Mantiene in caldo i piatti prima che siano serviti. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.

**Essiccazione**

Essicca uniformemente frutta, erbe e verdure con una temperatura bassa. Aprire occasionalmente la porta durante l'essiccazione per migliorare il risultato dell'essiccazione.

**Arrosto**

Otteni l'esterno croccante e l'interno tenero con la carne, il pollame o le verdure.

**Cottura Pane**

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.



Se si apre la porta, si interrompe il funzionamento del microonde. Per riavviarlo, chiudere lo sportello.

## 6.3 Impostazione: Microonde

1. Rimuovere tutti gli accessori, ad eccezione del ripiano a filo o del piatto di vetro inferiore, a seconda del tipo di alimento. Fare riferimento a Consigli e suggerimenti.
2. Premere Microonde sul display principale.
3. Impostare il tempo e la potenza del microonde.
4. Premere **START**.
5. **STOP** - premere per disattivare la funzione.

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

## 6.4 Piatti

il sottomenu Piatti consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile regolare il tempo, la temperatura e, se disponibile, la potenza microonde durante la cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Termosonda.

1. Accedere al menu e selezionare: Piatti.
2. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
3. Regolare le impostazioni in base alle preferenze di cottura. Regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere **OK**.
4. Collocare gli alimenti all'interno dell'apparecchiatura seguendo le istruzioni disponibili sullo schermo.
5. Premere **START**.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

## 6.5 Preferiti



Questa funzionalità è disponibile solo per alcuni modelli.

È possibile salvare fino a 20 delle impostazioni preferite, come la funzione cottura, il piatto o la funzione pulizia.

Per salvare l'impostazione, selezionare l'impostazione preferita e premere .

### Selezionare: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Selezionare una delle impostazioni salvate.
3. Premere **START** per avviare il processo di cottura.

### Elimina: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Premere: per eliminare le impostazioni salvate.

## 6.6 Impostazioni

Questo sottomenu include un elenco di impostazioni.

## Sottomenu: Configurazione

Lingua	Per impostare la lingua dell'apparecchiatura.
Imposta ora	Impostare l'ora corrente.
Luminosità	Per impostare la luminosità del display.
Volume Toni	Per attivare e disattivare il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per .
Volume acustico	Per impostare il volume dei suoni tasti e dei segnali.
Unità di temperatura	Per visualizzare l'unità di temperatura corrente.

## Sottomenu: Assistenza tecnica

Modalità Demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Resettare tutte le impostazioni?	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

## Sottomenu: Preferiti

Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza Bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Preriscaldamento/ Riscaldamento	Nessuno - modo convenzionale di preriscaldare l'apparecchiatura. È impostato come predefinito e disponibile per tutte le funzioni di cottura. La preferenza può essere modificata in un altro tipo di preriscaldamento.  Eco - preriscaldare l'apparecchiatura con un minor consumo energetico. È disponibile per tutte le funzioni di cottura.  Rapido - riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni.
Personalizz. schermo in stand-by	Per personalizzare le funzioni dello schermo e i collegamenti.

## Sottomenu: Connessione

Connettiti al Wi-Fi	Per collegare l'apparecchiatura alla rete wireless.
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.

Dimentica rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.
Operazione da remoto	Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 7.1 Sicurezza Bambini



Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura. Può essere attivata in qualsiasi momento.



1. Accedere al menu.
2. Selezionare: Impostazioni/Preferiti/Sicurezza Bambini.

Sicurezza Bambini è attivato. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

### 7.2 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.




### 7.3 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.

## 8. FUNZIONI OROLOGIO

### 8.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. Per impostare cosa succede quando l'ora è scaduta, selezionare Preferito: Operazione finale. Il timer può essere utilizzato in modo indipendente, anche quando il forno non è in funzione.

Funzione	Descrizione
<b>Operazione finale</b>	<p> <b>Allarme</b> Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.</p> <hr/> <p> <b>Allarme e termine cottura</b> Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva. Non sono disponibili per le funzioni microonde.</p> <hr/> <p> <b>Informazione display</b> Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.</p>
<b>Partenza ritardata</b>	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. Non sono disponibili per le funzioni microonde.
<b>Prolunga il tempo</b>	Per prolungare il tempo di cottura.
<b>Timer</b>	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Si avvia automaticamente all'avvio di un processo del forno e si arresta al termine del processo. È visibile sulla schermata principale nel caso in cui non sia impostato nessun altro timer. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

## 8.2 Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

2. Premere: Timer.
3. Impostare la durata. È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo uno dei simboli.
4. Premere **OK** per confermare e tornare alla schermata principale.

## 8.3 Partenza ritardata

1. Scegliere la funzione cottura e regolare le impostazioni.
2. Premere **\*\*\***.
3. Premere: Partenza ritardata.
4. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e premere **OK**.
5. Ora è possibile impostare il valore desiderato Ora fine o premere **OK** per saltare questo passaggio.
6. Premere **OK** per tornare alla schermata principale.

## 8.4 Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Impostazioni/Configurazione/Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere **OK**.

## 8.5 Modifica delle impostazioni timer

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

1. Premere **^** / Timer.
2. Impostare un nuovo valore del timer.  
Premere **OK**.

# 9. USO DEGLI ACCESSORI

## AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 9.1 Inserimento di accessori

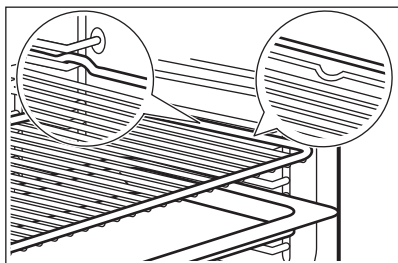
Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



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 e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno .

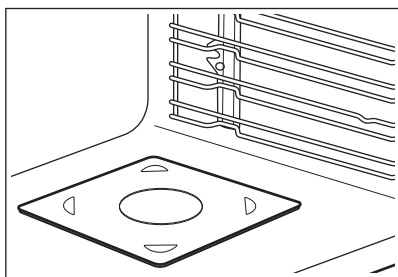


Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se il ripiano a filo ha un gradino, posizionarlo verso la parte anteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.



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.

## 9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo. È possibile utilizzarlo con le Funzioni cottura combinato standard e microonde.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.
- ℞ - la temperatura interna della pietanza.

Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

### Cottura con: Termosonda

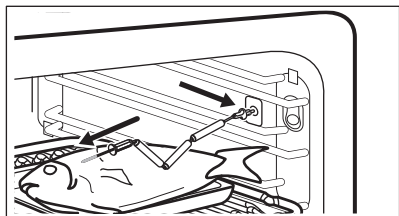
#### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Selezionare una funzione cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti. Non utilizzare la termosonda con le funzioni microonde, solo le funzioni cottura standard e le funzioni microonde combo. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
3. Premere OK.
4. Premere START.
5. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

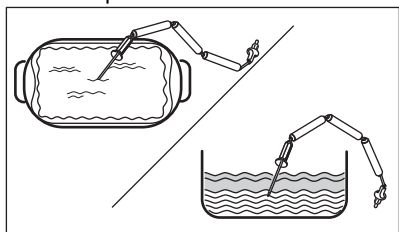
#### **Carne, pollame e pesce**

Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



### Sfornato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sfornato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



6. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimenti.

7.  $\wedge$  - premere per regolare le impostazioni.
8. Selezionare la scheda Termosonda per impostare la temperatura interna del sensore o impostare l'opzione preferita:
  - Allarme - quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
  - Allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
  - Informazione display - quando il cibo raggiunge la temperatura interna, il messaggio viene visualizzato sul display.
9. Premere OK.
10. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
11. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
12. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### 10.1 Consigli di cottura

I processi di cottura e panificazione sono adatti solo a un livello.

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

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti 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 cibo specifici.






Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

#### Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
$^{\circ}\text{C}$	Temperatura

	Accessorio
	Peso (kg)
	Potenza microonde (W)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)


## 10.2 Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare pezzi teneri e magri di carne e pesce. Usare la termosonda per misurare la temperatura all'interno della pietanza. Fare riferimento alla tabella qui sotto per trovare l'impostazione


## 10.3 Informazioni per gli istituti di test






### Cottura su un livello

Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

della temperatura consigliata per l'apparecchiatura °C che consente di raggiungere la temperatura desiderata all'interno degli alimenti  °C.

Per ottenere il sapore e il colore di arrosto friggere la carne in una padella calda per diversi minuti prima di inserirla nell'apparecchiatura. Mettere il cibo nel pirofila per arrosto e collocarla su un ripiano a filo.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

				°C	
Tortine, 20 per teglia <sup>1)</sup>	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci <sup>2)3)</sup>	2	150	20 - 30
Tortine, 20 per teglia <sup>1)</sup>	Aria calda	Lamiera dolci <sup>2)3)</sup>	2	150	22 - 32
Pan di Spagna senza grassi <sup>1)</sup>	Parte superiore e inferiore	Ripiano a filo	1	170	33 - 43
Pan di Spagna senza grassi <sup>1)</sup>	Aria calda	Ripiano a filo	1	180	25 - 35
Toast <sup>1) 4)</sup>	Parte superiore	Ripiano a filo	2	230	6:30 - 8

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

2) Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso lo sportello.






3) La lamiera dolci deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.






4) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

### Funzioni Microonde e Combo microonde

Test conformemente a: EN 60705, IEC 60705.

Usare un ripiano a filo. Deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.

			°C		
Pan di Spagna <sup>1)</sup>	Microonde	400	-	1	11 - 12

			°C		
Polpettone <b>2)3)</b>	Microonde	300	-	1	30 - 35
Crema pasticcera cotta <b>4)</b>	Microonde	500	-	2	13 - 16
Scongelamento della carne tritata (500 g) <b>5)</b>	Microonde	200	-	2	8:30 - 9:30
Torta <b>6)</b>	Cottura convenzionale + Microonde	100	190	1	30 - 40
Patate gratinate <b>6)</b>	Cottura Ventilata + Microonde	400	210	1	35 - 45
Pollo (1.100 g) <b>7)</b>	Grill + Ventola + Microonde	100	220	1	45 - 55

1) Ruotare il contenitore di 90° in senso antiorario a metà del tempo di cottura.

2) Ruotare il contenitore di 180° in senso orario a metà del tempo di cottura.

3) Durante la cottura utilizzare una pellicola trasparente per MW adatta. Picchiare la pellicola trasparente diverse volte prima della cottura.







4) Ruotare il contenitore di 180° in senso orario dopo 2/3 del tempo di cottura.

5) Capovolgere la carne sul lato più lungo a metà del tempo di cottura.

6) Non girare il cibo durante il processo di cottura.

7) Mettere un piatto sulla parte inferiore del forno. Posizionare il pollo direttamente sul ripiano a filo con il lato del petto rivolto verso il basso. Dopo 25 min, capovolgere il pollo.

## Ricette aggiuntive

					°C	
Meringhe <b>1)</b>	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci <b>2)3)</b>	1	-	100	60 - 180
Meringhe <b>1)</b>	Aria calda	Lamiera dolci <b>2)3)</b>	1	-	100	60 - 180
Pollo <b>4)</b>	Aria calda & parte superiore	Ripiano a filo <b>5)</b>	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) <b>6)</b>	Microonde	Piatto di vetro inferiore	-	600	-	4 - 6
Pasti impiattati, freddi (1 porzione) <b>7) 8)</b>	Microonde	Ripiano a filo <b>9)</b>	2	400	-	12 - 13
Liquidi nei biberon <b>10)</b>	Microonde	Piatto di vetro inferiore	-	1000	-	0.5
Lasagne, surgelate (400 g) <b>7)</b>	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo <b>9)</b>	1	100	220	24 - 28
Lasagne, surgelate (600 g) <b>7)</b>	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo <b>9)</b>	1	200	185	30 - 40

						
Pizza, surgelata <b>11)</b>	Cottura convenzionale + Microonde	Ripiano a filo <b>9)</b>	1	300	220	15 - 20

- 1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.
- 2) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
- 3) Utilizzare la carta forno.
- 4) Posizionare il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso. Capovolgerlo a metà tempo di cottura.
- 5) Posizionare un piatto sotto il ripiano a filo sul fondo della cavità
- 6) Il sacchetto deve essere estratto dall'apparecchiatura quando i chicchi smettono di scoppiare. Ruotare la confezione di 180° in senso orario dopo 2 min.
- 7) Ruotare il contenitore di 180° in senso orario a metà del tempo di cottura.
- 8) Coprire il cibo con un coperchio in plastica idoneo per il microonde.
- 9) Il ripiano a filo deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.
- 10) Posizionare il piatto di vetro e il flacone al centro del fondo della cavità.
- 11) Non girare il cibo durante il processo di cottura.

## 10.4 Consigli per l'uso del microonde

Posizionare il cibo al centro del ripiano a filo o del piatto di vetro, a seconda del tipo di alimento. Fare riferimento a Consigli e suggerimenti. Per i ripiani a filo utilizzare la posizione del primo o del secondo ripiano.

Girare o mescolare il cibo a metà tempo di cottura per ottenere un risultato migliore.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Mettere il cucchiaino nella tazza o nel bicchiere quando si riscaldano i liquidi, per migliorare la distribuzione del calore ed evitare l'ebollizione eccessiva. Il cucchiaino non deve toccare alcuna parte interna del forno, in quanto ciò potrebbe causare scintille.

Posizionare 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. Fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Sezione pentole e materiali adatti per un uso in microonde.

Non coprire il cibo quando si utilizzano le funzioni microonde combo. Fare riferimento a Uso quotidiano.

Non utilizzare le funzioni Microonde o le funzioni Microonde combo in assenza di alimenti all'interno dell'apparecchiatura.

### Cottura al microonde

Coprire gli alimenti per cucinare o riscaldare con le funzioni microonde. 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

Posizionare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di

scongelo 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.









Girare il cibo migliora i risultati. Per alimenti sensibili come la carne, capovolgere due volte durante lo scongelamento.

## 10.5 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/del contenitore di alluminio prima dell'uso.

Per altre pentole a microonde specifiche non elencate in questa tabella seguire le istruzioni del produttore.

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	✓	✗	✗
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	✗	✗	✗
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	✗
Cartone, solo carta	✓	✗	✗
Pellicola	✓	✗	✗
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	✗
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	✗	✗	✗
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	✗	✗	✗
Lamiera dolci	✗	✗	✗
Ripiano a filo	✓	✓	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	✗

## 10.6 Impostazioni di potenza

I dati seguenti sono solo a scopo indicativo.

### 800 - 1000 W

- Sobbollimento di riso
- Riscaldamento di liquidi

### 600 - 700 W

- Cottura delle verdure
- Popcorn

### 400 - 500 W

- Riscaldamento di piatti unici
- Sobbollimento stufato

- Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati pronti

### 300 W

- Cottura/Riscaldamento di alimenti delicati
- Riscaldamento di alimenti per neonati
- Cottura continua

### 100 - 200 W

- Scongelamento pane, frutta, torte, dolci, formaggi, burro, carne e pesce
- Fusione di cioccolato e burro

## 11. CURA E PULIZIA

### 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 l'interno dell'apparecchiatura 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. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

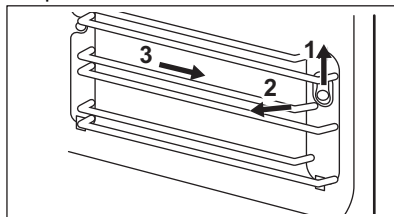
#### Accessori

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

### 11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Estrarre il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

### 11.3 Sostituzione della lampadina

#### AVVERTENZA!

Rischio di ustioni, il coperchio in vetro potrebbe essere caldo. Utilizzare guanti protettivi quando si tocca la lampadina.

Solo l'assistenza tecnica può sostituire la lampadina. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.  La porta non è chiusa correttamente.  È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.  Sicurezza Bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile, fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.
Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

### 12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante.

Codice e descrizione	Soluzione
<b>F102</b> - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. <b>1)</b>	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
<b>F111</b> - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
<b>F240, F239</b> - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.

Codice e descrizione	Soluzione
<b>F908</b> - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
<b>F131</b> - la temperatura del sensore magnetron è troppo alta. <b>1) 2)</b>	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.
<b>F602, F603</b> - la Wi-Fi non è disponibile. <b>1) 2)</b>	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

**1)** Quando il seguente messaggio 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.

**2)** Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

## 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 dell'apparecchiatura. È visibile quando si

apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

**Consigliamo di annotare i dati qui:**

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2.0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

### 13.2 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

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 e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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

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 mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

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

### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. 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. GARANZIA

### Servizio clienti

#### Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10  
5506 Mägenwil

Le Trési 6  
1028 Préverenges

Via Violino 11  
6928 Manno

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur





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

**Consulenza specialistica/Vendita** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di

garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



### **Per la Svizzera:**

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





