

EB4L90SP

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

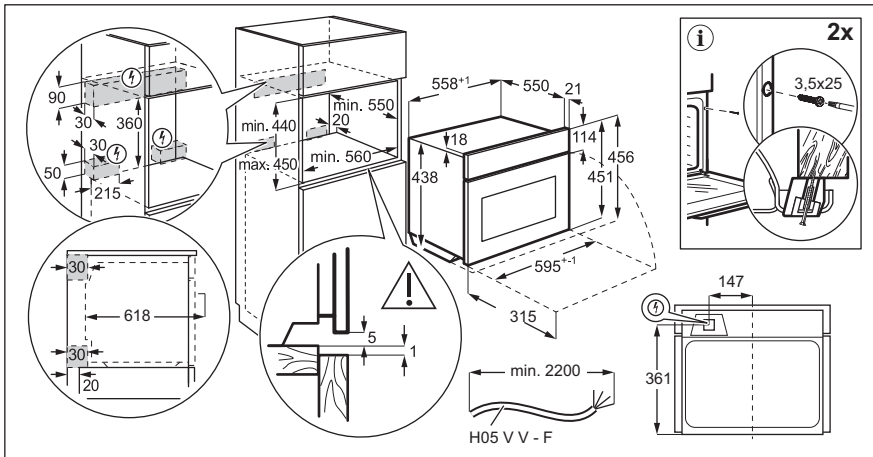
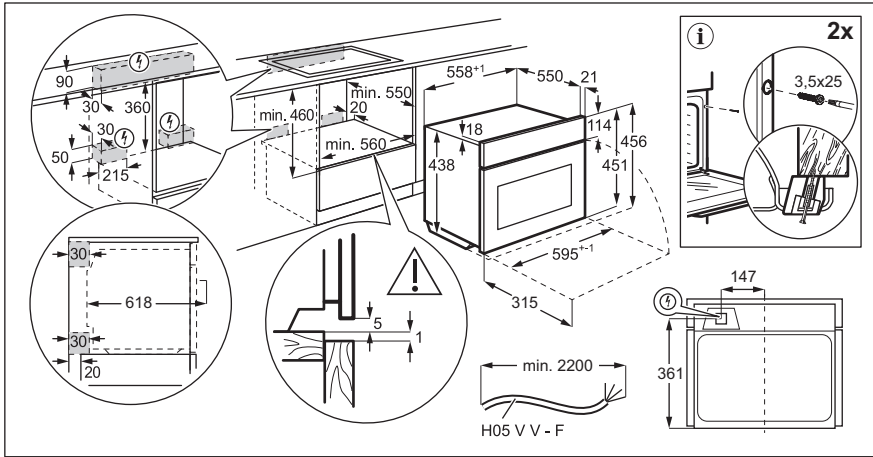
3

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

22



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	9
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	13
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	14
10. CONSEILS.....	15
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	18
12. DÉPANNAGE.....	19
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	20
14. GARANTIE.....	20
15. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	21

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 .
- 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 le plateau tournant et le support de plateau tournant conçus pour cet appareil.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le

réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.

- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- 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 avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. 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.
- 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.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez 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, le plateau tournant 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 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.

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

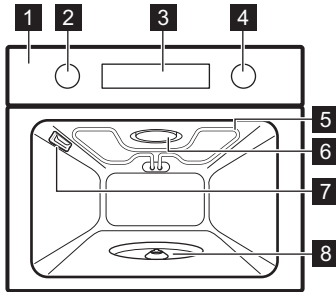
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- 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 Panneau de commande
- 2 Molette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Générateur de micro-ondes
- 7 Éclairage
- 8 Axe du plateau tournant

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

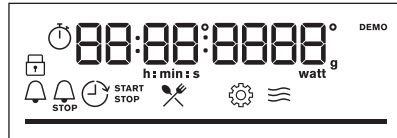
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt 0.

4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
WATT	Appuyez pour régler sur : Puissance du micro-ondes.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

4.3 Voyants de l'affichage

Affichage avec les principales fonctions :



	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Configurations
	La fonction Micro-ondes est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Barre de progression - indique visuellement la fin du temps de cuisson.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Réglage de l'heure


Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **OK**.

5.2 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 de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Reportez-vous à Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
4. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
5. Remettez tous les accessoires dans leur position initiale.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Fonction micro-ondes



Décongélation

Décongélation de différents types d'aliments, plage de puissance : 100 À 200 W



Réchauffer

Chauffage de plats préparés, plage de puissance : 300 - 700 W



Liquides

Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 600 - 1000 W



Fondre

Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 - 400 W



Popcorn

Préparation de sacs de pop-corn, plage de puissance : 600 - 800 W



Micro-ondes

Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 - 1000 W



Intensité du gril élevée

Pour cuire des aliments rapidement et les faire dorer avec une intensité du gril élevée. Plage de puissance : 100 - 400 W.




Intensité du gril faible

Pour cuire des aliments rapidement et les faire dorer avec une faible intensité de gril. Pour des plats mijotés tels que gratin de pommes de terre, lasagnes. Plage de puissance : 100 - 400 W.

Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique, Conseils pour économiser l'énergie.

6.2 Réglage : Modes de cuisson

Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction .

6.3 Réglage : Fonction micro-ondes

1. Insérez les aliments dans l'appareil.
2. Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction micro-ondes.

L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.

3. Appuyez sur **OK** pour commencer avec les paramètres par défaut.
4. Tournez la molette de commande pour régler la durée. Appuyez sur la touche **OK**.
5. Pour régler la puissance du four à micro-ondes, appuyez sur **WATT** et tournez la molette de commande. Appuyez sur la touche **OK**.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.



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

6.4 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur la touche **OK**.

6.5 Réglage : Cuisson assistée

Cuisson assistée Le sous-menu comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la puissance du MICRO-ONDES pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche **OK**.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche **OK**.
5. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée





Légende





Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

Plat	Poids	Accessoire
P1 Poulet entier	1 - 1.4 kg	grille inférieure sur plateau tournant, avec plaque en dessous Placez une plaque au centre du plateau tournant sous la grille. Placez le poulet directement sur la grille inférieure avec le côté poitrine vers le bas. Après 40 min, retournez le poulet.
P2 Poulet, deux moitiés	1 - 1.4 kg	cocotte en céramique ou en verre sur plateau tournant

Plat	Poids	Accessoire
P3 Poisson, entier	0.4 - 0.5 kg	
P4 Filet de poisson	0.5 kg	
P5 Brocolis	0.5 kg	 cocotte en céramique ou en verre sur plateau tournant Ajoutez 50 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes ou un film étirable avec quelques trous.
P6 Chou-fleur	0.5 kg	
P7 Chou-fleur, surgelé	0.5 kg	
P8 Petits pois, surgelés	0.5 kg	
P9 Pommes de terre au four	0.5 kg	
P10 Riz	0.2 kg	 cocotte en céramique ou en verre sur plateau tournant Ajoutez 400 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes ou un film étirable avec quelques trous.
P11 Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1.1 kg	 cocotte en céramique ou en verre sur plateau tournant
P12 Lasagnes avec feuilles de pâtes sèches	-	 cocotte en céramique ou en verre sur plateau tournant

6.6 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Sous-menu : Configurations

Réglage	Valeur
01 Heure actuelle	Modifier

Réglage	Valeur
02 Affichage Luminosité	1 - 5
03 Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04 Volume alarme	1 - 4
05 Compteur	Marche / Arrêt
06 Eclairage four	Marche / Arrêt
07 Mode démo	Code d'activation : 2468
08 Version du logiciel	Contrôle
09 Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non


7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


7.1 Touches Verrouil


Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

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
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.


L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.


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 du minuteur

 **Minuteur**
Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.


 **Heure de cuisson 1)**
Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.

 **Démarrage retardé 2)**
Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

 **Compteur**
Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.

- 1) Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.
- 2) Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril.

8.2 Réglage : Minuteur



1. Appuyez sur la touche .

L'affichage indique : 0:00 et .



2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.

3. Appuyez sur la touche **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

8.3 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.4 Réglage : Démarrage retardé



1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et **START**.
3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

L'affichage indique : --:--  **STOP**.



5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.

6. Appuyez sur la touche **OK**.
Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.5 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.
5. Appuyez sur la touche **OK**.

8.6 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Heure actuelle. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

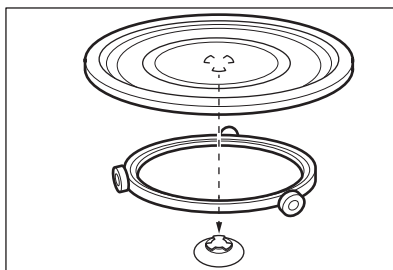
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

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

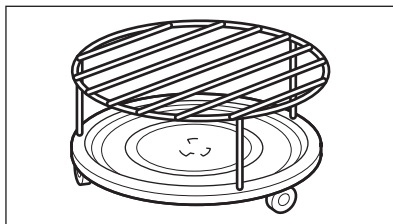


N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec l'appareil. Faites toujours cuire les

aliments sur le plateau tournant. Placez le guide à roulettes autour de l'axe du plateau tournant. Placez la partie en verre du plateau tournant sur le support à roulettes. Pour permettre à l'ensemble plateau tournant de fonctionner correctement, assurez-vous que les encoches à la base de la plaque de verre sont adaptées à l'axe du plateau tournant.

Ensemble grill

L'ensemble comprend : Grille inférieure, Grille supérieure. Placez le grill avec les pieds sur l'ensemble Plateau tournant.



Pour les modes de cuisson micro-ondes, il est recommandé d'utiliser uniquement la grille inférieure.

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 différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous présentent les modes de cuisson et les réglages des temps de cuisson recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

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
	Accessoire
	Puissance du micro-ondes (W)
	Heure de cuisson (min)






10.2 Informations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

Lorsque vous utilisez la grille, placez les aliments directement dessus. Placez la grille au centre du plateau tournant.

Pain grillé 1) 2)	Grill	Grille supérieure	-	5 - 6
Génoise	Micro-ondes	Grille inférieure	600	6 - 7
Rôti haché	Micro-ondes	-	400	28 - 33
Crème anglaise aux œufs	Micro-ondes	Grille inférieure	400	17 - 22

				
Décongélation de la viande hachée (500 g) ³⁾	Micro-ondes	Grille inférieure	200	7 - 9
Gratin de pommes de terre	Intensité du gril faible	-	300	35 - 40
Poulet (1 100 g) ⁴⁾	Intensité du gril élevée	Grille inférieure	200	40
	Gril		-	28 - 33






1) Préchauffez l'appareil pendant 5 min.

2) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

3) Après la moitié du temps, retournez la viande à l'envers sur le côté le plus long.

4) Placez une plaque au centre du plateau tournant sous la grille. Placez le poulet directement sur la grille inférieure avec le côté poitrine vers le bas. Après 40 min, tournez le poulet à l'envers et réglez le mode de cuisson sur : Gril.

Recettes supplémentaires

				
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion) ¹⁾	Micro-ondes	-	400	12
			600	1 - 3
Liquides dans les biberons ²⁾	Micro-ondes	-	1000	0.5
Lasagnes, surgelées (400 g)	Intensité du gril élevée	-	200	30 - 35
Lasagnes, surgelées (600 g)	Intensité du gril faible	-	200	44 - 49
Pizza, surgelée	Intensité du gril élevée	Grille inférieure	200	12 - 14
Mélange de légumes grillés	Intensité du gril faible	-	300	20 - 25
Ratatouille	Intensité du gril élevée	-	300	23 - 28
Champignons farcis	Intensité du gril élevée	-	300	15 - 20
Cannelloni farcis	Intensité du gril faible	-	200	33 - 38

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

2) Placez le flacon sur le plateau tournant, à 3 cm à partir de son bord.

10.3 Recommandations pour le micro-ondes

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

Placez le récipient au milieu du plateau tournant.

Tout contact avec des produits trop chauds ou trop froids peut casser le plateau tournant.

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 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.









10.4 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	✓	✓	✓	✓	✓

Ustensiles de cuisine / Matériaux	 	   	 
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier 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
Grille supérieure	X	X	X
Grille inférieure	✓	✓	✓

10.5 Réglages de puissance

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

900 - 1000 W

- Chauffage de liquides

800 W

- Faire mijoter du riz
- Popcorn

500 - 700 W

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

- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

300 - 400 W

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

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. Avant le nettoyage, attendez que le plateau tournant soit froid. Le plateau tournant risque de se briser. Maintenez le guide du rouleau-brosse et le bas de la cavité propres pour assurer une rotation fluide du plateau tournant. 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 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...

Problème	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. Contactez un service après-vente agréé.
L'ensemble du plateau tournant fait du bruit.	Des résidus d'aliments sont présents sous l'ensemble du plateau tournant.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.



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

12.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de 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

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable 20 min

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 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 Préverenges

Via Violino
11 6928 Manno

Points de Service

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



Conseil technique/Vente

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et câbles se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur 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

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	22
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	25
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	28
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	28
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	29
6. USO QUOTIDIANO.....	29
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	32
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	32
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	33
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	34
11. CURA E PULIZIA.....	37
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	38
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	39
14. GARANZIA.....	39
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	40

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

riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.

- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- 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.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- 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 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.
- 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, il piatto girevole 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 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.

2.6 Assistenza

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

- Utilizzare solo ricambi originali.

2.7 Smaltimento



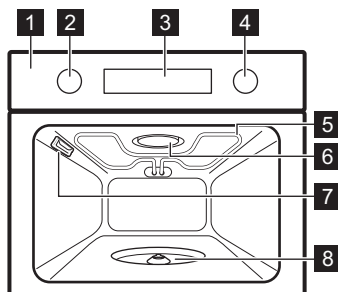
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



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

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off 0.

4.2 Panoramica del pannello di controllo



Premere per impostare le funzioni del timer.



Tenere premuto per impostare la funzione: Blocco.



Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.

WATT

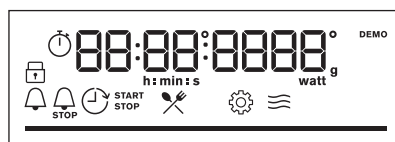
Premere per impostare: Potenza microonde.



Premere per confermare la selezione.

4.3 Spie display

Display con le funzioni chiave:



L'apparecchiatura è bloccata.



Sottomenu: Cottura guidata.



Sottomenu: Impostazioni



La funzione microonde è attivata.



Contaminuti è attivato.



Tempo di cottura è attivato.



Ora partenza ritardata è attivato.



Timer è attivato.



Barra di avanzamento: indica visivamente quando il tempo di cottura termina.

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

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Impostazione del tempo


Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere **OK**.

5.2 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 dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
4. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
5. Riporre gli accessori nella loro posizione iniziale.

6. USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

Funzioni cottura standard



Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.

Funzioni microonde



Scongelamento

Sbrinamento di vari tipi di alimenti, gamma di potenza: 100 - 200 W



Riscaldare

Riscaldamento di pasti pronti, gamma di potenza: 300 - 700 W



Liquido

Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 600 - 1000 W



Fusione

Fusione di cioccolato e burro, gamma di potenza: 100 - 400 W



Popcorn

Prep. sacchetti di popcorn, gamma di potenza: 600 - 800 W



Microonde

Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W



Grill alto

Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad alto livello di intensità del grill. Gamma di potenza: 100 - 400 W.



Grill basso

Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad basso livello di intensità del grill. Per sformati come patate gratinate e lasagne. Gamma di potenza: 100 - 400 W.

Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico, fare riferimento a Efficienza energetica, consigli sul Risparmio energetico.

6.2 Impostazione: Funzioni cottura

Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare la funzione

6.3 Impostazione: Funzioni microonde

1. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare la funzione Microonde.

Il display mostra: durata e potenza del microonde.

3. Premere **OK** per iniziare con le impostazioni predefinite.
4. Per regolare la durata, ruotare la manopola di controllo. Premere **OK**.
5. Per regolare le impostazioni di potenza del microonde premere **WATT** e ruotare la manopola di controllo. Premere **OK**.

È possibile regolare le impostazioni durante la cottura.



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

6.4 Accesso: Menu

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su

Il display visualizza , .

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere **OK**.

6.5 Impostazione: Cottura guidata



Cottura guidata il sottomenu consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la potenza del microonde durante la cottura.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere **OK**.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere **OK**.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere **OK**.
5. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.







Sottomenu: Cottura guidata

Legenda





Funzione con potenza microonde. Utilizzare un accessorio sicuro per l'uso in microonde.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

Piatto	Peso	Accessorio
P1 Pollo intero	1 - 1.4 kg	 griglia bassa su piatto girevole, con un piatto sotto Posizionare un piatto al centro del piatto girevole sotto la griglia. Posizionare il pollo direttamente sulla griglia bassa con il lato del petto rivolto verso il basso. Dopo 40 min capovolgere il pollo.
P2 Pollo, due metà	1 - 1.4 kg	 stampo per sformati in ceramica o vetro su piatto girevole
P3 Pesce, intero	0.4 - 0.5 kg	
P4 Filetto di pesce	0.5 kg	
P5 Broccoli	0.5 kg	 stampo per sformati in ceramica o vetro su piatto girevole Aggiungere 50 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio o una pellicola trasparente idonei per l'uso nel microonde con alcuni fori.
P6 Cavolfiore	0.5 kg	
P7 Cavolfiore, congelato	0.5 kg	
P8 Piselli, surgelati	0.5 kg	
P9 Patate al cartoccio	0.5 kg	
P10 Riso	0.2 kg	 stampo per sformati in ceramica o vetro su piatto girevole Aggiungere 400 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio o una pellicola trasparente idonei per l'uso nel microonde con alcuni fori.
P11 Patate gratinate (patate crude)	1.1 kg	 stampo per sformati in ceramica o vetro su piatto girevole
P12 Lasagna con fogli di pasta secca	-	 stampo per sformati in ceramica o vetro su piatto girevole

6.6 Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere OK.
5. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Sottomenu: Impostazioni

Impostazione	Valore
01 Imposta ora	Modifica

Impostazione	Valore
02 Luminosità	1 - 5
03 Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
04 Volume acustico	1 - 4
05 Timer	On/Off
06 Luce cappa	On/Off
07 Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
08 Versione software	Controllare
09 Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No


7. FUNZIONI AGGIUNTIVE


7.1 Blocco tasti


Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

 - tenere premuto per attivare la funzione.



Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

 - tenere premuto per disattivare la funzione.

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
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.


Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce cappa, Ora partenza ritardata.


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 timer


Contaminuti
Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.


Tempo di cottura 1)
Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente.


Ora partenza ritardata 2)
Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.


Timer

Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.

- 1) Questa funzione è disponibile solo per: Grill, Grill basso, Grill alto.
- 2) Questa funzione è disponibile solo per: Grill.

8.2 Impostazione: Contaminuti

1. Premere .



Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.



3. Premere **OK**. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

8.3 Impostazione: Tempo di cottura



1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere  finché il display non visualizza: 0:00 e  STOP.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.
4. Premere **OK**. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.
5. Al termine del tempo, premere **OK** e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

8.4 Impostazione: Ora partenza ritardata

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere  finché il display non visualizza:  e **START**.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.
4. Premere **OK**.

Il display visualizza: --:--  STOP .



5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.

6. Premere **OK**.



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

7. Al termine del tempo, premere **OK** e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

8.5 Impostazione: Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare  / Timer. Fare riferimento a Uso quotidiano, Menu: Impostazioni.
3. Premere **OK**.
4. Ruotare la manopola di controllo per attivare e disattivare il timer.
5. Premere **OK**.

8.6 Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare  / Imposta ora. Fare riferimento a Uso quotidiano, Menu: Impostazioni.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere **OK**.

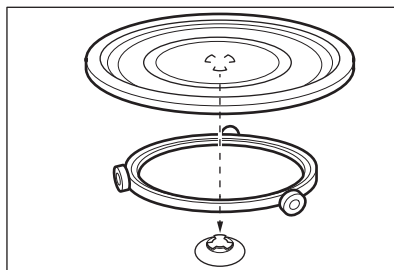
9. USO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

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

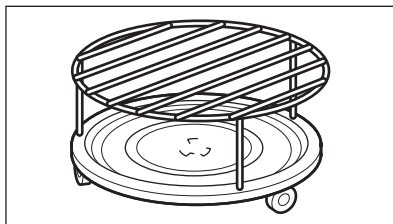


Utilizzare esclusivamente il piatto girevole fornito in dotazione con l'apparecchiatura. Cucinare sempre il cibo sul kit per il piatto

girevole. Posizionare la guida a rulli attorno all'albero del piatto girevole. Posizionare il piatto girevole in vetro sulla guida con rulli. Per consentire al gruppo piatto girevole di funzionare correttamente, assicurarsi che le rientranze sulla base del piatto in vetro siano abbinate all'albero del piatto girevole.

Set griglia per il grill

Il set include: Griglia bassa, Griglia alta. Posizionare la griglia con i piedini rivolti verso il basso sul kit piatto girevole.



Per le Funzioni cottura combinato a microonde, si consiglia solo una griglia bassa.

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 in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti riportano le funzioni cottura e le impostazioni consigliate per il tempo di cottura per tipi di cibo specifici.

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

10.2 Informazioni per gli istituti di test

Cottura su un livello

Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.






Quando si utilizza la griglia, posizionare il cibo direttamente su di esso. Posizionare la griglia al centro del piatto girevole.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Accessorio
	Potenza microonde (W)
	Tempo di cottura (min)

Toast ^{1) 2)}	Grill	Griglia alta	-	5 - 6
Pan di Spagna	Microonde	Griglia bassa	600	6 - 7
Polpettone	Microonde	-	400	28 - 33
Crema pasticceria cotta	Microonde	Griglia bassa	400	17 - 22
Scongelo della carne tritata (500 g) ³⁾	Microonde	Griglia bassa	200	7 - 9

				
Patate gratinate	Grill basso	-	300	35 - 40
Pollo (1100 g) ⁴⁾	Grill alto	Griglia bassa	200	40
	Grill		-	28 - 33






1) Preriscaldare l'apparecchiatura per 5 min.

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

3) A metà tempo capovolgere la carne sul lato più lungo.

4) Posizionare un piatto al centro del piatto girevole sotto la griglia. Posizionare il pollo direttamente sulla griglia bassa con il lato del petto rivolto verso il basso. Dopo 40 min capovolgere il pollo e cambiare la funzione cottura in: Grill.

Ricette aggiuntive

				
Pasti impiattati, freddi (1 porzione) ¹⁾	Microonde	-	400	12
			600	1 - 3
Liquidi nei biberon ²⁾	Microonde	-	1000	0.5
Lasagne, surgelate (400 g)	Grill alto	-	200	30 - 35
Lasagne, surgelate (600 g)	Grill basso	-	200	44 - 49
Pizza, surgelata	Grill alto	Griglia bassa	200	12 - 14
Verdure grigliate miste	Grill basso	-	300	20 - 25
Ratatouille	Grill alto	-	300	23 - 28
Funghi ripieni	Grill alto	-	300	15 - 20
Cannelloni ripieni	Grill basso	-	200	33 - 38

1) Coprire il cibo con un coperchio in plastica idoneo per il microonde.

2) Posizionare la bottiglia sul piatto girevole, a 3 cm dal bordo.

10.3 Consigli per l'uso del microonde

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

Posizionare la pentola al centro del kit turntable.

Il contatto con oggetti troppo caldi o troppo freddi può rompere il kit del piatto girevole.

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 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 scongelamento o un colino in plastica, cosicché possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.

Successivamente estrarre le parti scongelate.

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








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








10.4 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	✓	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	✓
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	X
Cartone, solo carta	✓	X	X
Pellicola	✓	X	X

Pentole / Materiale							
Pellicola trasparente da microonde	✓		✓				✗
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	✗		✗				✗
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	✗		✗				✗
Griglia alta	✗		✗				✗
Griglia bassa	✓		✓				✓

10.5 Impostazioni di potenza

I dati seguenti sono solo a scopo indicativo.

900 - 1000 W

- Riscaldamento di liquidi

800 W

- Sobbollimento di riso
- Popcorn

500 - 700 W

- Cottura delle verdure
- Riscaldamento di piatti unici
- Sobbollimento stufato

- Scongellamento e riscaldamento di alimenti congelati pronti
- ### 300 - 400 W
- Cottura/Riscaldamento di alimenti delicati
 - Cottura continua
 - Riscaldamento di alimenti per neonati
- ### 100 - 200 W
- Scongellamento 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. Prima della pulizia, attendere che il piatto girevole sia freddo. Vi è il rischio che il piatto girevole si rompa. Mantenere pulita la guida a rulli e il fondo della cavità per garantire una rotazione fluida del piatto girevole. 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 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...

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	L'apparecchiatura è stata collegata in modo corretto all'alimentazione di rete.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Blocco tasti è disattivato.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
Il kit piatto girevole fa rumore.	Sotto il kit piatto girevole ci sono residui di cibo.
Il display visualizza 00:00.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.

i

Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il 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.):

12.2 Dati dell'Assistenza

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

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
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

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.

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 Prévèrenge	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







electrolux.com

701138200-A-042025



CE