

EB4L90SP

DE Benutzerinformation | **Mikrowellenofen**

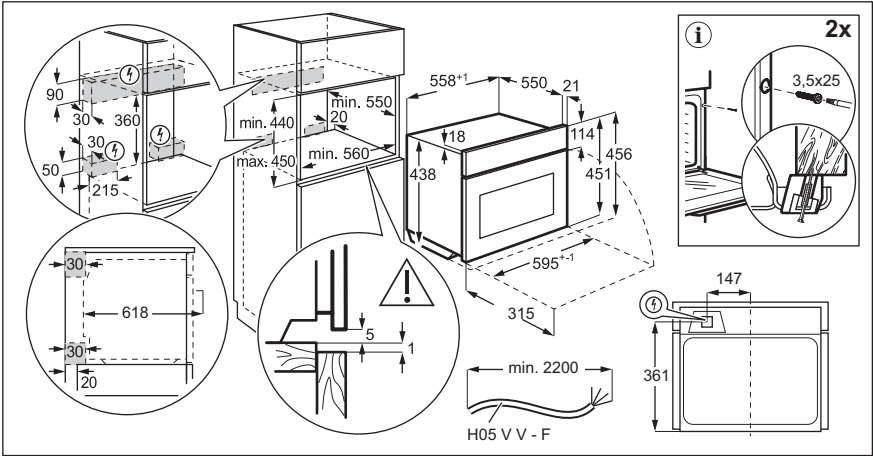
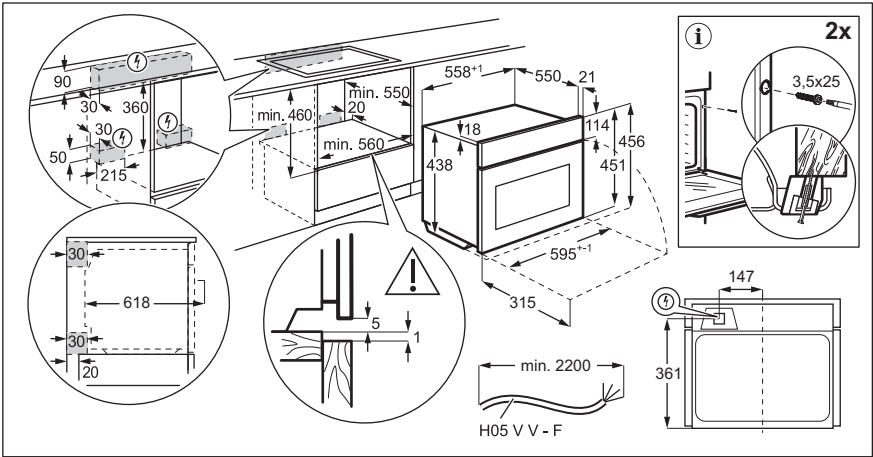
3

EN User Manual | **Microwave Oven**

22



MONTAGE / INSTALLATION



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



Hier finden Sie Anwendungshinweise, Prospekte sowie Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	7
3. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN.....	13
8. UHRFUNKTIONEN.....	14
9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE.....	15
10. TIPPS UND HINWEISE.....	15
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	18
12. FEHLERDIAGNOSE.....	19
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	20
14. GARANTIE.....	21
15. UMWELTTIPPS.....	21

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemässe Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie

durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Verwenden Sie nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und Drehtellerhalter.
- Aktivieren Sie nicht die Mikrowellenfunktion bei leerem Gerät. Metallteile im Garraum können zu Funkenschlag führen.
- Beim Mikrowellengaren dürfen keine Speise- oder Getränkebehälter aus Metall verwendet werden. Dies gilt nicht, wenn der Hersteller die Grösse und Form der für das Mikrowellengaren geeigneten Metallbehälter angibt.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst nach Reparatur durch eine Fachkraft verwendet werden.
- **WARNUNG:** Nur eine Fachkraft kann Wartungs- oder Reparaturarbeiten vornehmen, bei denen die Abdeckung abgenommen wird, welche Schutz gegen Mikrowellen bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten oder Lebensmittel in versiegelten Behältern. Diese können explodieren.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das für den Einsatz in Mikrowellenherden geeignet ist.

- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät dient dem Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken. Beim Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und Erhitzen von Wärmepads, Slippers, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichem besteht Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr.
- Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät aus oder trennen es vom Stromnetz und lassen die Tür geschlossen, um jegliche Flammen zu ersticken.
- Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann es zu verzögertem Überkochen kommen. Beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig sein.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrungsbehältern sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in ihrer Schale und ganz hartgekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie selbst nach Ende des Erhitzens in der Mikrowelle explodieren können.
- Das Gerät muss regelmässig gereinigt und jegliche Lebensmittelreste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Mangelnde Sauberkeit des Geräts könnte eine Beschädigung der Oberfläche mit sich bringen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu Gefahrensituationen führen kann.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Aufstellen

WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Folgen Sie den Installationsanweisungen auf unserer Website.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektroanschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch

unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird mit einem Netzstecker und einem Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heissluft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt kommt.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände oder mit brennbaren Stoffen befeuchtete Gegenstände in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
 - Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen von Emaille- oder Edelstahloberflächen haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Nur mit dem Ofen geliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf,

dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Tauschen Sie die Türscheiben sofort aus, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Wischen Sie den Garraum, den Drehteller und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der beim Betrieb des Geräts entstehende Dampf kondensiert an den Wänden des Garraums und kann Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Im Gerät verbleibende Fett- und Essensreste können Brände und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion eingeschaltet ist.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbelichtung.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

3.6 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

2.7 Entsorgung

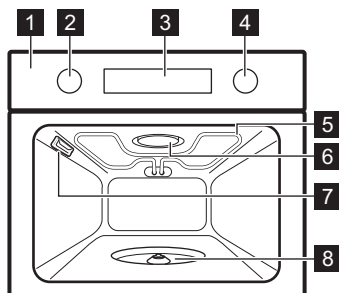
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

3. PRODUKTBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Drehtellerwelle

4. BEDIENFELD

4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Zum Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie auf die Einstellknöpfe. Daraufhin kommen die Knöpfe heraus.
2. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Einstellungen anzupassen.

Um das Gerät auszuschalten: Drehen Sie den Knopf für die Temperaturfunktionen in die Aus-Position 0.

4.2 Ausstattung Bedienfeld



Drücken Sie darauf, um die Timer-Funktionen einzustellen.



Drücken und halten, um die Funktion einzuschalten: Verriegeln.



Drücken Sie darauf, um die Lampe des Geräts auf Ein oder Aus zu schalten.

WATT

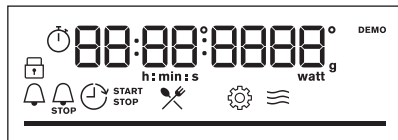
Drücken, um einzustellen: Mikrowellenleistung.

OK

Drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

4.3 Anzeigen im Display

Display mit wichtigen Funktionen:



Das Gerät ist verriegelt.



Untermenü: VarioGuide.



Untermenü: Einstellungen



Die Mikrowelle-Funktion ist aktiviert.



Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.



Garzeit ist eingeschaltet.



Zeit verzögerter Start ist eingeschaltet.



Uptimer ist eingeschaltet.



Fortschrittsbalken - zeigt visuell an, wann die Garzeit zu Ende ist.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Einstellung der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00" oder "12:00" (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

5.2 Erstes Aufheizen und Reinigen

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit

Lebensmitteln auf. Im Gerät kann es zu einer unangenehmen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Belüften Sie den Raum während dem Aufheizen.

1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion  ein. Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät 1 Std in Betrieb.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
4. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
5. Setzen Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen



Grill

Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.

Mikrowellenfunktionen

	Auftauen Entfrosten verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100–200 W
	Aufwärmen Aufwärmen von zubereiteten Gerichten, Leistungsbereich: 300 - 700 W
	Flüssigkeiten Erhitzen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 600 - 1000 W
	Schmelzen Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 - 400 W
	Popcorn Funktion Zubereiten von Popcornrüten, Leistungsbereich: 600 - 800 W
	Mikrowelle Erwärmen, Garen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
	Grill, hoch Zum Garen in kurzer Zeit und Bräunen mit hoher Grillintensität. Leistungsbereich: 100 - 400 W.
	Grill, niedrig Zum Garen in kurzer Zeit und Bräunen mit tiefer Grillintensität. Für Aufläufe wie etwa Kartoffelgratin, Lasagne, frisch. Leistungsbereich: 100 - 400 W.

Allgemeine Empfehlungen zum Thema Energiesparen siehe Energieeffizienz, Energiespartipps.

6.2 Einstellung: Ofenfunktionen

Drehen Sie den Knopf für die Heizfunktionen zur Auswahl der Funktion .

6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

1. Legen Sie die Speisen in das Gerät ein.
2. Drehen Sie den Knopf für die Heizfunktionen zur Auswahl der Mikrowellen-Funktion.

Das Display zeigt an: Dauer und Mikrowellenleistung.

3. Um mit den Standardeinstellungen zu starten, drücken Sie **OK**.
4. Um die Dauer anzupassen, drehen Sie den Einstellknopf. Drücken Sie **OK**.

5. Um die Mikrowellenleistung einzustellen, drücken Sie **WATT** und drehen den Einstellknopf. Drücken Sie **OK**.
Sie können die Einstellungen während des Garens verändern.



Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet. Um sie wieder einzuschalten, schliessen Sie die Tür. Drücken Sie **OK**.

6.4 Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um Zugang zu den VarioGuide-Gerichten und den Einstellungen zu erhalten.

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird   angezeigt.

2. Drehen Sie den Einstellknopf und wählen Sie das Symbol zum Aufrufen des Untermenüs. Drücken Sie **OK**.

6.5 Einstellung: VarioGuide

VarioGuide Das Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Die Programme beginnen jeweils mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs einstellen.

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Einstellknopf um  zu wählen. Drücken Sie **OK**.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um ein Gericht (von P1 - P ...) auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Stellen Sie die Speise in das Gerät. Drücken Sie **OK**.
5. Wenn die Funktion ausläuft, sollten Sie überprüfen, ob das Gericht fertig gegart ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.

Untermenü: VarioGuide

Legende



Funktion mit Mikrowellenbetrieb. Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Zubehör.

Das Display zeigt **P** und eine **Zahl** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle prüfen können.

Speise	Gewicht	Zubehör
P1 Poulet, ganz	1 - 1.4 kg	 unterer Rost auf Drehscheibe, mit Teller darunter Platzieren Sie einen Teller mittig auf der Drehscheibe unter dem Rost. Platzieren Sie das Poulet direkt auf dem unteren Rost mit der Brustseite nach oben. Nach 40 Min drehen Sie das Poulet um.
P2 Poulet, zwei Hälften	1 - 1.4 kg	 Auflaufform aus Glas oder Keramik auf Drehscheibe
P3 Fisch, ganz	0.4 - 0.5 kg	
P4 Fischfilet	0.5 kg	
P5 Brokkoli	0.5 kg	 Auflaufform aus Glas oder Keramik auf Drehscheibe
P6 Blumenkohl	0.5 kg	Geben Sie 50 ml Wasser zu. Bedecken Sie das Gericht mit einem für Mikrowelle geeigneten Deckel oder einer Frischhaltefolie mit einigen Löchern.
P7 Blumenkohl, gefroren	0.5 kg	
P8 Erbsen, gefroren	0.5 kg	
P9 Schalenkartoffeln	0.5 kg	
P10 Reis	0.2 kg	 Auflaufform aus Glas oder Keramik auf Drehscheibe Geben Sie 400 ml Wasser zu. Bedecken Sie das Gericht mit einem für Mikrowelle geeigneten Deckel oder einer Frischhaltefolie mit einigen Löchern.
P11 Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	 Auflaufform aus Glas oder Keramik auf Drehscheibe
P12 Lasagne mit trockenen Pastablättern	-	 Auflaufform aus Glas oder Keramik auf Drehscheibe

6.6 Wechseln: Einstellungen

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Einstellknopf um  zu wählen. Drücken Sie **OK**.
3. Drehen Sie den Einstellknopf zur Auswahl der Einstellung. Drücken Sie **OK**.

4. Drehen Sie den Einstellknopf, um den Wert anzupassen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf Aus zum Beenden Menü.

Untermenü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Stellen Sie bei
02 Helligkeit	1 - 5
03 Tastentöne	1 - Piep, 2 - Klicken, 3 - Geräusch aus
04 Lautstärke	1 - 4

Einstellung	Wert
05 Uptimer	Ein/Aus
06 Backofenbeleuchtung	Ein/Aus
07 DEMO	Aktivierungscode: 2468
08 Softwareversion	Prüfen
09 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja/Nein

7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

7.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

Bei Aktivierung während der Nutzung des Geräts wird das Bedienfeld verriegelt, damit das Kochen mit den aktuellen Einstellungen ohne Unterbrechung abläuft.

Bei Aktivierung im ausgeschalteten Gerätezustand bleibt das Bedienfeld verriegelt, um unbeaufsichtigtes Einschalten des Geräts zu verhindern.

 drücken und halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signalton ertönt.  blinkt dreimal, wenn die Sperre eingeschaltet ist.

 - drücken und halten, um die Funktion auszuschalten.

7.2 Abschaltautomatik

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, wenn die Ofenfunktion aktiv

ist und die Einstellungen nicht geändert werden.

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

Falls Sie eine Ofenfunktion länger als die automatische Abschaltzeit verwenden möchten, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den folgenden Funktionen:
Backofenbeleuchtung, Zeit verzögerter Start.

7.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Timer-Funktionsbeschreibungen

 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.
 Garzeit 1)	Einstellen einer Garzeit. Wenn das Endsignal des Timers ertönt, stoppt die Ofenfunktion automatisch.
 Zeit verzögerter Start 2)	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.
 Uptimer	Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.

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

2) Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill.

8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .

Im Display erscheint: 0:00 und .

2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie OK. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.

8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Berühren Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Aus-Position.

8.4 Einstellung: Zeit verzögerter Start

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Berühren Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und START.
3. Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Startzeit.
4. Drücken Sie OK.

Im Display erscheint: --:-- .

5. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie OK.
Der Timer beginnt zur eingestellten Startzeit mit dem Rückwärtszählen.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Aus-Position.

8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf  um Menü einzugeben.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um  / Uptimerauszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie am Einstellknopf, um den Uptimer auf Ein oder Aus zu schalten.
5. Drücken Sie OK.

8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf  um Menü einzugeben.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um  / Uhrzeitauszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

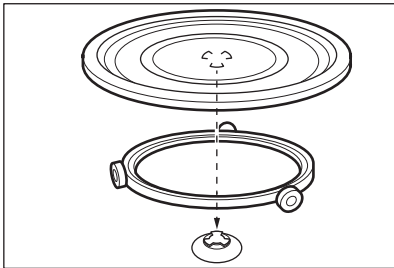
9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen der Zubehörteile

Verwenden Sie ausschliesslich geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel «Tipps und Hinweise», Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material.

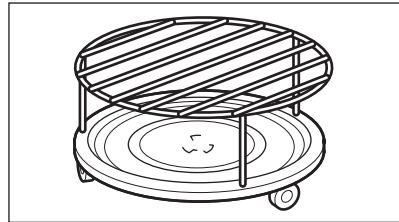


Verwenden Sie ausschliesslich den mit dem Gerät gelieferten Drehtellersatz. Garen Sie

Speisen stets auf dem Drehtellersatz. Platzieren Sie die Rollenführung um die Drehtellerwelle. Platzieren Sie den Drehteller auf die Rollenführung. Damit der Drehtellersatz richtig funktioniert, müssen die Einkerbungen am Boden der Glasplatte mit der Drehtellerwelle übereinstimmen.

Grillrostsatz

Lieferumfang des Sets: Unterer Rost, Oberer Rost. Platzieren Sie den Grillrost mit den Füßen nach unten auf den Drehtellersatz.



Für Mikrowellen-Ofenfunktionen wird nur der untere Grillrost empfohlen.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Empfehlungen zum Garen

Gar- und Backprozesse sind nur auf einem Niveau geeignet.

Die Temperatur und die Garzeiten in den Tabellen sind nur als Richtwerte anzusehen. Sie sind abhängig vom Rezept, Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.

Ihr Gerät gart eventuell anders als Ihr früheres Gerät. Die folgenden Hinweise geben Empfehlungen zu den Ofenfunktionen und Einstellungen für die Garzeit bestimmter Lebensmittelarten.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden, suchen Sie bitte nach einem ähnlichen Rezept.

Tipps zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Speisenart
	Backofenfunktion
	Zubehör
	Mikrowellenleistung (W)
	Garzeit (Min)

10.2 Informationen für Testeinrichtungen

Backen auf einer Ebene

Prüfungen nach: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

Wenn Sie den Rost verwenden, legen Sie die Speisen direkt darauf. Platzieren Sie einen Teller mittig auf der Drehscheibe unter dem Rost.

				
Toast ¹⁾ 2)	Grill	Oberer Rost	-	5-6
Biskuit	Mikrowelle	Unterer Rost	600	6 - 7
Hackbraten	Mikrowelle	-	400	28 - 33
Vanillepudding	Mikrowelle	Unterer Rost	400	17 - 22
Hackfleisch auftauen (500 g) ³⁾	Mikrowelle	Unterer Rost	200	7-9
Kartoffelgratin	Grill, niedrig	-	300	35-40
Poulet (1100 g) ⁴⁾	Grill, hoch	Unterer Rost	200	40
	Grill		-	28 - 33

- 1) Gerät 5 Min lang aufheizen.
- 2) Gemäss: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.
- 3) Nach der Hälfte der Zeit wird das Fleisch auf die längste Seite gedreht.
- 4) Platzieren Sie einen Teller mittig auf der Drehscheibe unter dem Rost. Platzieren Sie das Poulet direkt auf dem unteren Rost mit der Brustseite nach oben. Nach 40 Min drehen Sie das Poulet um und schalten die Heizfunktion ein: Grill.

Zusätzliche Rezepte

				
Tellergerichte, gekühlt (1 Teil) ¹⁾	Mikrowelle	-	400	12
			600	1-3
Flüssigkeiten in Babyflaschen ²⁾	Mikrowelle	-	1000	0,5
Lasagne, tiefgekühlt (400 g)	Grill, hoch	-	200	30-35
Lasagne, tiefgekühlt (600 g)	Grill, niedrig	-	200	44 - 49
Pizza, tiefgekühlt	Grill, hoch	Unterer Rost	200	12 - 14
Gemischtes Grillgemüse	Grill, niedrig	-	300	20-25
Ratatouille	Grill, hoch	-	300	23-28
Champignons, gefüllt	Grill, hoch	-	300	15-20
Gefüllte Cannelloni	Grill, niedrig	-	200	33 - 38

- 1) Decken Sie die Speisen mit einem mikrowellengeeigneten Plastikdeckel ab.
- 2) Stellen Sie die Flasche auf die Drehscheibe, 3 cm vom Rand entfernt.

10.3 Empfehlungen für Mikrowelle

Stellen Sie Speisen nicht direkt auf den Drehtellersatz. Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Drehtellersatzes.

Durch Kontakt mit zu heissen oder zu kalten Teilen kann der Drehtellersatz zerbrechen.

Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit um oder wenden Sie sie.

Rühren Sie flüssige Gerichte gelegentlich um.

Rühren Sie die Speisen vor dem Servieren um.

Legen Sie den Löffel beim Erhitzen von Flüssigkeiten in die Tasse oder das Glas, um die Wärme besser zu verteilen und ein Überkochen zu vermeiden. Der Löffel darf keinen Teil des Backofens berühren, da dies zu Funkenbildung führen kann.

Geben Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Die verpackten Fertiggerichte können nur in das Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist. Siehe Tipps und Hinweise, Abschnitt mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material.

Decken Sie die Speisen nicht ab, wenn Sie die Mikrowellen-Kombifunktionen verwenden. Siehe Täglicher Gebrauch.

Verwenden Sie die Mikrowellenfunktionen nicht, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

Mikrowellengaren

Decken Sie die Speisen zum Garen oder Aufwärmen mit Mikrowellenfunktionen ab. Wenn Sie eine Kruste wünschen, garen Sie Speisen ohne Abdeckung.

Stellen Sie die Leistung und die Zeit nicht zu hoch ein, um die Gerichte nicht zu verkochen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder Feuer fangen.

Das Gerät eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Stechen Sie beim Aufwärmen von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.

Stechen Sie Lebensmittel mit einer Haut oder Schale vor dem Garen mehrfach mit einer Gabel ein.

Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich grosse Stücke.

Nehmen Sie nach dem Ausschalten des Geräts das Gericht heraus und lassen Sie es noch einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmässig verteilt.

Auftauen in der Mikrowelle

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

Nehmen Sie aufgetaute Stücke nach und nach heraus.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung können Früchte und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Durch das Wenden gelingen die Speisen besser. Bei empfindlichen Speisen wie Fleisch zwei Mal während des Auftauens wenden.

10.4 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material

Verwenden Sie für die Mikrowelle nur geeignetes Kochgeschirr und Materialien. Siehe Tabelle unten.

Prüfen Sie vor Gebrauch die Spezifikation des Kochgeschirrs, des Materials oder der Speisenbehältnisse.

Bei Mikrowellengeschirr anderer Hersteller beachten Sie die Herstelleranweisungen.

Kochgeschirr-Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallauflage-/Dekorationen	✓	X	X
Glas- und Vitrokeramik aus feuer-/frosthfestem Material	✓	✓	✓

Kochgeschirr-Material							
Feuerfeste Keramik oder Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓		✓			✓	
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X		X			X	
Hitzebeständiger Kunststoff bis zu 200 °C	✓		✓			X	
Nur Karton, Papier	✓		X			X	
Klarsichtfolie	✓		X			X	
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓		✓			X	
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X		X			X	
Backformen mit schwarzer Lackierung oder Silikonbeschichtung	X		X			X	
Oberer Rost	X		X			X	
Unterer Rost	✓		✓			✓	

10.5 Leistungseinstellungen

Folgende Angaben dienen nur als Orientierung.

900 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

800 W

- Reis köcheln lassen
- Popcorn Funktion

500 - 700 W

- Gemüse garen
- Tellergerichte erhitzen

- Eintopf köcheln
- Gefrorene Fertiggerichte auftauen und erhitzen

300 - 400 W

- Garen/Erhitzen empfindlicher Lebensmittel
- Garprozess fortsetzen
- Babynahrung erhitzen

100 - 200 W

- Auftauen von Brot, Früchten, Kuchen, Gebäck, Käse, Butter, Fleisch und Fisch
- Schmelzen von Schokolade und Butter

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie die Gerätedecke sorgfältig von Rückständen und Fett.

- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.

Zubehörteile

- Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Warten Sie vor der Reinigung, bis die Drehscheibe abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Drehscheibe bricht. Halten Sie die Rollenführung und den Garraumboden sauber, damit sich die Drehscheibe reibungslos drehen kann. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Antihftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr. Die Glasabdeckung kann heiss sein. Tragen Sie einen Schutzhandschuh, wenn Sie die Glühbirne berühren.

Die Glühbirne muss vom Kundenservice ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das autorisierte Service Center.

12. FEHLERDIAGNOSE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn ...

Problem	Prüfen Sie Folgendes:
Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen.	Das Gerät ist ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist deaktiviert.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät heizt nicht auf.	Verriegelung ist deaktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Der Drehtellersatz erzeugt Geräusche.	Es befinden sich Speisenreste unter dem Drehtellersatz.
Im Display erscheint 00:00.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



Wenn im Display ein Fehlercode angezeigt wird, der nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, schalten Sie die Haussicherung aus und ein und starten Sie das Gerät erneut. Wenn der Fehlercode erneut erscheint, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

12.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu finden. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Geräts. Es wird sichtbar, wenn Sie die Tür öffnen. Das Typenschild darf nicht vom Gerät entfernt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des niedrigen Leistungsmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand

0.8 W

Zeit, die das Gerät maximal zum automatischen Erreichen des anwendbaren Energiesparmodus benötigt

20 Min

13.2 Energiespartipps

Befolgen Sie die Tipps unten, um Ihr Gerät energiesparender zu nutzen.

Achten Sie darauf, dass die Gerätetür bei Betrieb des Geräts ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr und dunkle, nicht reflektierende Backformen und Kochbehälter, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nicht nutzen).

Heizen Sie das Gerät vor dem Kochen nur auf, wenn dies ausdrücklich empfohlen wird.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

14. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
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		



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

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

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder

Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in die entsprechende Recycling-Tonne. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie Elektro- und Elektronikaltgeräte recyceln. Entsorgen Sie Geräte, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind:  nicht im Hausmüll. Geben Sie das Produkt bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle ab oder wenden Sie sich an Ihr städtisches Amt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	22
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	25
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	27
4. CONTROL PANEL.....	27
5. BEFORE FIRST USE.....	28
6. DAILY USE.....	28
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	31
8. CLOCK FUNCTIONS.....	31
9. USING THE ACCESSORIES.....	32
10. HINTS AND TIPS.....	33
11. CARE AND CLEANING.....	36
12. TROUBLESHOOTING.....	37
13. ENERGY EFFICIENCY.....	37
14. GUARANTEE	38
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	38

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the turntable and the turntable support designed for this appliance.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.

- do not put water directly into the hot appliance.
- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity, the turntable and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

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

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

2.6 Service

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

2.7 Disposal



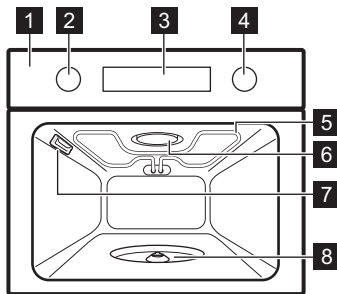
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

4.2 Control panel overview

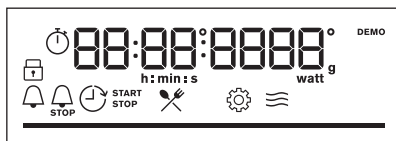


Press to set timer functions.

	Press and hold to set the function: Lock.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
WATT	Press to set: Microwave power.
OK	Press to confirm your selection.

4.3 Display indicators

Display with key functions:



	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Settings
	Microwave function is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Progress bar - visually indicates when the cooking time comes to an end.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press **OK**.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can

emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories from the appliance.
2. Set the function . Refer to Daily use.
3. Turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
5. Put the accessories back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

Standard heating functions

	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
---	--

Microwave functions

	Defrost Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W
---	--

	Reheat Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W
---	--

	Liquid Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W
	Melting Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
	Popcorn Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 W
	Microwave Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
	Grill High To cook food in short time and brown it with high grill intensity. Power range: 100 - 400 W.
	Grill Low To cook food in short time and brown it with low grill intensity. For casseroles such as potato gratin, lasagne. Power range: 100 - 400 W.

For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

6.2 Setting: Heating functions

Turn the knob for the heating functions to select the function .

6.3 Setting: Microwave functions

1. Insert the food into the appliance.
2. Turn the knob for the heating functions to select the microwave function.

The display shows: duration and microwave power.

3. Press **OK** to start with default settings.
4. To adjust the duration turn the control knob. Press **OK**.
5. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.



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

6.4 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

6.5 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and microwave power during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
5. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend



Function with microwave power. Use microwave safe accessory.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Accessory
P1 Chicken, whole	1 - 1.4 kg	 low rack on turntable, with plate below Place a plate in the centre of the turntable under the rack. Place the chicken directly on the low rack with the breast side down. After 40 min, turn the chicken upside down.
P2 Chicken, two halves	1 - 1.4 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable
P3 Fish, whole	0.4 - 0.5 kg	
P4 Fish fillet	0.5 kg	
P5 Broccoli	0.5 kg	
P6 Cauliflower	0.5 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable Add 50 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid or clingfilm with some holes.
P7 Cauliflower, frozen	0.5 kg	
P8 Peas, frozen	0.5 kg	
P9 Jacket potatoes	0.5 kg	
P10 Rice	0.2 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable Add 400 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid or clingfilm with some holes.
P11 Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable
P12 Lasagna with dry pasta sheets	-	 ceramic or glass casserole dish on turntable

6.6 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change

Setting	Value
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Uptimer	On / Off
06 Light	On / Off
07 Demo mode	Activation code: 2468
08 Software version	Check
09 Reset all settings	Yes / No

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 - press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

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

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Timer functions description

 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
 Cooking time 1)	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delayed Start 2)	To postpone the start and / or end of cooking.

Uptimer

To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

- 1) This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.
- 2) This function is available only for: Grill.

8.2 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press OK. The timer starts counting down immediately.

8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press OK. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and START.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press OK.

The display shows: --:--  STOP.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press OK.

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

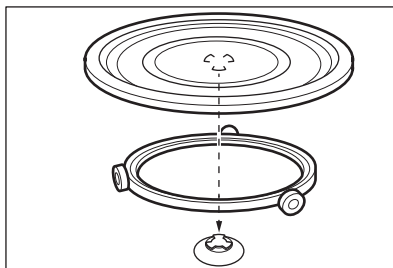


WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

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

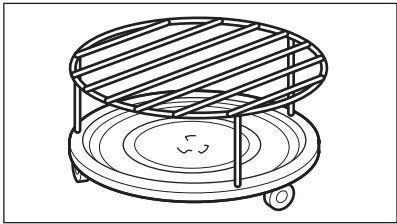


Use only the turntable set supplied with the appliance. Always cook food on the turntable set. Place the roller guide around the turntable shaft. Place the turntable glass on the roller guide. To allow the turntable set to operate properly, ensure that the indentations

on the base of the glass plate are matched with the turntable shaft.

Grill rack set

The set includes: Low rack, High rack. Place the grill rack with the feet down on the turntable set.



For Microwave heating functions only low grill rack is recommended.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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

Your appliance may cook differently than your previous appliance. The hints below show recommended heating functions and settings for cooking time for specific types of food.

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Accessory
	Microwave power (W)
	Cooking time (min)

10.2 Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

When using the rack, place the food directly on it. Place the rack in the centre of the turntable.

				
Toast ^{1) 2)}	Grill	High rack	-	5 - 6
Sponge cake	Microwave	Low rack	600	6 - 7
Meatloaf	Microwave	-	400	28 - 33
Egg custard	Microwave	Low rack	400	17 - 22

				
Defrosting minced meat (500 g) ³⁾	Microwave	Low rack	200	7 - 9
Potato gratin	Grill Low	-	300	35 - 40
Chicken (1100 g) ⁴⁾	Grill High	Low rack	200	40
	Grill		-	28 - 33

1) Preheat the appliance for 5 min.

2) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

3) After half of the time, turn the meat upside down over the longest side.

4) Place a plate in the centre of the turntable under the rack. Place chicken directly on low rack with breast side down. After 40 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Grill.

Additional recipes

				
Plated meals, chilled (1 portion) ¹⁾	Microwave	-	400	12
			600	1 - 3
Liquids in baby bottles ²⁾	Microwave	-	1000	0.5
Lasagne, frozen (400 g)	Grill High	-	200	30 - 35
Lasagne, frozen (600 g)	Grill Low	-	200	44 - 49
Pizza, frozen	Grill High	Low rack	200	12 - 14
Grilled vegetables, mixed	Grill Low	-	300	20 - 25
Ratatouille	Grill High	-	300	23 - 28
Stuffed mushrooms	Grill High	-	300	15 - 20
Stuffed cannelloni	Grill Low	-	200	33 - 38

1) Cover the food with a microwavable plastic lid.

2) Place the bottle on the turntable, 3 cm from its edge.

10.3 Microwave recommendations

Do not place the food directly on the turntable set. Always use the microwave suitable cookware.

Place the cookware in the centre of the turntable set.

Contact with too hot or too cold items can break the turntable set.

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to Hints and tips, Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to Daily use.

Do not use Microwave functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on

a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

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

Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.

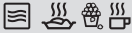
10.4 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material / food container specification before use.

For other specific microwave cookware not listed in this table, follow manufacturer instructions.

Cookware / Material	 	   	 
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗

Cookware / Material			
High rack	X	X	X
Low rack	✓	✓	✓

10.5 Power settings

Below data is for guidance only.

900 - 1000 W

- Heating up liquids

800 W

- Simmering rice
- Popcorn

500 - 700 W

- Cooking vegetables
- Heating one-plate meals

- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 - 400 W

- Cooking / Heating delicate food
- Continuing cooking
- Heating baby food

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish
- Melting chocolate and butter

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Before cleaning, wait until the turntable is cold. There is a risk that the turntable can break. Keep the roller guide and the bottom of the cavity clean to ensure smooth turning of the turntable. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Replacing the lamp



WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out. Contact an Authorised Service Centre.
The turntable set makes noise.	There is food residue below the turntable set.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

13.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with the lamp off

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

14. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

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



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

Specialist advice/Sale Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as

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

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

your local recycling facility or contact your municipal office.

**For Switzerland:**

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

