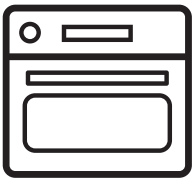
Electrolux

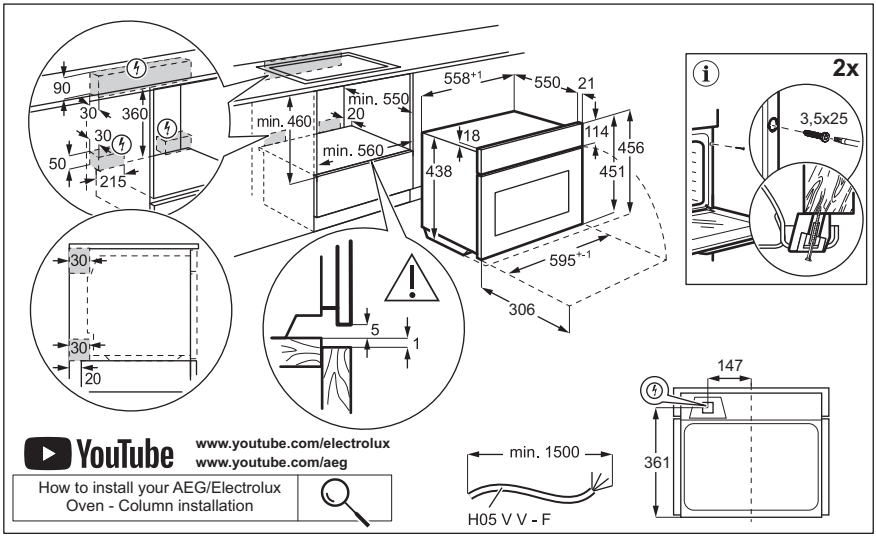
electrolux.com/register

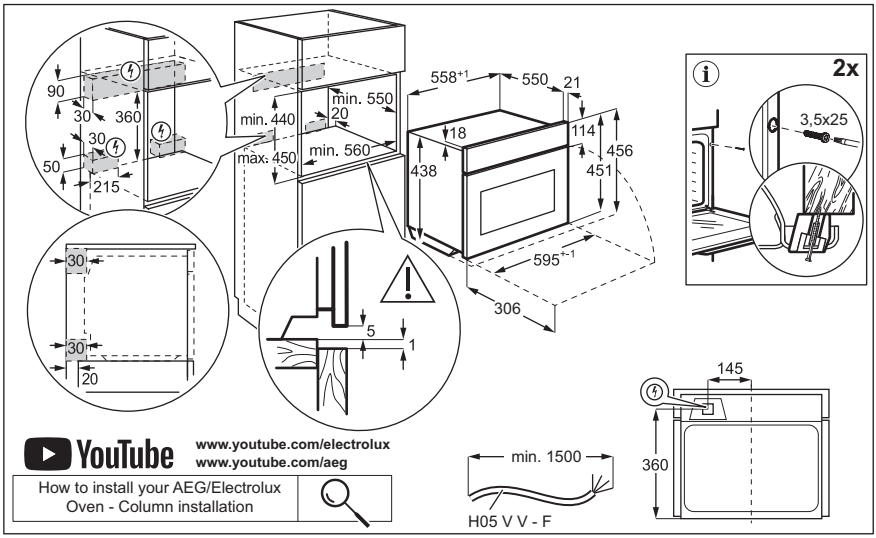


KVNFE46GK
KVNFE46GX

EN User Manual | **Microwave combi-oven** **3**
FR Notice d'utilisation | **Four à micro-ondes combiné** **21**

INSTALLATION / INSTALLATION





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....3
2. SAFETY INSTRUCTIONS....6
3. PRODUCT DESCRIPTION....8
4. CONTROL PANEL....8
5. BEFORE FIRST USE....9
6. DAILY USE....9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS....12
8. CLOCK FUNCTIONS....13
9. USING THE ACCESSORIES....14
10. HINTS AND TIPS....14
11. CARE AND CLEANING....18
12. TROUBLESHOOTING....18
13. ENERGY EFFICIENCY....19
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS....20

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

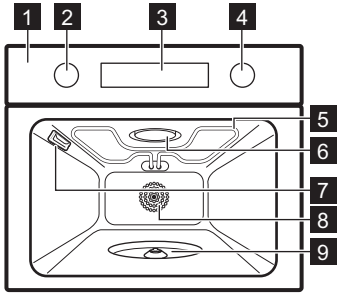
⚠ WARNING!

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 Fan
9 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.

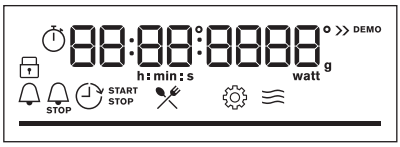
To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position 0.

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.
STOP	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
—	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or 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. Set the function . Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
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.

6. DAILY USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

Standard heating functions



True Fan Cooking
To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



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



Turbo Grilling
To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.

Microwave functions



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



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



Popcorn
Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 W



Microwave
Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

Microwave combi functions



Turbo Grilling + MW
To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.



True Fan Cooking + MW
Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.

There are additional heating functions available under the Assisted Cooking. Refer to Daily use, Menu: Assisted Cooking section.

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

6.2 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.
3. Press OK.

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 Setting: Microwave combi functions

Microwave combi functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.

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

The display shows: temperature and microwave power.

3. Press OK to start with default settings.
4. To adjust the temperature 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.

6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access additional heating functions, 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.

6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional heating functions and 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 function (F1 - F...). Press OK.
4. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
5. Place the food inside the appliance. Press OK.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

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

F1	Liquid	Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W
F2	Melting	Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
F3	Grill + MW	To cook food in short time and brown it with high grill intensity. Power range: 100 - 400 W.

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 25 min, turn the chicken upside down.
P2	**Pork roast**	1.5 - 2 kg	ceramic or glass casserole dish on turntable
P3	**Fish, whole**	0.4 - 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.
P4	**Fish fillet**	0.5 kg	
P5	**Broccoli**	0.5 kg	
P6	**Cauliflower**	0.5 kg	
P7	**Cauliflower, frozen**	0.5 kg	
P8	**Peas, frozen**	0.5 kg	
P9	**Jacket potatoes**	0.5 kg	

	Dish	Weight	Accessory
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

6.7 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
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 - 245	5.5
250	3

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: True Fan Cooking, Grill, Turbo Grilling, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.

2) This function is available only for: True Fan Cooking, Grill, Turbo Grilling .

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 STOP.
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.

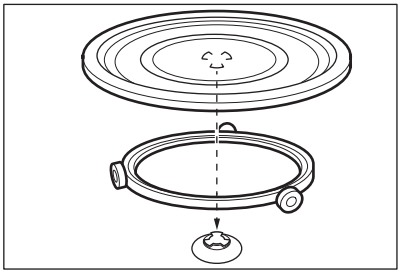
9. USING THE ACCESSORIES

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

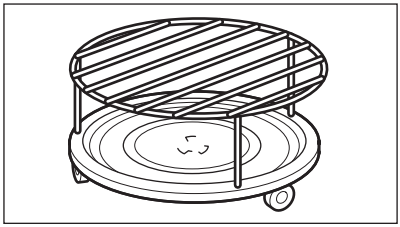
Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.



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 and Microwave combi 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
°C	Temperature
	Accessory
POWER	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.

			POWER	°C	
Small cakes, 20 per tray **1)**	True Fan Cooking	Low rack	-	160	19 - 29
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Low rack	-	170	40 - 50
Apple pie **2)**	True Fan Cooking	Low rack	-	180	60 - 70
Toast **3) 4)**	Grill	High rack	-	230	6.5 - 7.5
Toast **3) 5)**	Grill	High rack	-	230	7 - 8
Sponge cake	Microwave	-	600	-	6 - 7
Meatloaf	Microwave	-	400	-	25 - 30
Egg custard	Microwave	Low rack	400	-	18 - 23
Defrosting minced meat (500 g) **6)**	Microwave	Low rack	200	-	8 - 10
Cake	True Fan Cooking + MW	Low rack	100	165	48 - 53
Potato gratin	Turbo Grilling + MW	-	300	165	33 - 38
Chicken (1100 g) **7)**	Turbo Grilling + MW	Low rack	200	210	25
	Turbo Grilling		-		23 - 28

1) Place the bottom of a springform pan (Ø 28 cm) on the low rack.
2) Suitable for baking a single cake tin.
3) Preheat the appliance for 8 min.
4) According to: IEC 60350-1:2016.
5) According to: IEC 60350-1:2023.
6) After half of the time, turn the meat upside down over the longest side.
7) Place a plate in the centre of the turntable under the rack. Place chicken directly on low rack with breast side down. After 25 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

Additional recipes

			POWER	°C	
Meringues **1)**	True Fan Cooking	High rack **2)**	-	100	90 - 180
Scones **1)3)**	True Fan Cooking	Low rack	-	180	15 - 19

			POWER	°C	
Chicken **4)**	Turbo Grilling	Low rack	-	200	85 - 95
Plated meals, chilled (1 portion) **5)**	Microwave	-	700	-	3
			500		4 - 6
Liquids in baby bottles **6)**	Microwave	-	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g)	Turbo Grilling + MW	-	200	200	27 - 32
Lasagne, frozen (600 g)	Turbo Grilling + MW	-	200	180	43 - 48
Pizza, frozen	Turbo Grilling + MW	Low rack	200	210	9 - 11
Grilled vegetables, mixed	Turbo Grilling + MW	-	300	180	22 - 27
Roast pork	True Fan Cooking + MW	-	300	175	60 - 70
Stuffed mushrooms	Turbo Grilling + MW	-	300	180	18 -23
Lasagne with dry pasta sheets / Stuffed cannelloni	Turbo Grilling + MW	-	200	160	30 - 35

1) Preheat the appliance until set temperature is reached.

2) Use baking paper.

3) Place the bottom of a springform pan (Ø 28 cm) on the low rack.

4) Place a plate in the centre of the turntable under the rack. Place chicken directly on low rack with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

5) Cover the food with a microwavable plastic lid. After 3 min change the microwave power to 500 W and continue cooking.

6) 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 or Microwave combination 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			1)
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	✗	✗	✗
High rack	✗	✗	✗
Low rack	✓	✓	✓

1) Cookware and materials apply also to function: Grill + MW. Refer to "Daily use, Setting: Assisted Cooking.

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
- Melting chocolate and butter

100 - 200 W
- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish

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

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

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

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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..... 21
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....24
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... 27
4. BANDEAU DE COMMANDE.....27
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....28
6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 28
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....31
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 32
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....33
10. CONSEILS..... 34
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....38
12. DÉPANNAGE.....39
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... 39
14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... 40

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'usager 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. Il 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), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Veillez à sécher la cavité, 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

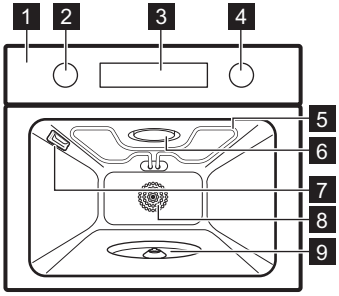
⚠ AVERTISSEMENT!

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. Bandeau de commande
2. Manette de sélection des modes de cuisson
3. Affichage
4. Manette de commande
5. Résistance
6. Générateur de micro-ondes
7. Éclairage
8. Chaleur tournante
9. 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.

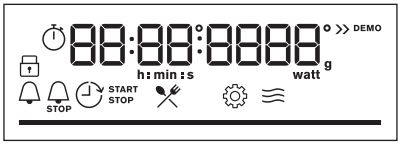
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). 0.

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.
STOP	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

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. Réglez la fonction . Reportez-vous à Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
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.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard

Chaleur tournante
Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.

Gril
Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Turbo gril
Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.

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 à 700 W

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

Micro-ondes
Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W

Fonction combi micro-ondes

Turbo Gril + Micro-ondes
Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.

Chaleur tournante + Micro-ondes
Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.

ⓘ

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

ⓘ

Des modes de cuisson supplémentaires sont disponibles sous Cuisson assistée. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : section Cuisson assistée.

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

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche OK.

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 Réglage : Fonction combi micro-ondes

Les fonctions combinées de micro-ondes associent des modes de cuisson standard au boost micro-ondes pour raccourcir le temps de cuisson et améliorer les résultats de cuisson.

1. Insérez les aliments dans l'appareil.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.

La température et la puissance du micro-ondes s'affichent.

3. Appuyez sur OK pour commencer avec les paramètres par défaut.
4. Tournez la molette de commande pour ajuster la température. 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.

6.5 Accès : Menu ☰

Ouvrez le menu pour accéder à d'autres modes de cuisson, 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.

6.6 Réglage : Cuisson assistée ✕

Cuisson assistée Le sous-menu comprend un ensemble de modes de cuisson et de programmes supplémentaires 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 une fonction (F1 - F...). Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P…). Appuyez sur la touche OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

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

F1	Liquides	Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 600 à 1 000 W
F2	Fondre	Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 à 400 W
F3	Gril + Micro-ondes	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une intensité du gril élevée. Plage de puissance : 100 à 400 W.

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 25 min, retournez le poulet.
P2	**Rôti de porc**	1.5 - 2 kg	≋ cocotte en céramique ou en verre sur plateau tournant
P3	**Poisson, entier**	0.4 - 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.
P4	**Filet de poisson**	0.5 kg	
P5	**Brocolis**	0.5 kg	
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	

	Plat	Poids	Accessoire
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

6.7 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
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 co'mmande, 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 - 245	5.5
250	3

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 : Chaleur tournante, Gril, Turbo gril, Turbo Gril + Micro-ondes, Chaleur tournante + Micro-ondes.

2) Cette fonction est disponible uniquement avec : Chaleur tournante, Gril, Turbo 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 STOP

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 STOP.
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.

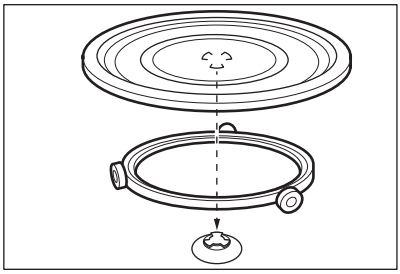
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

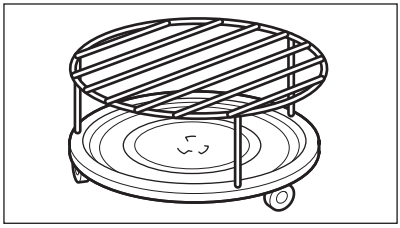
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».



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 gril

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



Pour les modes de cuisson micro-ondes et micro-ondes combinées, 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
°C	Température
	Accessoire
POWER	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.

			POWER	°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau **1)**	Chaleur tournante	Grille inférieure	-	160	19 - 29
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille inférieure	-	170	40 - 50
Tarte aux pommes **2)**	Chaleur tournante	Grille inférieure	-	180	60 - 70
Pain grillé **3) 4)**	Gril	Grille supérieure	-	230	6.5 - 7.5
Pain grillé **3) 5)**	Gril	Grille supérieure	-	230	7 - 8
Génoise	Micro-ondes	-	600	-	6 - 7
Rôti haché	Micro-ondes	-	400	-	25 - 30
Crème anglaise aux œufs	Micro-ondes	Grille inférieure	400	-	18 - 23
Décongélation de la viande hachée (500 g) **6)**	Micro-ondes	Grille inférieure	200	-	8 - 10
Gâteaux	Chaleur tournante + Micro-ondes	Grille inférieure	100	165	48 - 53

			POWER	°C	
Gratin de pommes de terre	Turbo Gril + Micro-ondes	-	300	165	33 - 38
Poulet (1 100 g)**7)**	Turbo Gril + Micro-ondes	Grille inférieure	200	210	25
	Turbo gril		-		23 - 28

1) Placez le fond d'un moule à charnière (Ø 28 cm) sur le support inférieur.

2) Convient pour cuire un pain moulé unique.

3) Préchauffez l'appareil pendant 8 min.

4) Selon : IEC 60350-1:2016.

5) Selon : IEC 60350-1:2023.

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

7) 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 25 min, retournez le poulet à l'envers et réglez le mode de cuisson sur : Turbo gril.

Recettes supplémentaires

			POWER	°C	
Meringues**1)**	Chaleur tournante	Grille supérieure **2)**	-	100	90 - 180
Scones**1)3)**	Chaleur tournante	Grille inférieure	-	180	15 - 19
Poulet**4)**	Turbo gril	Grille inférieure	-	200	85 - 95
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion) **5)**	Micro-ondes	-	700	-	3
			500		4 - 6
Liquides dans les biberons **6)**	Micro-ondes	-	1000	-	0.5
Lasagnes, surgelées (400 g)	Turbo Gril + Micro-ondes	-	200	200	27 - 32
Lasagnes, surgelées (600 g)	Turbo Gril + Micro-ondes	-	200	180	43 - 48
Pizza, surgelée	Turbo Gril + Micro-ondes	Grille inférieure	200	210	9 - 11
Mélange de légumes grillés	Turbo Gril + Micro-ondes	-	300	180	22 - 27
Rôti de porc	Chaleur tournante + Micro-ondes	-	300	175	60 - 70
Champignons farcis	Turbo Gril + Micro-ondes	-	300	180	18 -23

Lasagne avec feuilles de pâtes sèches / Cannelloni farcis	Turbo Gril + Micro-ondes	-	200	160	30 - 35

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

2) Utilisez un papier cuisson.

3) Placez le fond d'un moule à charnière (Ø 28 cm) sur le support inférieur.

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. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.

5) Couvrez les aliments avec un couvercle en plastique compatible micro-ondes. Après 3 min passez la puissance du micro-ondes à 500 W et poursuivez la cuisson.

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

Cuisson au micro-ondes
Couvrez les aliments pour la cuisson ou le réchauffage avec les fonctions Micro-ondes. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

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

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

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

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

10.4 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			**1)**
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	✗	✗
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	✗	✗	✗
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	✗
Carton, papier uniquement	✓	✗	✗
Film étirable	✓	✗	✗
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	✗
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	✗	✗	✗
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	✗	✗	✗
Grille supérieure	✗	✗	✗
Grille inférieure	✓	✓	✓

1) Les ustensiles de cuisine et les matériaux s’appliquent également à la fonction : Gril + Micro-ondes Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne, paragraphe « Réglage : Cuisson assistée.

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
- Faire fondre du chocolat et du beurre

100 - 200 W
- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson

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

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

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

14. 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.



electrolux.com

867387849-B-372026

