

EB3GL90CN

EB3GL90SP

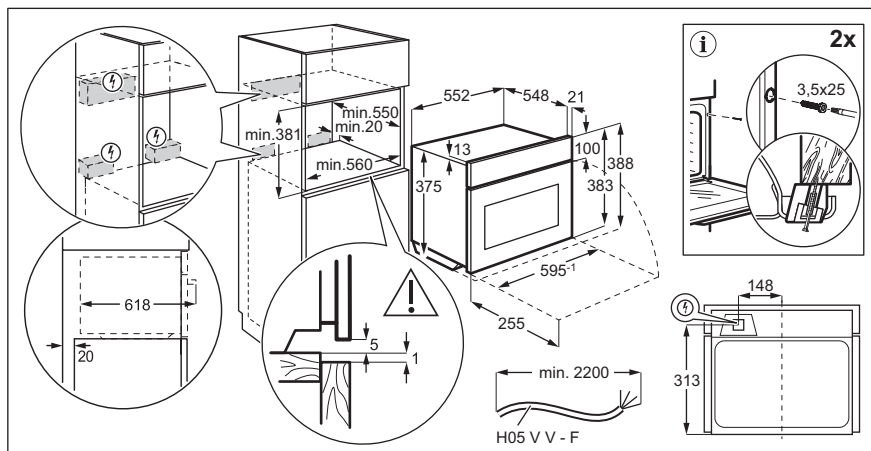
EN User Manual | **Microwave Oven**

3

DE Benutzerinformation | **Mikrowellenofen**

19



[illegible]

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.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	11
8. CLOCK FUNCTIONS.....	11
9. USING THE ACCESSORIES.....	12
10. HINTS AND TIPS.....	13
11. CARE AND CLEANING.....	16
12. TROUBLESHOOTING.....	16
13. ENERGY EFFICIENCY.....	17
14. GUARANTEE	18
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	18

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



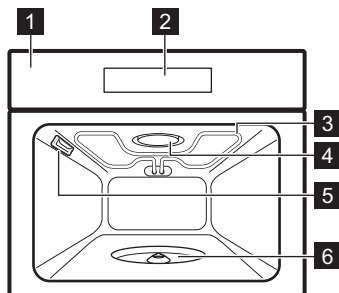
WARNING!

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

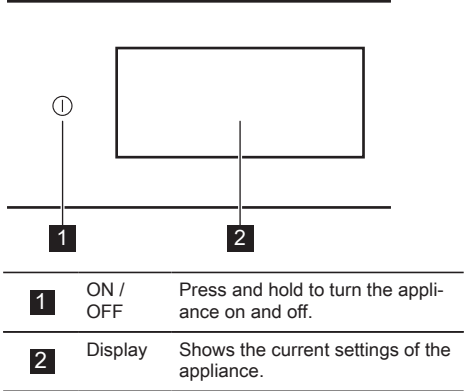
3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Lamp
- 6** Turntable shaft

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK	To confirm the selection / setting.
> <	To navigate to the next or previous level in the menu.
^ v	To access and adjust additional settings.
♥	To save current settings in: Favourites.
♥	To delete current settings in: Favourites.
☀	To turn the lamp on and off.
☑	To turn the options on and off.
🔒	The appliance is locked.
🔔	Sound Alarm function is activated.
🔔 →	Sound Alarm and stop cooking function is activated.
🗨	Pop up message only is activated.
×	To close the pop-up message or cancel the setting.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day.

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. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Let the appliance operate for 1 h.
4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
6. Put the accessories back to their initial position.

6. DAILY USE

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START**.
5.  - press to adjust the settings during cooking.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.

 **Top**
Intense heat for rapid browning on top.

 **Microwave**
Speed up your reheating and cooking.

 **Grill + MW**
Gentle grilling with low heat for delicate food.
Intense grilling with high heat for fast cooking.

 **Reheat**
This function gently reheats leftovers.

 **Grill**
Even browning and crispy surface.

 **Defrost**
This function gently defrosts food for further preparation.

 **Melt**
For melting butter or chocolate with microwave technology.

 **Roast**
For roasting meat, fish, poultry and vegetables.

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

6.3 Setting: Microwave

1. Press  Microwave on the main display.
2. Set the microwave time and power.
3. Press **START**.
4. **STOP** - press to turn off the function. If you open the door, the function stops. To start it again, press **START**.

6.4 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time, temperature and if available microwave power can be adjusted during cooking.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences.
4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
5. Press **START**.
When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.5 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

Language To set the appliance language.

Time of Day To set the current time.

Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for ①.
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.

Submenu: Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
-----------	--------------------------------------

Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Standby Screen Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock

This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 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 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.

Function	Description
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	 Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Not available for microwave functions.
	 Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.

Function	Description
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
Time Extension	To extend the cooking time.

8.2 Timer

1. Choose the heating function.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press **OK** to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press **...**.

3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Settings / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

8.5 Changing timer settings

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

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

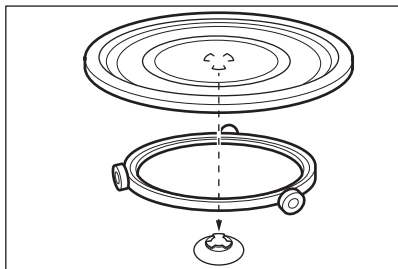
9. USING THE ACCESSORIES

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.

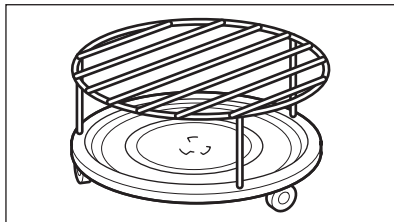


Use only the turntable set supplied with the appliance. Always cook food on the turntable

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	-	4 - 5
Sponge cake	Microwave	-	600	5 - 7
Meatloaf 3)	Microwave	-	200	38 - 40
Egg custard	Microwave	Low rack	400	17 - 20
Defrosting minced meat (500 g) 4)	Microwave	-	200	7 - 9
Potato gratin	Grill + MW 5)	-	200	45 - 50
Chicken (1100 g) 6)	Grill + MW 7)	Low rack	100	50 - 60

1) Preheat the appliance for 5 min.

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

3) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.

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

5) Set grill intensity to low.

6) Place a plate in the centre of the turntable under the rack. Place chicken directly on low rack with breast side down. After half of the cooking time turn the chicken upside down.

7) Set grill intensity to high.

Additional recipes

				
Plated meals, chilled (1 portion) 1)	Microwave	-	500	9 - 13
Liquids in baby bottles	Microwave	-	1000	0.5
Lasagne, frozen (400 g)	Grill + MW 2)	-	200	20 - 25
Lasagne, frozen (600 g)	Grill + MW 3)	-	300	30 - 35
Pizza, frozen	Grill + MW 2)	Low rack	200	10 - 15

1) Cover the food with a microwavable plastic lid.

2) Set grill intensity to high.

3) Set grill intensity to low.

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	✗	✗	✗	✗
High rack	✗	✗	✗	✗
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 description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.

Problem description	Cause and remedy
The turntable set makes noise.	There is food residue below the turntable set. Clean the cavity after each use.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. ¹⁾	Close the door. Turn the appliance off and on.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

¹⁾ When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

12.3 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. 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

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. SICHERHEITSHINWEISE.....	19
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	23
3. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	25
4. BEDIENFELD.....	25
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	26
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	26
7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN.....	28
8. UHRFUNKTIONEN.....	28
9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE.....	29
10. TIPPS UND HINWEISE.....	30
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	33
12. FEHLERDIAGNOSE.....	34
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	35
14. GARANTIE.....	35
15. UMWELTTIPPS.....	36

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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. SICHERHEITSANWEISUNGEN

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..

2.6 Wartung

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

- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

2.7 Entsorgung

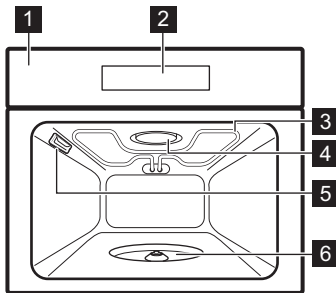
⚠️ WARNUNG!

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

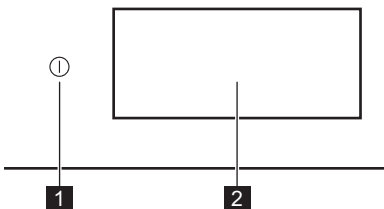
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Anzeige
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Drehtellerwelle

4. BEDIENFELD

4.1 Ausstattung Bedienfeld



1	EIN / AUS	Drücken und halten Sie die Taste, um das Gerät ein- und auszu-schalten.
2	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.

Das Bedienfeld bietet Zugang zu verschiedenen Kochfunktionen und Gerichten. Ausserdem werden die Informationen über den aktuellen Betriebsstatus angezeigt.

4.2 Display

Das Display ist vollständig interaktiv, scrollbar und in definierte Abschnitte unterteilt. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.

	Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.
	Zur nächsten oder vorherigen Ebene im Menü navigieren.
	Auf zusätzliche Einstellungen zugreifen und diese anpassen.
	Zum Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
	Zum Löschen der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.

	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
	Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Das Gerät ist verriegelt.
	Alarmton-Funktion ist aktiviert.
	Alarmton und Stoppen des Ofens-Funktion ist aktiviert.
	Reine Popup-Meldung ist eingeschaltet.
	Schliessen der Popup-Nachricht oder Abbrechen der Einstellung.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erstanschluss

Nach dem ersten Verbinden wird im Display eine Willkommensmeldung angezeigt. Sie können wählen, ob Sie den Einstieg starten oder überspringen möchten. Die Einstellungen können bei Bedarf erneut überprüft und geändert werden.

Passen Sie die Einstellungen an: Sprache, Uhrzeit.

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. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3. Stellen Sie die Funktion ein . Lassen Sie das Gerät für 1 Std. in Betrieb.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
6. Bringen Sie alles Zubehör in die ursprüngliche Position zurück.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Menü

Drücken Sie  und wischen Sie nach links, um das Menü aufzurufen.

- Vario Guide
- Funktionen
- Favoriten
- Einstellungen

6.2 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

- 1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
- 2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
- 3. Passen Sie die Einstellungen an.
- 4. Drücken Sie START .
- 5. ^ - drücken, um die Einstellungen während des Garvorgangs anzupassen.
- 6. STOP – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.

	Oberhitze Intensives Erhitzen für schnelles Bräunen von oben.
	Mikrowelle Zum schnellen Aufwärmen und Garen.
	Grill + MW Sanftes Grillen mit geringer Hitze für empfindliche Speisen. Intensives Grillen mit starker Hitze für schnelles Garen.
	Aufwärmen Diese Funktion wärmt Reste schonend auf.
	Grill Für gleichmässige Bräunung und knusprige Oberflächen.
	Auftauen Diese Funktion taut die Gerichte für die weitere Zubereitung schonend auf.
	Schmelzen Zum Schmelzen von Butter oder Schokolade mit Mikrowellentechnologie.
	Braten Zum Braten von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.



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

6.3 Einstellung: Mikrowelle

- 1. Drücken Sie  Mikrowelle auf dem Hauptdisplay.

- 2. Einstellen der Mikrowellenzeit und -leistung.
 - 3. Drücken Sie START .
 - 4. STOP - zum Ausschalten der Funktion drücken.
- Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie auf START .

6.4 Vario Guide

Das Vario Guide-Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Für die Gerichte in diesem Untermenü wurden die geeigneten Einstellungen bereits ausgewählt. Sie können die Zeit, die Temperatur und gegebenenfalls auch die Mikrowellenleistung während des Garens anpassen.

- 1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Vario Guide.
 - 2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Gerichtart aus.
 - 3. Passen Sie die Einstellungen an die Kochpräferenzen an.
 - 4. Legen Sie die Lebensmittel gemäss den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
 - 5. Drücken Sie START .
- Wenn die Funktion ausläuft, sollten Sie überprüfen, ob das Gericht fertig gegart ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.

6.5 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Untermenü: Setup

Sprache	Einstellen der Sprache des Geräts.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Zeit.
Helligkeit	Einstellen der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, die Signaltöne zu deaktivieren für ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signaltöne.

Temperatur-einheit	Anzeige der aktuellen Temperaturein-heit.
--------------------	---

Untermenü: Service

DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwarever-sion	Informationen zur Softwareversion.
Einstellun-gen zurück-setzen	Wiederherstellen der Werkseinstellun-gen.

Untermenü: Vorlieben

Backofenbe-leuchtung	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Kindersiche-rung	Verhindert das versehentliche Ein-schalten des Geräts.
Display-Per-sonalis. bei Standby	Anpassen der Bildschirmfunktionen und Verknüpfungen.

7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts. Sie kann jederzeit aktiviert werden.

1. Öffnen Sie das Menü.
2. Wählen Sie: Einstellungen / Vorlieben / Kindersicherung.

Kindersicherung ist eingeschaltet. Um das Gerät verwenden zu können, geben Sie den

Buchstabencode in alphabetischer Reihenfolge ein.

7.2 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 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeit-wecker	Einstellen einer Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie bevorzugt: Optionen nach Ablauf. Der Timer kann unabhängig verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.

Funktion	Beschreibung
Optionen nach Ab-lauf	 Alarmton Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion je-derzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	 Alarmton und Stoppen des Ofens Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion stoppt. Nicht für Mikrowellenfunktionen verfü-g-bar.
	 Reine Popup-Meldung Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

Funktion	Beschreibung
Verzögerter Start	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs. Nicht für Mikrowellenfunktionen verfügbar.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Garzeit.

8.2 Kurzzeitwecker

1. Wählen Sie die Ofenfunktion aus.
2. Drücken Sie: Kurzzeitwecker.
3. Stellen Sie die Dauer ein. Wählen Sie Ihre bevorzugte Option nach Ablauf aus, indem Sie auf eines der Symbole drücken.
4. Drücken Sie **OK** um zu bestätigen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.3 Verzögerter Start

1. Wählen Sie die Ofenfunktion aus und passen Sie die Temperatur an.
2. Drücken Sie *******.
3. Drücken Sie: Verzögerter Start.

4. Scrollen Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie auf **OK**.
5. Sie können jetzt die gewünschte Endzeit einstellen oder drücken Sie auf **OK**, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken Sie **OK**, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.4 Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Einstellungen / Setup / Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8.5 Timer-Einstellungen ändern

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie **^** / Kurzzeitwecker.
2. Stellen Sie den Timerwert ein. Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE

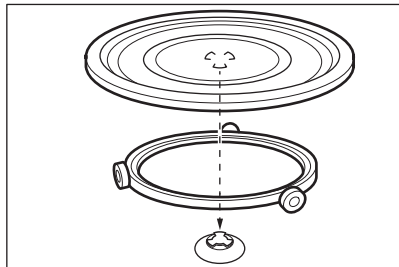


WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen der Zubehörteile

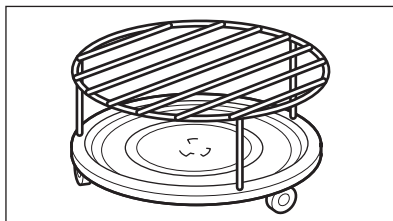
Verwenden Sie ausschliesslich geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel «Tipps und Hinweise», Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material.



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 Lebensmittellarten.

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	-	4 - 5
Biskuit	Mikrowelle	-	600	5 - 7
Hackbraten 3)	Mikrowelle	-	200	38 - 40
Vanillepudding	Mikrowelle	Unterer Rost	400	17 - 20
Hackfleisch auftauen (500 g) 4)	Mikrowelle	-	200	7 - 9
Kartoffelgratin	Grill + MW 5)	-	200	45 - 50

				
Poulet (1100 g) ⁶⁾	Grill + MW ⁷⁾	Unterer Rost	100	50 - 60

- 1) Gerät 5 Min lang aufheizen.
- 2) Laut: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.
- 3) Verwenden Sie mikrowellengeeignete Folie zum Garen. Stechen Sie die Folie vor dem Garen mehrmals ein.
- 4) Nach der Hälfte der Zeit wird das Fleisch auf die längste Seite gedreht.
- 5) Stellen Sie die Grillstufe auf niedrig.
- 6) 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 der halben Garzeit das Poulet umdrehen.
- 7) Stellen Sie die Grillstufe auf hoch.

Zusätzliche Rezepte

				
Tellergerichte, gekühlt (1 Teil) ¹⁾	Mikrowelle	-	500	9 - 13
Flüssigkeiten in Babyflaschen	Mikrowelle	-	1000	0.5
Lasagne, tiefgekühlt (400 g)	Grill + MW ²⁾	-	200	20 - 25
Lasagne, tiefgekühlt (600 g)	Grill + MW ³⁾	-	300	30 - 35
Pizza, tiefgekühlt	Grill + MW ²⁾	Unterer Rost	200	10 - 15

- 1) Decken Sie die Speisen mit einem mikrowellengeeigneten Plastikdeckel ab.
- 2) Stellen Sie die Grillstufe auf hoch.
- 3) Stellen Sie die Grillstufe auf niedrig.

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 Metallaufgabe/-Dekorationen	✓	✗	✗	✗
Glas- und Vitrokeramik aus feuer-/frosthfestem 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	✗	✗	✗	✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis zu 200 °C	✓	✓	✗	✗
Nur Karton, Papier	✓	✗	✗	✗
Klarsichtfolie	✓	✗	✗	✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	✗	✗
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	✗	✗	✗	✗

Kochgeschirr-Material			
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 ...

Problembeschreibung	Ursache und Lösung
Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an eine Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht ordnungsgemäss geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Glühbirne aus. Einzelheiten finden Sie unter Reinigung und Pflege.
Der Drehtellersatz erzeugt Geräusche.	Es befinden sich Speisenreste unter dem Drehtellersatz. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch.

12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste mit Problemen ist in der Tabelle unten aufgeführt.

Code und Beschreibung	Beseitigung
F102 – Die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. 1)	Schliessen Sie die Tür. Schalten sie das Gerät ein und aus.
F240, F239 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten sie das Gerät ein und aus.

1) Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display erscheint, bedeutet das, dass ein fehlerhaftes Untersystem möglicherweise deaktiviert wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler oder das autorisierte Servicezentrum.

12.3 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 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servicestellen

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







