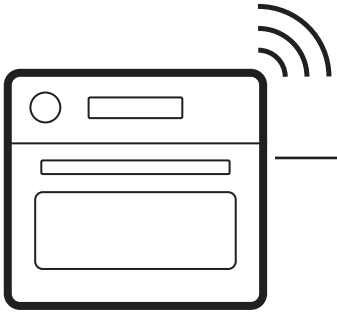
Electrolux

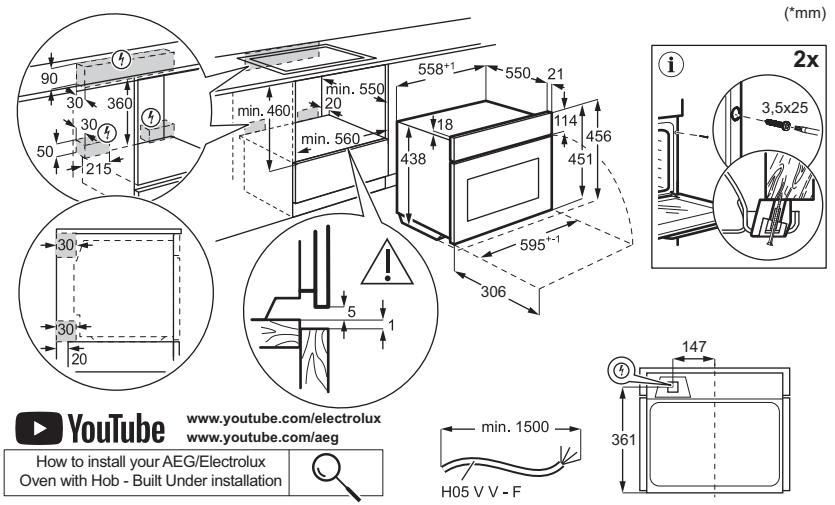
electrolux.com/register

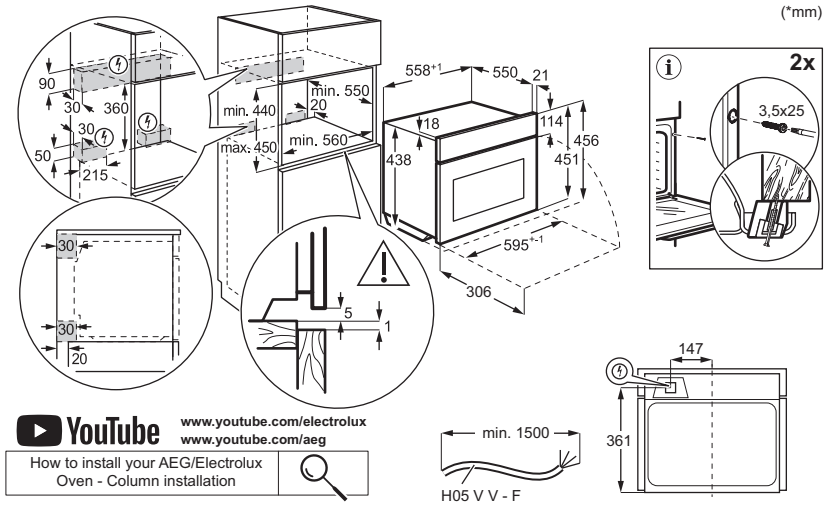


COM900CB
ECQK9B0B1
EVL8E08X
KVLBE08WT
KVLBE08X
KVLBE09H
KVLBE09X
LVL8E09Z

EN User Manual | **Microwave combi-oven** 2
DE Benutzerinformation | **Backofen mit Mikrowelle** 18
ES Manual de instrucciones | **Horno microondas combinado** 37

INSTALLATION / MONTAGE / INSTALACIÓN





Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION..... **3**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **5**
3. PRODUCT DESCRIPTION..... **7**
4. BEFORE FIRST USE..... **8**
5. DAILY USE..... **9**
6. HINTS AND TIPS..... **12**
7. CARE AND CLEANING..... **15**
8. TROUBLESHOOTING..... **16**
9. TECHNICAL DATA..... **16**
10. ENERGY EFFICIENCY..... **17**
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **17**

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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 and mobile devices with the app.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain 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.
- 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 food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty to avoid electric arcing.
- Do not use metallic containers for food and beverages during microwave cooking unless specified by the manufacturer.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, do not operate the appliance until repaired by a qualified person.
- WARNING: Only a qualified person should perform service or repair operations involving the removal of covers protecting against microwave energy exposure.
- WARNING: Do not heat liquids or foods in sealed containers to prevent explosions.
- Use only utensils suitable for microwave ovens.
- Observe the appliance when heating food in plastic or paper containers to prevent 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.
- Stir or shake the contents of feeding bottles and baby food jars and check the temperature before consumption to avoid burns.
- Do not heat eggs in their shells or whole hard-boiled eggs as they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Clean the appliance regularly and remove any food deposits.
- 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.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any 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.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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 that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 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 the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients 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.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

⚠ WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
  - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- Ensure that the food sensor is not trapped by the appliance door.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- 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.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electrical arcing when the microwave function operates.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

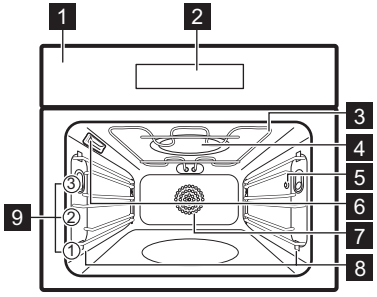
2.5 Disposal

⚠ 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, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



1 Control panel
2 Display
3 Heating element
4 Microwave generator
5 Socket for the food sensor
6 Lamp
7 Fan
8 Shelf support, removable
9 Shelf positions

3.2 Control panel

⏻	**ON / OFF** - press and hold to turn the appliance on and off.
☰	**Menu** - lists the appliance options and setting functions.
☆	**Favourites** - lists the favourite settings.
💡	**Lamp switch** - to turn the lamp on and off.
	Fast Heat Up - to turn the function on and off.
◈	**Microwave quick start** - to turn on the microwave function.

3.3 Display

The display is touch-screen and shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

OK	To confirm the selection / setting.
	To set the Timer.
START	To start the function.
STOP	To stop the function.
	To go one level back in the menu.
	To undo the last action.

	To set the temperature of the Food Sensor.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	To cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Remote Operation is turned on.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press ☰. Select: Settings / Connections.
5. - slide or press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

ⓘ For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

4.2 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (folder NIUS).

4.3 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.
2. Remove all accessories and shelf supports.
3. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
4. Turn off the appliance and let it cool down.
5. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

4.4 Time of Day

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

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

STANDARD

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

	**Grill**: Toasting, grilling
	**Turbo Grilling**: Roasting meat, browning
	**True Fan Cooking**: Even baking, tenderness, drying
	**Frozen Foods**: French fries, potato wedges, spring rolls
	**Conventional Cooking**: Traditional baking
	**Pizza Function**: Baking pizza
	**AirFry**: Frying food with less oil and without baking paper.
	**Bottom Heat**: Baking cakes

SPECIALS

	**Preserving**: Preserving vegetables and fruits
	**Dehydrating**: Drying sliced fruit, mushrooms
	**Plate Warming**: Preheating plates
	**Dough Proving**: Proving yeast dough
	**Au Gratin**: Baking gratins, browning
	**Slow Cooking**: Preparing tender roast
	**Keep Warm**: Keeping food warm
	**Bread Baking**: To bake bread.

MICROWAVE

	**Microwave**: Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
	**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
	**Melting**: Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
	**Liquid**: Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W

MICROWAVE COMBINATION

	**True Fan Cooking + MW**: Baking, power range: 100 - 400 W.
	**Conventional Cooking + MW**: Baking, roasting, power range: 100 - 400 W.
	**Grill + MW**: Cooking, browning, power range: 100 - 400 W.
	**Turbo Grilling + MW**: Roasting large pieces, baking gratins, power range: 100 - 400 W.

For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency.

5.2 Setting the cooking functions

1. Turn on the appliance.
2. Press  on the display to select the cooking function and press OK.
3. Press the temperature value on the display to change the setting and press OK.
4. Press START.
5. To turn off the cooking function press STOP.

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

5.3 Timer

1. Press .
2. Set the time.
3. Press • • • if you want to select the End Action.
4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

End Action

	Sound Alarm - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.
STOP	**Sound Alarm and stop cooking** - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display.
	Delayed start - to postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
	Uptimer - to show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min.

Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

Press **+1min** to extend the cooking time.

5.4 Microwave functions / Microwave combination functions

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

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Turn on the appliance.
3. Press to enter the submenu and select: Microwave functions / Microwave combination functions.
4. Select the function and press OK.
5. Press **W** to adjust the microwave power. You can also adjust the temperature for: Microwave combination functions. Press OK.
6. Press START.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food Sensor.

7. STOP - press to turn off the cooking function.
8. Turn off the appliance.

If you open the door, the function stops. To start it again, press START.

5.5 Microwave quick start

The microwave can be turned on at any time with: Microwave quick start.

1. Press and hold . The microwave runs for 30 sec with the maximum power.
2. Press **+30 s** to extend the cooking time.

5.6 Menu

Press to enter the menu.

Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Options

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the cooking functions.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Connections

Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Remote Operation	To enable and disable remote operation. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.

Setup

Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ⏻.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

5.7 Assisted Cooking

Assisted cooking suggests settings for different dishes, such as temperature, cooking function and time. You can change the settings during cooking, if needed.

1. Turn on the appliance.
2. Press ☰ and select Assisted Cooking.
3. Choose a food type and dish and follow the steps on screen. For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.
4. Place the food inside the appliance and press START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

5.8 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as cooking function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
2. Select the preferred setting.
3. Press ☰.
4. Select: Favourites / Save current settings.
5. Press **+** to add the setting to the list of: Favourites.
6. Press OK.

↺ - press to reset the setting.

⊗ - press to cancel the setting.

5.9 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a cooking function.
3. ☆, 🌡 - press at the same time and hold to turn on and off the function.

5.10 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press ☰.
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.
5. Turn off the appliance.

Access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order. To deactivate this function repeat the above steps.

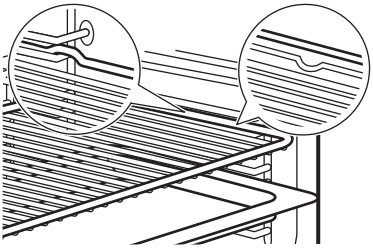
5.11 Accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

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

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

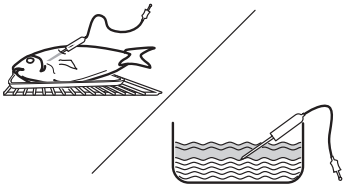
5.12 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with standard and microwave combi cooking functions.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
- - the food sensor temperature.

1. Set a cooking function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



3. Plug food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description. The display shows the current temperature of food sensor.
4. - press to set the core temperature of the sensor.
5. • • • - press to set the preferred option:
   - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
   - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
6. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
7. Press START.
8. When food reaches the set temperature, the signal sounds. Press any symbol to stop the signal. Refer to: Settings.
9. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Turn off the appliance.
11. Remove food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Weight (kg)
POWER	Microwave power (W)
	Shelf position

	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Slow Cooking

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting °C that will allow you to achieve the desired temperature inside the food °C

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

6.3 Information for test institutes

Baking on one level

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

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fatless sponge cake				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Shortbread				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Apple pie				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Toast				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
3) Use wire shelf.
4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions

Tests according to EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
Sponge cake					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Meatloaf					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Egg custard					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Defrosting minced meat (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Cake					
	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Potato gratin					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Chicken (1100 g)					

		POWER	°C		
	1	200 -	200	30 18 - 23	1) 7)

1) Use wire shelf. It must touch the fan cover.
2) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
3) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.
4) Do not turn the food during the cooking process.
5) Turn the meat upside down over the longest side, one time after 1/3 and a second time after 2/3 of the elapsed cooking time.
6) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.
7) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

Additional recipes

		POWER	°C		
Meringues					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Chicken					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Plated meals, chilled (1 portion)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Liquids in baby bottles					
	-	1000	-	0.5	10)
Lasagne, frozen (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasagne, frozen (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, frozen					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

1) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
2) Use baking paper.
3) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.
5) Use flat ceramic plate on the cavity bottom.
6) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.
7) Use wire shelf. It must touch the fan cover.
8) Cover the food with a microwavable plastic lid.
9) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
10) Position the bottle in the centre of the cavity bottom without using any accessories.
11) Do not turn the food during the cooking process.

6.4 Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf. Use first shelf position.

Turn or stir food halfway through cooking.

Stir liquid dishes occasionally and before serving.

When heating liquids, place a spoon in the cup to improve heat distribution and prevent overboiling. The spoon must not touch the oven interior to avoid sparking.

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

Do not use Microwave or Microwave Combi functions without food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover food when cooking or reheating. To keep a crust, cook without a cover.

Do not set the power or time too high to avoid drying, burning or fire.

Do not cook eggs or snails in shells; they can burst. Pierce the yolk of a fried egg before reheating.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After cooking, let food stand for a few minutes for even heat distribution.

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 liquids can drain

Remove defrosted pieces as they thaw.

To cook fruit and vegetables without defrosting, use a higher microwave power.

Turning improves results. For sensitive foods like meat, turn them upside down twice during defrosting.

6.5 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 parts	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without metal decorations	✓	✗	✗
Ovenproof/frost-proof glass and glass-ceramic	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without quartz or metal components or metal-containing glazes	✓	✓	✓
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	✓	✓	✗
Metal roasting dishes (e.g., enamel, cast iron)	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓

6.6 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals
- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

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

100 - 200 W

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.

2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Replacing the lamp

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

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

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

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.
- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.
- Child Lock is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

Trouble with wireless network signal. - Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.

New router installed or router configuration changed. - Configure appliance and mobile device again.

The wireless network signal is weak. - Move router as close to the appliance as possible.

The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance. - Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.

F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. Close the door. Turn the appliance off and on.

F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket. Fully plug Food Sensor into the socket.

F240, F439 - 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.

F601 - there is a problem with Wi-Fi signal. Check your network connection. Refer to Before first use, Wireless connection.

F604 - the first connection to Wi-Fi failed. Turn the appliance off and on and try again. Refer to Before first use, Wireless connection.

F908 - the appliance system cannot connect with the control panel. Turn the appliance off and on.

F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. [1] Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

F602, F603 - Wi-Fi is not available. [1] Turn the appliance off and on.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Technical data

Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 Hz

[1] If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

10.2 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware (only when you use a non-microwave function).
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- When possible, turn off the Wi-Fi to save energy. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply when the lamp is on or with function: .
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250-maximum °C

11. 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.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... **18**
2. SICHERHEITSHINWEISE..... **21**
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... **23**
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME **24**
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... **25**
6. HINWEISE UND TIPPS..... **29**
7. REINIGUNG UND PFLEGE..... **32**
8. FEHLERBEHEBUNG..... **33**
9. TECHNISCHE DATEN..... **34**
10. ENERGIEEFFIZIENZ..... **34**
11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG **34**

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mobilen Geräten mit der App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Gerätetei-

le werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Aktivieren Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn das Gerät leer ist, um elektrische Lichtbögen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke während des Mikrowellen-

kochens, es sei denn, dies wird vom Hersteller angegeben.
- WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht, bis es von einer qualifizierten Person repariert wurde.
- WARNUNG: Nur eine qualifizierte Person sollte Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, die das Entfernen von Abdeckungen erfordern, die vor der Exposition gegenüber Mikrowellenenergie schützen.
- WARNUNG: Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittel nicht in versiegelten Behältern, um Explosionen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Beobachten Sie das Gerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Pappbehältern, um ein Entzünden zu vermeiden.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Rühren oder schütteln Sie den Inhalt von Flaschen und Babynahrungsgläsern und überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erhitzen Sie Eier in ihren Schalen oder ganze gekochte Eier nicht, da sie auch explodieren können, nachdem das Erhitzen in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie alle Speisereste.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

⚠ WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagerecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte

Schraubsicherungen), Fehlerstrom-schutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Verwendung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr WiFi-Passwort nicht weiter.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Stellen Sie sicher, dass der Kerntemperatursensor nicht von der Gerätetür eingeklemmt wird.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und

Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

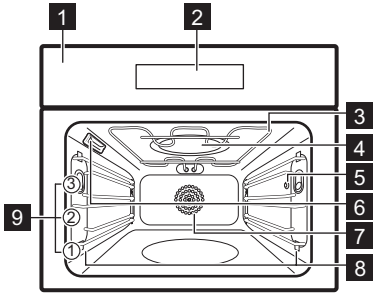
2.5 Entsorgung

⚠ WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Display
3 Heizelement
4 Mikrowellengenerator
5 Buchse für den Temperatursensor
6 Lampe
7 Ventilator
8 Einschubschienen, herausnehmbar
9 Einschubebenen

3.2 Bedienfeld

⏻	**Ein / Aus** - gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
☰	**Menü** - führt die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.
☆	**Favoriten** - führt die Liste der bevorzugten Einstellungen auf.
☼	**Lichtschalter** - Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
⇈	**Schnellaufheizung** - Ein- und Ausschalten der Funktion.
⏀	**Mikrowellen-Schnellstart** - Einschalten der Mikrowellenfunktion.

3.3 Display

Das Display ist ein Touchscreen und zeigt verschiedene Nachrichten an. Wenn ein Meldungsfenster erscheint, drücken Sie auf das Display um fortzufahren.

OK	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
⏲	Einstellen des Kurzzeitwecker.
START	Um die Funktion zu starten.
STOP	Um die Funktion zu stoppen.
〈	Zurückblättern um eine Menüebene.
↩	Rückgängig machen der letzten Aktion.

	Einstellen der Temperatur von Temperatursensor.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Das Gerät ist gesperrt.

	Abbrechen der Einstellung.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät mit einem WLAN zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein WLAN-Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben WLAN-Netzwerk verbunden ist.

1. Zum Download der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie das ☰. Wählen Sie Einstellungen / Verbindungen.
5. - schieben oder drücken, um ein- oder auszuschalten: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

ⓘ Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fernsteuerung nach 24 Std automatisch aus. Wiederholen Sie das Onboarding, falls erforderlich.

Frequenz	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-Modul	NIUS-50

4.2 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. Electrolux erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (Ordner NIUS).

4.3 Erstaufheizen und Reinigung

1. Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
3. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

4.4 Uhrzeit

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

	Grill: Toasten, Grillen
	Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen
	Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	Tiefkühlgerichte: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen
	Pizzastufe: Backen von Pizza
	AirFry: Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier.
	Unterhitze: Kuchen backen

SONDERFUNKTIONEN

	Einkochen: Einkochen von Gemüse und Obst
	Dörren: Dörren von Obst und Pilzen in Scheiben
	Teller wärmen: Teller vorwärmen
	Gärstufe: Gehen von Hefeteig
	Überbacken: Gratins zubereiten, Bräunen
	Niedertemperatur Garen: Zubereitung von zartem Braten
	Warmhalten: Warmhalten von Speisen
	Brot Backen: Zum Backen von Brot.

MIKROWELLE

	Mikrowelle: Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100–1000 W
	Auftauen: Auftauen verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100–200 W
	Aufwärmen: Erwärmen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 300–700 W
	Popcorn Funktion: Popcornbeutel vorbereiten, Leistungsbereich: 600 - 800 W
	Schmelzen: Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100–400 W
	Flüssigkeiten: Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 600–1000 W

MIKROWELLEN-KOMBINATION

	Heißluft + MW: Backen, Leistungsbereich: 100–400 W.
	Ober-/Unterhitze + MW: Backen, Rösten, Leistungsbereich: 100–400 W.
	Grill + MW: Kochen, Bräunen, Leistungsbereich: 100–400 W.
	Heißluftgrillen + MW: Braten großer Stücke, Backen von Gratins, Leistungsbereich: 100–400 W.

Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

5.2 Einstellen der Kochfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie das auf dem Display, um die Kochfunktion auszuwählen, und drücken Sie das OK.
3. Drücken Sie den Temperaturwert auf dem Display, um die Einstellung zu ändern und drücken Sie das OK.
4. Drücken Sie das START.
5. Zum Ausschalten der Kochfunktion drücken Sie das STOP.

Die Lampe wird ggf. bei einigen Kochfunktionen und einer Temperatur unter 80°C automatisch ausgeschaltet.

5.3 Kurzzeitwecker

1. Drücken Sie das .
2. Stellen Sie die Zeit ein.

3. Drücken Sie das • • •, wenn Sie Optionen nach Ablauf auswählen möchten.
4. Drücken Sie das OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Optionen nach Ablauf

	Alarmsignal - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
STOP	**Alarmsignal und Stoppen des Ofens** - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.
	Display-Information - wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display.
	Zeitvorwahl - Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens. Für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.
	Uptimer - Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Maximum ist 23 Std 59 Min.

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

5.4 Mikrowellenfunktionen / Mikrowellen-Kombinationsfunktionen

Mikrowellen-Kombinationsfunktionen kombinieren Sie Standard-Ofenfunktionen mit dem Mikrowellen-Boost, um die Garzeit zu verkürzen und die Garergebnisse zu verbessern.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Drücken Sie das Ⓜ, um das Untermenü aufzurufen, und wählen Sie: Mikrowellenfunktionen / Mikrowellen-Kombinationsfunktionen.
4. Wählen Sie die Funktion aus und drücken Sie das OK.
5. Drücken Sie **W**, um die Mikrowellenleistung anzupassen. Sie können außerdem die Temperatur anpassen für: Mikrowellen-Kombinationsfunktionen. Drücken Sie das OK.
6. Drücken Sie das START.

Temperatursensor - Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor.

7. STOP - drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Zum erneuten Starten das START drücken.

5.5 Mikrowellen-Schnellstart

Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.

1. Halten Sie das ◈ Die Mikrowelle läuft für 30 Sek mit maximaler Leistung.
2. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+30 s**.

5.6 Menü

Drücken Sie das ☰ um das Menü aufzurufen.

Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Zeigt die Version und Konfiguration der Software an.

Untermenü für: Optionen

Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Kochfunktionen verfügbar.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Verbindungen

Wi-Fi	Aktivieren und Deaktivieren: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Zum Aktivieren und Deaktivieren der Fernsteuerung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Automatischer Fernbetrieb	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.

Setup

Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für das ⏻ können nicht stummgeschaltet werden.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Service

DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

5.7 Koch-Assistent

Der Kochassistent empfiehlt Einstellungen für verschiedene Gerichte wie Temperatur, Garfunktion und Zeit. Sie können die Einstellungen während des Garvorgangs bei Bedarf ändern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie das ☰ und wählen Sie das Koch-Assistent.
3. Wählen Sie eine Gerichteart und ein Gericht und befolgen Sie die Schritte auf dem Bildschirm. Einige der Gerichte können Sie auch mit Temperatursensor kochen.Einige der Gerichte können Sie auch mit Gewichtsautomatik kochen.
4. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie das START .

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

5.8 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Garfunktion und die Garzeit, speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
3. ☰ drücken.
4. Wählen Sie Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
6. Drücken Sie das OK.

↶ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

5.9 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Garfunktion aus.
3. ☆, 🌡 - Halten Sie die Tasten gleichzeitig gedrückt, um die Funktion ein- und auszuschalten.

5.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. ☰ drücken.
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Der Zugriff auf: Kurzzeitwecker, Wi-Fi und Lampe ist verfügbar. Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchs-

taben in alphabetischer Reihenfolge. Um diese Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie die obigen Schritte.

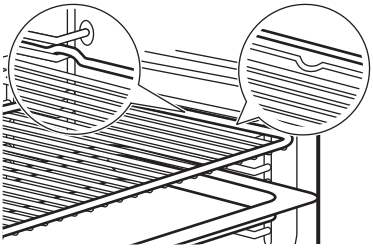
5.11 Zubehör

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel Hinweise und Tipps, mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien.

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

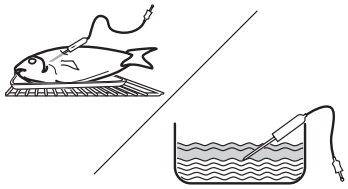
5.12 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit Standard- und Mikrowellen-Kombi-Kochfunktionen verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntemperatursensors sein.
- - die Temperatur des Kerntemperatursensors.

1. Stellen Sie eine Garfunktion und die Backofentemperatur ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntemperatursensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



3. Stecken Sie den Kerntemperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Kerntemperatursensors an.
4. - drücken, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
5. ● ● ● - drücken, um die bevorzugte Option einzustellen:
   - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
   - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
6. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt OK, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
7. Drücken Sie das START .

8. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen. Siehe: Einstellungen.
9. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
10. Schalten Sie das Gerät aus.
11. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Ebene geeignet.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
°C	Temperatur
	Gewicht (kg)
POWER	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Messen Sie mit dem Temperatursensor die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Temperatureinstellung für das Gerät °C mit der Sie die gewünschte Temperatur im Inneren der Speise erreichen können °C

Zum Erzielen von Bratengeschmack und -farbe das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne braten, bevor es in das Gerät gestellt wird. Legen Sie das Gargut in die Bratenform und stellen Sie sie auf einen Kombirost.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Biskuit, fettfrei				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Mürbeteig-Plätzchen				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Apfelkuchen				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)

Toast				
2	230	7 - 12		3) 2) 5)

1) Stellen Sie das Backblech so in den Ofen, dass es nach hinten geneigt ist. Es muss die Lüfterabdeckung berühren.
2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht die Funktion: Schnellaufheizung.
3) Verwenden Sie den Kombirost.
4) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
5) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Mikrowellen- und Mikrowellenkombifunktionen

Tests gemäß EN 60705, IEC 60705.

Biskuit					
1	500	-	8 - 10		1) 2)
Hackbraten					
1	300	-	30 - 35		1) 2) 3)
Eierstich					
1	400	-	18 - 23		1) 4)
Auftauen von Hackfleisch (500 g)					
1	200	-	7 - 8		1) 5)
Kastenkuchen					
1	200	170	22 - 27		1) 4)
Kartoffelgratin					
1	200	180	35 - 40		1) 6)
Hähnchen (1100 g)					
1	200 -	200	30 18 - 23		1) 7)

1) Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Lüfterabdeckung berühren.
2) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
3) Verwenden Sie während des Garvorgangs eine MW-feste Frischhaltefolie. Die Frischhaltefolie vor dem Garen mehrmals einstechen.
4) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.
5) Wenden Sie das Fleisch über die Längsseite, einmal nach 1/3 und ein zweites Mal nach 2/3 der verstrichenen Garzeit.
6) Drehen Sie den Behälter um ein Viertel im Uhrzeigersinn herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
7) Stellen Sie einen Teller auf den Boden des Backofens. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost. Wenden Sie das Hähnchen nach 30 Min und ändern Sie die Ofenfunktion auf: Heißluftgrillen.

Zusätzliche Rezepte

Baiser					
2	-	100	90 - 180		1) 2) 3)
2	-	100	90 - 180		1) 2) 3)
Scones					
3	-	200	11 - 13		1) 3)
3	-	190	10 - 12		1) 3)
Hähnchen					
1	-	200	65 - 75		1) 4)
Popcorn Funktion					
-	700	-	3 - 4		5) 6)
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion)					
1	500	-	7 - 9		7) 8) 9)
Flüssigkeiten in Babyflaschen					
-	1000	-	0,5		10)
Lasagne, gefroren (400 g)					

		POWER	°C		
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasagne, gefroren (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, gefroren					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

1) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.
2) Backpapier verwenden.
3) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht die Funktion: Schnellaufheizung.
4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
5) Verwenden Sie die flache Keramikplatte auf dem Garraumboden.
6) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr aufpoppen.
7) Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Lüfterabdeckung berühren.
8) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel.
9) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
10) Stellen Sie die Flasche ohne Zubehör in die Mitte des Backraumbodens.
11) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

6.4 Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Kombirosts. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Drehen oder rühren Sie Lebensmittel nach der Hälfte der Kochzeit.

Rühren Sie flüssige Gerichte während dem Kochen und vor dem Servieren um.

Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Löffel in die Tasse, um die Wärmeverteilung zu verbessern und ein Überkochen zu verhindern. Der Löffel darf das Ofeninnere nicht berühren, um Funkenbildung zu vermeiden.

Bedecken Sie die Lebensmittel nicht, wenn Sie Mikrowellen-Kombifunktionen verwenden. Siehe Täglicher Gebrauch.

Verwenden Sie keine Mikrowellen- oder Mikrowellen-Kombifunktionen ohne Lebensmittel im Gerät.

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Bedecken Sie Lebensmittel beim Kochen oder erneutem erhitzen. Um eine Kruste zu halten, kochen Sie ohne Abdeckung.

Stellen Sie die Leistung oder die Zeit nicht zu hoch ein, um ein Austrocknen, ein Verbrennen oder einen Brand zu vermeiden.

Kochen Sie Eier oder Schnecken nicht in Schalen, sie können platzen. Stechen Sie das Eigelb eines Spiegeleis vor dem Wiedererwärmen an.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nach dem Kochen das Essen für einige Minuten stehen lassen, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.

Auftauen in der Mikrowelle

Legen Sie die gefrorenen, unverpackten Lebensmittel auf einen kleinen umgedrehten Teller mit einem Behälter darunter oder auf ein Abtaugitter bzw. ein Kunststoffsieb, damit Flüssigkeiten ablaufen können

Entfernen Sie aufgetaute Stücke, während sie auftauen.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Drehen verbessert die Ergebnisse. Empfindliche Lebensmittel wie Fleisch während des Auftauens zweimal umdrehen.

6.5 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.

Prüfen Sie vor der Verwendung die Spezifikationen für Kochgeschirr / Material / Garbehälter.

Für sonstiges spezielles Mikrowellen-Kochgeschirr, das nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Kochgeschirr / Material			
Ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile	✓	✓	✓
Nicht ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metalldekorationen	✓	✗	✗
Ofenfestes/frostbeständiges Glas und Glaskeramik	✓	✓	✓
Ofenfeste Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallbestandteile bzw. ohne metallhaltige Glasuren	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗	✗	✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200°C	✓	✓	✗
Pappe, nur Papier	✓	✗	✗
Frischhaltefolie	✓	✗	✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	✗
Metallbratgeschirr (z. B. Emaille, Gusseisen)	✗	✗	✗
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	✗	✗	✗
Backblech	✗	✗	✗

Kochgeschirr / Material			
Kombirost	✓	✓	✓

6.6 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

800 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

600 - 700 W

- Köcheln von Reis
- Garen von Gemüse
- Popcorn-Funktion

400 - 500 W

- Erwärmen von Eintellergerichten
- Köcheln von Eintöpfen
- Auftauen und Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten

300 W

- Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen
- Erwärmen von Babynahrung
- Weiter garen

100 - 200 W

- Auftauen von Brot, Obst, Kuchen, Gebäck, Käse, Sahne, Butter, Fleisch und Fisch
- Schokolade und Butter schmelzen

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

7.3 Austauschen der Lampe

Nur der Kundendienst darf die Lampe austauschen. Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.

8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen. – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.
- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.
- Kindersicherung ist eingeschaltet.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.

Probleme mit dem drahtlosen Netzwerksignal. - Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Funknetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.

Neuer Router installiert oder Router-Konfiguration geändert. - Gerät und Mobilgerät erneut konfigurieren.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach. - Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks wird von einem Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet. - Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das Wi-Fi Signal.

F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F111 - Temperatursensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt. Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.

F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei. Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

F601 - es liegt ein Problem mit dem Wi-Fi-Signal vor. Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F604 - die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F131 – Die Temperatur des Magnetron-Sensors ist zu hoch. [1)] Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. [1)] Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

[1)] Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Technische Daten

Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb	2,0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN 63474.

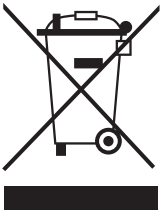
Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie in Vor der ersten Inbetriebnahme.

10.2 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr (nur bei Benutzung einer Nicht-Mikrowellenfunktion).
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötig wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Schalten Sie das WiFi nach Möglichkeit aus, um Energie zu sparen. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht, wenn die Lampe eingeschaltet ist oder die Funktion aktiviert ist: .
  - 12,5 Std: 30-115 °C
  - 8,5 Std: 120-195 °C
  - 5,5 Std: 200-245 °C
  - 3 Std: 250-maximal °C

11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

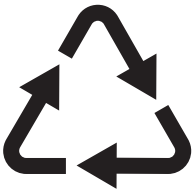
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt

auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....**37**
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... **40**
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....**42**
4. ANTES DEL PRIMER USO.....**42**
5. USO DIARIO..... **43**
6. CONSEJOS.....**47**
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... **51**
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... **51**
9. DATOS TÉCNICOS..... **52**
10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....**52**
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....**53**

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños sufridos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.

- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío para evitar arcos eléctricos.
- No utilice recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en el microondas, a menos que así lo especifique el fabricante.
- ADVERTENCIA: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no utilice el aparato hasta que lo repare una persona cualificada.

- ADVERTENCIA: Solo una persona cualificada debe realizar operaciones de asistencia o reparación que impliquen la retirada de las cubiertas de protección frente la exposición a la energía de microondas.
- ADVERTENCIA: No caliente líquidos ni alimentos en recipientes herméticos para evitar explosiones.
- Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.
- Observe el aparato cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel para evitar que ardan.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Remueva o agite el contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- No caliente huevos con cáscara ni huevos duros enteros, ya que pueden explotar, incluso después de que haya finalizado el calentamiento en el microondas.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine cualquier resto de comida.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

⚠ ADVERTENCIA!
Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la place de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya

que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
  - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Asegúrese de que la sonda térmica no quede atrapada por la puerta del aparato.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utilice la función de microondas.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un espray para horno.

2.5 Eliminación

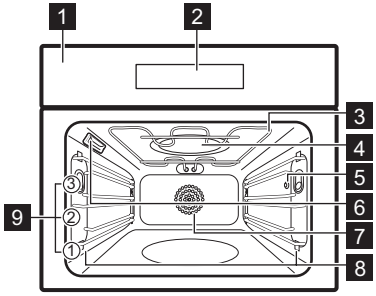
⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseche el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



1 Panel de control
2 Pantalla
3 Elemento térmico
4 Generador de microondas
5 Toma de la sonda térmica
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Soporte de estante, extraíble
9 Posiciones de las parrillas

3.2 Panel de control

⏻	**Encendido/ON / Apagado/OFF** - Mantenga pulsado este símbolo para encender y apagar el aparato.
☰	**Menú** - Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.
☆	**Favoritos** - Muestra los ajustes favoritos.
	Interruptor de la lámpara - Sirve para encender y apagar la lámpara.
	Calentamiento rápido - Sirve para activar y desactivar la función.
	Inicio rápido del microondas - Sirve para activar el microondas.

3.3 Pantalla

La pantalla es táctil y muestra varios mensajes. Cuando aparezca una ventana de mensaje, pulse la pantalla para continuar.

OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
	Para ajustar la función Temporizador.
START	Para activar la función.
STOP	Para desactivar la función.
〈	Para retroceder un nivel en el menú.
	Para deshacer la última acción.
	Para ajustar la temperatura del Sonda térmica.
	Para activar y desactivar las opciones.
	El aparato está bloqueado.
	Para cancelar el ajuste.
	Wi-Fi La conexión está activada.
	Operación remoto está encendido.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
3. Ponga en marcha el aparato.

4. Pulse ☰. Seleccione: Ajustes / Conexiones.
5. - deslice o presione para encender o apagar: Wi-Fi.

El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

ⓘ Por motivos de seguridad, el control remoto se desactiva automáticamente tras 24 h. Repita la incorporación, si fuera necesario.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Módulo Wi-Fi	NIUS-50

4.2 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software libre y de código abierto. Electrolux agradece las contribuciones de las comunidades de software libre y robótica al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren la publicación de los resultados, y para ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite http://electrolux.opensoftwarerepository.com (carpeta NIUS).

4.3 Precalentamiento y limpieza iniciales

1. Precaliente el aparato vacío para eliminar los olores. Ventile la sala.
2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados: 1 h, 15 min, 15 min. Consulte Uso diario.
4. Apague el aparato y deje que se enfríe.
5. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

4.4 Hora

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse OK.

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

La lista de funciones puede variar dependiendo de la versión del software.

	Grill: Tostar, asar a la parrilla
	Grill Turbo: Asar carne, dorar
	Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado
	Congelados: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera
	Cocción convencional: Horneado tradicional
	Función Pizza: Hornear pizza
	AirFry: Freír los alimentos con menos aceite y sin papel de hornear.
	Calor inferior: Hornear pasteles

PLATOS ESPECIALES

	Conservar: Conservación de frutas y verduras
	Desecar alimentos: Secar rodajas de fruta o champiñones
	Calientaplatos: Precalentamiento
	Leudar masas: Masa de levadura leudada
	Gratinar: Gratinados, dorados al horno

	Cocción lenta: Preparación de asados tiernos
	Mantener caliente: Mantener calientes los alimentos
	Horneado de pan: Para hornear pan.

MICROONDAS

	Microondas: Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W
	Descongelar: Descongelación de varios tipos de alimentos, rango de potencia: 100 - 200 W
	Recalentar: Calentar comida preparada, rango de potencia: 300 - 700 W
	Palomitas de maíz: Preparación de bolsas de palomitas de maíz, rango de potencia: 600 - 800 W
	Derritiendo: Fundir chocolate y mantequilla, rango de potencia: 100 - 400 W
	Líquido: Calentar bebidas y sopas, potencia: 600 - 1000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS

	Aire caliente + microondas: Horneado, rango de potencia: 100 - 400 W.
	Cocción convencional + micro: Hornear y asar, rango de potencia: 100 - 400 W.
	Grill + microondas: Cocinar y dorar, rango de potencia: 100 - 400 W.
	Grill Turbo + microondas: Asar piezas grandes y gratinar al horno, rango de potencia: 100 - 400 W.

Para obtener recomendaciones generales de ahorro de energía, consulte Eficiencia energética.

5.2 Ajuste de las funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse en la pantalla para seleccionar la función de cocción y pulse OK .
3. Pulse el valor de temperatura en la pantalla para cambiar el que esté ajustado y pulse OK
4. Pulse START .
5. Para desactivar la función de cocción, pulse STOP .

La lámpara puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C con algunas funciones de cocción.

5.3 Temporizador

1. Pulse .
2. Ajuste la hora.
3. Pulse • • • si desea seleccionarFinalizar acción.
4. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Finalizar acción

	Sonar la alarma - Ajuste una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
STOP	**Sonar la alarma y parar de cocinar** - Ajuste una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.
	Solo mediante mensaje emergente - Cuando se acaba el tiempo, el mensaje aparece en pantalla.
	Inicio retardado - Sirve para posponer el inicio y/o fin de la cocción. No están disponibles para las funciones de microondas.
	Tiempo de funcionamiento - Sirve para que la pantalla muestre el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min.

Algunas funciones del reloj pueden no estar disponibles con ciertas funciones de cocción.

Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

5.4 Funciones del microondas / Funciones combinadas con el microondas

Funciones combinadas con el microondas combinan funciones de cocción estándar con aumento de la potencia del microondas para acortar el tiempo de cocción y mejorar los resultados.

1. Retire todos los accesorios, salvo la parrilla.
2. Ponga en marcha el aparato.
3. Pulse para acceder al submenú y seleccione: Funciones del microondas /

Funciones combinadas con el microondas .

4. Seleccione la función y pulse OK.
5. Pulse **W** para ajustar la potencia del microondas. También puede ajustar la temperatura para:Funciones combinadas con el microondas . Pulse OK .
6. Pulse START .

Sonda térmica - Puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte Uso de accesorios, Sonda térmica.

7. STOP - Pulse este símbolo para desactivar la función de cocción.
8. Apague el aparato.

Si abre la puerta, se detiene la función. Para volver a activarla, pulse START .

5.5 Inicio rápido del microondas

El microondas se puede encender en cualquier momento con: Inicio rápido del microondas.

1. Mantenga presionado el ⏀. El microondas funciona durante 30 seg a máxima potencia.
2. Pulse **+30 s** para prolongar el tiempo de cocción.

5.6 Menú

Pulse☰ para acceder al menú.

Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Conexiones	Para ajustar la configuración de la red.
	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú de: Opciones

Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

Submenú de: Ajustes

Conexiones

Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el funcionamiento remoto. Opción visible solo después de activar: Wi-Fi.
Funcionamiento automático remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de activar: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.

Configuración

Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de ⏻.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Asistencia

Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre la versión del software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

5.7 Cocción asistida

La cocción asistida sugiere ajustes para diferentes platos, como la temperatura, la función de cocción y el tiempo. Puede cambiar los ajustes durante la cocción si lo necesita.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse ☰ y seleccione ✕ Cocción asistida.
3. Elija una variedad de alimento y un plato y siga los pasos indicados en la pantalla. Algunos de los platos también se pueden cocinar con Sonda térmica.Algunos de los platos también se pueden cocinar con Peso automático.
4. Ponga los alimentos en el aparato y pulse START .

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

5.8 Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función y el tiempo de cocción.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione los ajustes preferidos.
3. Pulse ☰.
4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
5. Pulse **+** para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos.
6. Pulse OK.

↶ - Pulse este símbolo para restablecer el ajuste.

⊗ - Pulse ese símbolo para cancelar el ajuste.

5.9 Bloqueo función

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.
3. ☆, 🌡 - manténgalos pulsados al mismo tiempo para activar y desactivar la función.

5.10 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse ☰.
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.
5. Apague el aparato.

Acceso a: Temporizador, Wi-Fi y la lámpara están disponibles. Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético. Para desactivar esta función, repita los pasos anteriores.

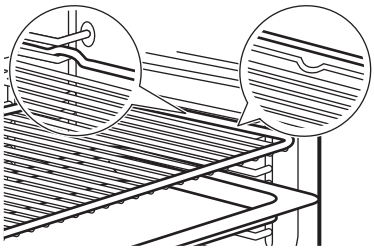
5.11 Accesorios

Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte el capítulo Consejos: Batería de cocina y materiales adecuados para microondas.

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Inserte el accesorio (parrilla/bandeja) entre las barras guía del soporte del estante. Asegúrese de que el estante toque la parte posterior del interior del horno y que las patas apunten hacia abajo .



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si la parrilla tiene un escalón, colóquela hacia la parte delantera del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

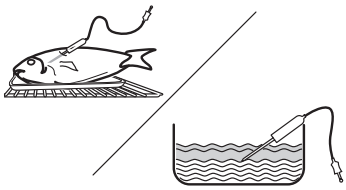
5.12 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarlo con funciones combinadas de cocción estándar y de microondas.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura del horno. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura de la sonda térmica.
- Símbolo de la temperatura de la sonda térmica

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura del horno.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Para las cazuelas, coloque la punta de la sonda térmica exactamente en el centro, estabilizada en un ingrediente sólido. Asegúrese de que la punta no toque el fondo de la fuente para hornear.



3. Inserte la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto. La pantalla muestra la temperatura actual de la sonda térmica.
4. - Pulse este símbolo para ajustar la temperatura interna de la sonda.
5. ● ● ● - Pulse este símbolo para ajustar la opción que prefiera:
   - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
   - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
6. Seleccione la opción y pulse repetidamente OK para ir a la pantalla principal.
7. Pulse START .
8. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal. Consulte: Ajustes.
9. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
10. Apague el aparato.
11. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la fuente para hornear del aparato.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Los procesos de cocción y horneado solo son adecuados en un nivel.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Peso (kg)
POWER	Potencia del microondas (W)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

6.2 Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Utilice el sensor de alimentos para medir la temperatura dentro de los alimentos. Consulte la tabla siguiente para encontrar el ajuste de temperatura recomendado para el aparato °C de manera que pueda alcanzar la temperatura deseada dentro de los alimentos °C

Para obtener sabor y color al asar, fría la carne en una sartén caliente durante varios minutos antes de introducirla en el aparato. Coloque los alimentos en la fuente de asado y colóquelos en una parrilla.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

6.3 Información para institutos de pruebas

Horneado en un solo nivel

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Bizcocho sin grasa				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Galletas masa quebr				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Pastel de manzana				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Tostadas				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno. Debe tocar la cubierta del ventilador.
2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice esta función: Calentamiento rápido.
3) Utilice la parrilla.
4) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.
5) Según: IEC 60350-1:2016 y IEC 60350-1:2023.

Función microondas combi y criterios de microondas

Pruebas según EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
Bizcocho					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Pastel de carne					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Pudding de huevo					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Descongelar la carne picada (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Pastel					
	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Patatas gratinadas					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Pollo (1100 g)					

		200		30	
	1		200		1) 7)
		-		18 - 23	

1) Utilice la parrilla. Debe tocar la cubierta del ventilador.
2) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.
3) Utilice una película de cocción adecuada para MW durante la cocción. Pinche la película varias veces antes de cocinar.
4) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.
5) Dé la vuelta a la carne por el lado más largo, una vez después de 1/3 y una segunda vez después de 2/3 del tiempo de cocción transcurrido.
6) Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
7) Coloque la comida en un plato en la base del horno. Coloque el pollo directamente en la parrilla con la pechuga hacia abajo. Tras 30 min, ponga el pollo boca abajo y cambie la función de cocción a: Grill Turbo.

Recetas adicionales

Merengues					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Bollos					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Pollo					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Palomitas de maíz					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Comidas emplatadas, frías (1 ración)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Líquidos en biberones					
	-	1000	-	0,5	10)
Lasaña congelada (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasaña congelada (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza congelada					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

1) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
2) Utilice papel de horno.
3) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice esta función: Calentamiento rápido.
4) Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.
5) Use una placa de cerámica plana en el fondo de la cavidad.
6) La bolsa debe sacarse del aparato cuando los granos dejen de salir.
7) Utilice la parrilla. Debe tocar la cubierta del ventilador.
8) Cubra los alimentos con una tapa de plástico para microondas.
9) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.
10) Coloque el frasco en el centro del fondo de la cavidad sin utilizar ningún accesorio.
11) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.

6.4 Recomendaciones para microondas

Coloque la comida en el centro de la parrilla. Use el primer nivel.

Gire o remueva los alimentos a mitad de la cocción.

Remueva los platos líquidos de vez en cuando y antes de servirlos.

Al calentar líquidos, coloque una cuchara en la taza para mejorar la distribución del calor y evitar que la taza se desborde. La cuchara no debe tocar el interior del horno para evitar chispas.

No cubra los alimentos cuando utilice funciones de microondas combinado. Consulte Uso diario.

No utilice las funciones de microondas o de microondas combinado sin alimentos dentro del aparato.

Cocción por microondas

Cubra los alimentos al cocinarlos o recalentarlos. Para mantener una corteza, cocínelos sin cubrirlos.

No configure una potencia demasiado elevada ni demasiado tiempo para evitar que los alimentos se sequen, se quemen o ardan.

No cocine huevos con su cáscara ni caracoles con su conchas, ya que podrían estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de cocinar los alimentos, déjelos reposar durante unos minutos para una distribución uniforme del calor.

Descongelación en el microondas

Coloque los alimentos congelados sin desenvolver en un plato hondo con un contenedor debajo, o en una rejilla para descongelar o un colador de plástico para que el líquido de descongelación pueda drenarse.

Saque las piezas descongeladas a medida que se descongelen.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas utilice el microondas a una potencia superior.

Dar vueltas a los alimentos mejora los resultados. En el caso de alimentos sensibles como la carne, deles la vuelta dos veces durante la descongelación.

6.5 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe las especificaciones de los utensilios de cocina/material/recipiente de alimentos antes de usarlos.

Para otros utensilios de cocina específicos para microondas no enumerados en esta tabla, siga las instrucciones del fabricante.

Material del utensilio de cocina			
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal	✓	✓	✓
Cristal y porcelana sin decoración metálica no aptos para horno	✓	✗	✗
Cristal y vitrocerámica aptos para horno/congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos o esmaltes que contengan metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	✗	✗	✗
Plástico resistente al calor hasta 200°C	✓	✓	✗
Cartón, solo papel	✓	✗	✗
Película de cocción	✓	✗	✗
Película para microondas	✓	✓	✗
Recipientes de metal para asar (p. ej., esmalte o hierro fundido)	✗	✗	✗
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	✗	✗	✗
Bandeja	✗	✗	✗
Parrilla	✓	✓	✓

6.6 Ajuste de potencia

Los siguientes datos son meramente orientativos.

800 - 1000 W

- Calentar líquidos

600 - 700 W

- Cocer arroz
- Cocinar verduras
- Palomitas de maíz

400 - 500 W

- Calentar platos únicos
- Estofados a fuego lento
- Descongelar y calentar platos preparados congelados

300 W

- Cocinar / calentar alimentos delicados
- Calentar alimentos infantiles
- Continuar cocinando

100 - 200 W

- Descongelar pan, frutas, pasteles, bollería, queso, mantequilla, carne y pescado
- Fundir chocolate y mantequilla

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Extrae los carriles de la sujeción posterior.
4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

7.3 Cambio de la bombilla

Solamente el servicio técnico está autorizado a sustituir la lámpara. Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

Si la pantalla muestra un código de error que no está indicado abajo, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

El aparato no se enciende o no funciona. - El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

El aparato no se calienta.

- El reloj no está ajustado.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.
- Bloqueo de seguridad está activado.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Cambie la lámpara.

Problemas con la señal de la red inalámbrica. - Compruebe que su dispositivo móvil esté conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.

Se ha cambiado la configuración del rúter o se ha instalado uno nuevo. - Configure de nuevo el aparato y el dispositivo móvil.

La señal de la red inalámbrica es débil. - Mueva el rúter lo más cerca posible del aparato.

La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato. - apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren con Wi-Fi la señal.

F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.

F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma. Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.

F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente. Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.

F601: hay un problema con la señal Wi-Fi. Compruebe su conexión de red. Consulte Antes del primer uso, Conexión inalámbrica.

F604: la primera conexión a la Wi-Fi ha fallado. Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte Antes del primer uso, Conexión inalámbrica.

F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control. Encienda y apague el aparato.

F131: la temperatura del sensor del Magnetron es demasiado alta. [1)] Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.

F602, F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. [1)] Encienda y apague el aparato.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Datos técnicos

Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

10.1 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.° 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564, EN 63474.

Para obtener orientación sobre cómo activar y desactivar la conexión de red inalámbrica, consulte Antes del primer uso.

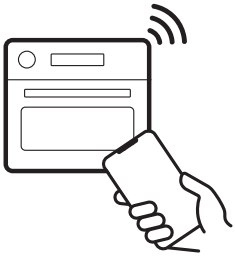
10.2 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes (solo cuando use una función que no sea microondas).
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Apague la Wi-Fi siempre que sea posible para ahorrar energía. Consulte Antes del primer uso.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona cuando la lámpara está encendida ni con la función: .
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - máximo °C

[1)] Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



701138516-A-172026