Electrolux

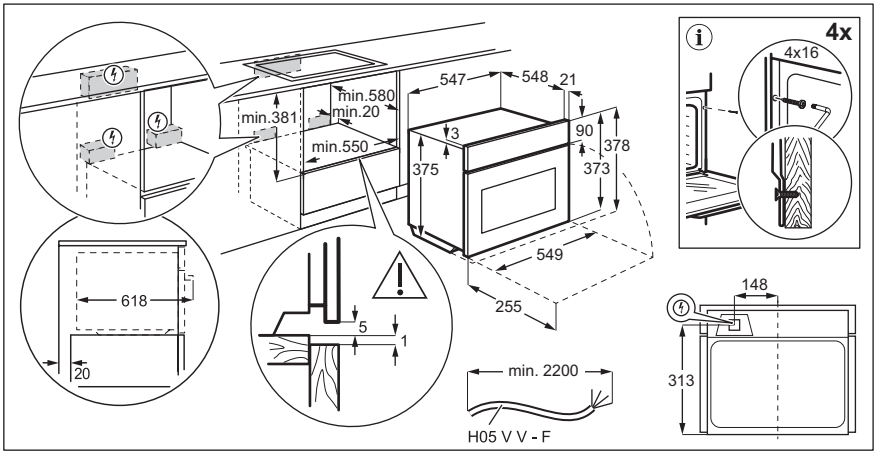
electrolux.com/register

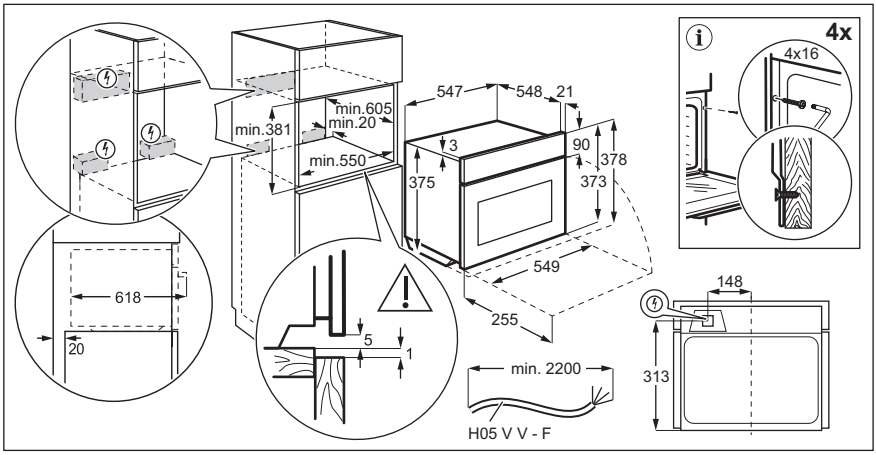


EB3GL9KCN
EB3GL9KSP

EN User Manual | **Microwave combi-oven** **3**
DE Benutzerinformation | **Backofen mit Mikrowelle** **25**

INSTALLATION / MONTAGE





Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....3
2. SAFETY INSTRUCTIONS....6
3. PRODUCT DESCRIPTION....9
4. CONTROL PANEL....9
5. BEFORE FIRST USE....10
6. DAILY USE....11
7. ADDITIONAL FUNCTIONS....13
8. CLOCK FUNCTIONS....14
9. USING THE ACCESSORIES....15
10. HINTS AND TIPS....16
11. CARE AND CLEANING....21
12. TROUBLESHOOTING....21
13. ENERGY EFFICIENCY....23
14. GUARANTEE....24
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS....24

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, 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.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. If the mains cable needs to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not 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 which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not 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 discolouration to the enamel:
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- Make sure that the food sensor is not trapped by the appliance door.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and unplug it from the mains.

- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean 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 electric 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 Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

2.6 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

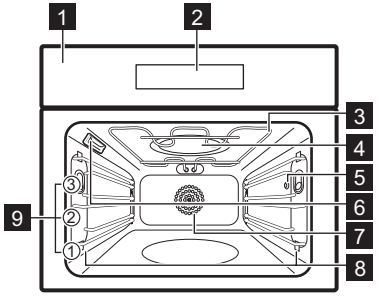
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

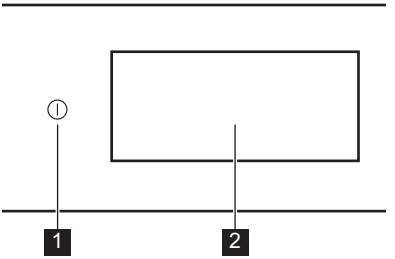
3.1 General overview



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

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Display	Shows the current settings of the appliance.

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

4.2 Display

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

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

	Wi-Fi connection is turned off.
	Remote Operation is turned on.

	Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

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

Adjust the settings: Language, Time of Day, Wireless connection.

5.2 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

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 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 ‹ and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

5.3 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 NIU6).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.

6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.

7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press < and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

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

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press: START. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5. ^ - press to adjust the settings during cooking.
6. STOP - press to turn off the heating function.

ⓘ

Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

	Top Intense heat for rapid browning on top.
	Bottom Give additional browning to the food from below if needed. Preheat the oven and use lowest shelf level.
	Hot Air Even baking and cooking on one level. Set a lower temperature than for Top & Bottom.
	Top & Bottom For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.
	Hot air & Top Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.
	Hot air & Bottom Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie. For best result preheat your oven.
	Hot air, Top & Bottom This function is ideal for ready meals.
	Microwave Quickly defrost, heat up, or cook food.
	Grill + MW Speed up your crispy surface.
	Turbo Grilling + MW Speed up your roasting and cooking.
	True Fan Cooking + MW Speed up your baking and cooking.
	Conventional Cooking + MW Speed up your conventional baking and cooking.
	Reheat Gently reheat leftovers to get the best taste and texture.
	Grill Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.
	Refresh This function is ideal for day-old bread to recover taste and aroma. For best result preheat your oven.
	Dough Prove Optimized temperature for fast rising.

	Defrost Gentle defrosting for further preparation. Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, the recommendation is turning twice upside down during the defrosting process.
	Stew Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.
	Slow cook Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.
	Melt Gently melt butter or chocolate at a low power.
	Preserve Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.
	Plate warming To preheat plates before serving.
	Keep Warm Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.
	Dehydrate Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.
	Roast Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.
	Bread Baking Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

ⓘ

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

ⓘ

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

6.3 Setting: Microwave

1. Remove all accessories, except the wire shelf or the bottom glass plate, depending on the food type. Refer to Hints and tips.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Select Microwave function.
4. Set the microwave time and power.
5. Press: START.
6. STOP - press to turn off the function.

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

6.4 Dishes

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

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press: OK.
4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
5. Press: START.

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

6.5 Favourites

ⓘ

This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function and dish.

To save the setting select the preferred setting and press ♡.

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Select one of the saved settings.

Delete: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Press: ♥ to delete the saved settings.

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

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

Submenu: Service

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

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Preheat/ HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.

Submenu: Connections

Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: 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.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock

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

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

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

7.2 Automatic switch-off

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

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

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

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	**Sound Alarm** When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Not available for microwave functions.
	Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

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

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press •••.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press: OK .
5. You can now set desired End time or press OK to skip this step.
6. Press: OK to return to the main screen.

8.4 Time of Day

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

8.5 Changing timer settings

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

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

9. USING THE ACCESSORIES

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

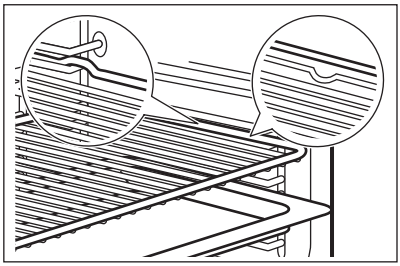
9.1 Inserting accessories

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 indentations are also anti-tip devices. 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.

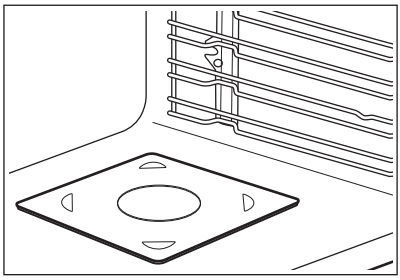


If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

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.



Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.

9.2 Food Sensor

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

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
- - the food core temperature.

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

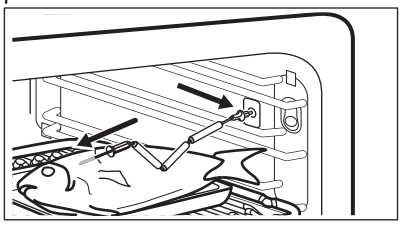
⚠ WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

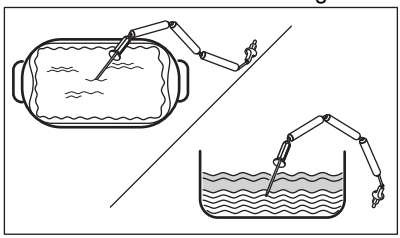
1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
   Do not use Food Sensor with microwave functions, only standard heating functions

and microwave combination functions. Refer to Daily use.

2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press OK.
4. Press START .
5. Insert Food Sensor inside the dish:
   Meat, poultry and fish
   Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole
Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. ^ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up 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.
   - Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.
9. Press OK.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. STOP - press to turn off the heating function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

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

10.2 Slow cook

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

10.3 Information for test institutes

Baking on one level
Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray **1)**	Top & Bottom	Baking tray **2)3)**	2	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray **1)**	Hot Air	Baking tray **2) 3)**	2	150	22 - 32
Fatless sponge cake **1)**	Top & Bottom	Wire shelf	1	170	33 - 43
Fatless sponge cake **1)**	Hot Air	Wire shelf	1	180	25 - 35
Toast **1) 4)**	Top	Wire shelf	2	230	6:30 - 8

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

2) Place the baking tray with the slope towards the door.

3) Baking tray must touch the back of the oven interior.

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

Microwave and microwave combi functions
Tests according to: EN 60705, IEC 60705.

Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.

		POWER	°C		
Sponge cake **1)**	Microwave	400	-	1	11 - 12

		POWER	°C		
Meatloaf **2)3)**	Microwave	300	-	1	30 - 35
Egg custard**4)**	Microwave	500	-	2	13 - 16
Defrosting minced meat (500 g)**5)**	Microwave	200	-	2	8:30 - 9:30
Cake**6)**	Conventional Cooking + MW	100	190	1	30 - 40
Potato gratin**6)**	True Fan Cooking + MW	400	210	1	35 - 45
Chicken (1100 g)**7)**	Turbo Grilling + MW	100	220	1	45 - 55

1) Turn container 90° counterclockwise halfway through the cooking time.

2) Turn container around 180° clockwise halfway through the cooking time.

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

4) Turn the container 180° clockwise after 2/3 of the cooking time.

5) Turn the meat upside down over the longest side halfway through the cooking time.

6) Do not turn the food during the cooking process.

7) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 25 min, turn the chicken upside down.

Additional recipes

				POWER	°C	
Meringues**1)**	Top & Bottom	Baking tray**2)3)**	1	-	100	60 - 180
Meringues**1)**	Hot Air	Baking tray**2) 3)**	1	-	100	60 - 180
Chicken**4)**	Hot air & Top	Wire shelf**5)**	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) **6)**	Microwave	Bottom glass plate	-	600	-	4 - 6
Plated meals, chilled (1 portion) **7) 8)**	Microwave	Wire shelf**9)**	2	400	-	12 - 13
Liquids in baby bottles**10)**	Microwave	Bottom glass plate	-	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g)**7)**	Turbo Grilling + MW	Wire shelf**9)**	1	100	220	24 - 28
Lasagne, frozen (600 g)**7)**	Turbo Grilling + MW	Wire shelf**9)**	1	200	185	30 - 40

				POWER	°C	
Pizza, frozen[11)]	Conventional Cooking + MW	Wire shelf[9)]	1	300	220	15 - 20

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Use baking paper.

4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

5) Place a plate underneath the wire shelf on the bottom of the cavity.

6) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping. Rotate the package 180° clockwise after 2 min.

7) Turn container 180° clockwise halfway through the cooking time.

8) Cover the food with a microwavable plastic lid.

9) Wire shelf must touch the back of the oven interior.

10) Position the glass plate and the bottle in the centre of the cavity bottom.

11) Do not turn the food during the cooking process.

10.4 Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf or glass plate, depending on the food type. Refer to Hints and tips. For wire shelf use first or second shelf position.

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

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

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

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

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

Microwave cooking

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

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

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

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

10.5 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 components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	✗

10.6 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W
- Simmering rice
- Heating up liquids

600 - 700 W
- 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

11. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

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

Everyday use

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

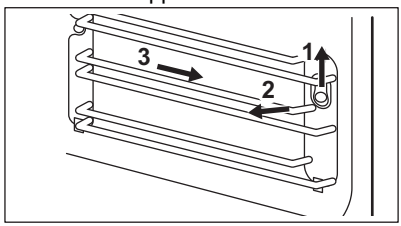
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

11.3 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

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

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

12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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

12.2 Error codes

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

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. **1)**	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. **1) 2)**	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. **1) 2)**	Turn the appliance off and on.

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

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) :
Product number (PNC):
Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 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.

13.2 Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

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

Residual heat
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Timer is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

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

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

Wi-Fi
When possible, turn off the Wi-Fi to save energy.

14. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

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



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

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

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

ⓘ

For Switzerland:
Where should you take your old equipment?
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.
The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... 25
2. SICHERHEITSHINWEISE..... 29
3. PRODUKTBESCHREIBUNG..... 32
4. BEDIENFELD..... 32
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... 33
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 34
7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN..... 37
8. UHRFUNKTIONEN..... 38
9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE..... 38
10. TIPPS UND HINWEISE..... 41
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 45
12. FEHLERDIAGNOSE..... 46
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 47
14. GARANTIE..... 48
15. UMWELTTIPPS..... 49

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu Gefahrensituationen führen kann.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Aufstellen

> ⚠ **WARNUNG!**
>
> Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Folgen Sie den Installationsanweisungen auf unserer Website.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Bevor Sie das Gerät montieren, stellen Sie sicher, dass es eben steht und die Tür sich ohne Einschränkung öffnet.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektroanschluss

> ⚠ **WARNUNG!**
>
> Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten des Stromnetzes übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckeradapter und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker und das Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel ausgetauscht werden muss, muss dies durch unser autorisiertes Servicezentrum ausgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Der Schutz vor Thermoschocks von stromführenden und isolierten Teilen muss so befestigt werden, dass er ohne Werkzeug nicht entfernt werden kann.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Bitte trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Netzstromversorgung trennen können. Die Kontaktöffnungsweite der Trenneinrichtung muss mindestens 3 mm betragen.
- Dieses Gerät wird mit nur mit einem Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung

> ⚠ **WARNUNG!**
>
> Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

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

⚠ WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
  - Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen von Emaille- oder Edelstahloberflächen haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Nur mit dem Ofen geliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Achten Sie darauf, dass der Speisenthermometer nicht zwischen der Gerätetür eingeklemmt wird.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor der Wartung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um einen Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, wenden Sie sich für einen Austausch an das autorisierte Servicezentrum.
- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der beim Betrieb des Geräts entstehende Dampf kondensiert an den Wänden des Garraums und kann Korrosion verursachen.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, dessen Innenraum und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Verschlechterung, 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

Abnützungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Im Gerät verbleibende Fett- und Essensreste können Brände und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel zum Reinigen des Geräts und der Zubehörteile. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte, Pads, Lösungsmittel, scharfkantigen oder metallische Gegenstände.
- Befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung, wenn Sie einen Backofenspray verwenden.

2.5 Nutzung von Glasgeschirr

Bei unachtsamer Handhabung von Glasgeschirr kann es zu Bruch, Zersplittern, Rissbildung oder starkem Zerkratzen kommen:

- Giessen Sie kein kaltes Wasser oder andere kalte Flüssigkeiten in Glasgeschirr, da ein plötzlicher Temperaturabfall zu unmittelbarem Bruch des Glases führen kann. Zerbrochene Glasstücke können extrem scharf sein und lassen sich oft schwer auffinden.
- Stellen Sie heisses Glasgeschirr nicht auf nasse oder kühle Oberflächen, direkt auf die Arbeitsplatte oder eine Metalloberfläche oder das Spülbecken, und fassen Sie heisses Glasgeschirr nicht mit einem nassen Tuch an.
- Verwenden oder reparieren Sie kein angeschlagenes, gerissenes oder stark zerkratztes Glasgeschirr.
- Lassen Sie Glasgeschirr nicht auf harte Gegenstände fallen oder anschlagen, und schlagen Sie keine Utensilien daran.
- Erhitzen Sie kein leeres oder nahezu leeres Glasgeschirr in der Mikrowelle und lassen Sie Öl oder Butter nie in der Mikrowelle überhitzen (verwenden Sie die Mindestgardauer).

Lassen Sie heisses Glasgeschirr auf einem Kuchengitter, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie darauf, dass das Glasgeschirr vor dem Spülen, Kühlen oder Einfrieren ausreichend abgekühlt ist.

Vermeiden Sie die Handhabung von heissem Glasgeschirr (einschl. Glasgeschirr mit Silikongriffen) ohne Topflappen.

Vermeiden Sie eine missbräuchliche Nutzung der Mikrowelle (d. h. Betrieb des unbeladenen Ofens oder mit geringer Beladung).

2.6 Innenbeleuchtung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

2.8 Entsorgung

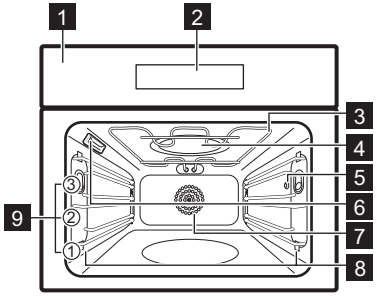
⚠ WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3. PRODUKTBESCHREIBUNG

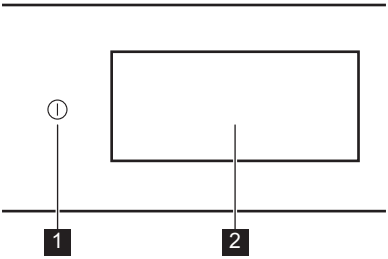
3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Display
3 Heizelement
4 Mikrowellengenerator
5 Buchse für KT-Sensor
6 Lampe
7 Umluft
8 Einhängegitter, herausnehmbar
9 Einschubebenen

4. BEDIENFELD

4.1 Ausstattung Bedienfeld



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

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

4.2 Display

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

OK	Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.
> <	Zur nächsten oder vorherigen Ebene im Menü navigieren.
^ v	Auf zusätzliche Einstellungen zugreifen und diese anpassen.
♥	Zum Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
♡	Zum Löschen der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
	Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Das Gerät ist verriegelt.
	Alarmton-Funktion ist aktiviert.
	Alarmton und Garvorgang stoppen-Funktion ist aktiviert.
	Benachrichtigungstext ohne Signal ist eingeschaltet.
	Startzeitvorwahl-Funktion ist aktiviert.
×	Schliessen der Popup-Nachricht oder Abbrechen der Einstellung.

	WLAN Die Verbindung ist eingeschaltet.
	WLAN Die Verbindung ist ausgeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.
	Funktion mit Energiesparmodus.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erstanschluss

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

Passen Sie die Einstellungen an: Sprache, Uhrzeit, Drahtlose Verbindung..

5.2 Drahtlose Verbindung

Das Gerät ermöglicht die WiFi-Netzwerkverbindung und die Verbindung mit Mobilgeräten. Sie können von Ihrem mobilen Gerät aus Benachrichtigungen erhalten, Ihr Gerät steuern und überwachen.

Zum Anschliessen des Geräts benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetanschluss.
- Ein Mobilgerät, das mit dem selben drahtlosen Netzwerk verbunden ist.

1. Zum Herunterladen der App müssen Sie den QR-Code scannen, der sich auf der Rückseite der Bedienungsanleitung befindet. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zum Einloggen in die App.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie < und wischen Sie nach links, um das Menü aufzurufen. Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
5. Drücken Sie zum Ein- oder Ausschalten: WLAN.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Max. Leistung	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

5.3 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Komponenten, die auf kostenloser Open-Source-Software basieren. Electrolux dankt für die Beiträge der Open-Source-Software und Robotik-Communities zum Entwicklungsprojekt.

Um auf den Programmcode dieser frei verfügbaren und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen die Veröffentlichung verlangen, und um die vollständige Copyright-Information und geltende Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (Ordner NIU6).

5.4 Erstes Aufheizen und Reinigen

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln auf. Im Gerät kann es zu einer unangenehmen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Belüften Sie den Raum während dem Aufheizen.

1. Entfernen Sie alles Zubehör und alle herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 1 Std. in Betrieb.
4. Stellen Sie die Funktion ein . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 15 Min. in Betrieb.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Bringen Sie alles Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter in die ursprüngliche Position zurück.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Menü

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

- Gerichte
- Funktionen
- Favoriten
- Einstellungen

6.2 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Passen Sie die Einstellungen an.
4. Drücken Sie: START. Das Speisenthermometer kann jederzeit vor oder während des Kochens angeschlossen werden (siehe Kapitel „Verwenden der Zubehörteile, Speisenthermometer“).
5. ^ - drücken, um die Einstellungen während des Garvorgangs anzupassen.
6. STOP – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.

ⓘ

Schnell Aufheizen ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Weitere Informationen zu Vorheizoptionen finden Sie im Kapitel «Tägliche Verwendung», Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

	Oberhitze Intensives Erhitzen für schnelles Bräunen von oben.
	Unterhitze Bei Bedarf zusätzliche Bräunung der Lebensmittel von unten. Den Backofen aufheizen und die niedrigste Einschubebene verwenden.
	Heissluft Gleichmässiges Backen und Garen auf einer Ebene. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/ Unterhitze.
	Ober-/ Unterhitze Für das tägliche Kochen auf einer Ebene. Gut für alle Lebensmittel, wie Aufläufe und Backwaren.
	Heissluftgrillen Grosse Fleischstücke /Geflügel mit Knochen für knusprige Oberfläche braten
	Pizzastufe Den Teig gleichmässig backen und eine knusprige Kruste erzeugen. Gut geeignet für Pizza, Quiche, Obsttörtchen oder Kuchen. Für ein optimales Ergebnis den Backofen aufheizen.
	Tiefkühlgerichte Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.

Mikrowelle
Schnelles Auftauen, Erhitzen oder Kochen von Speisen.

Grill + MW
Zum schneller knusprig Braten.

Heissluftgrillen + MW
Zum schnellen Braten und Garen.

Heissluft + MW
Zum schnellen Backen und Garen.

Ober-/ Unterhitze + MW
Zum schnellen konventionellen Backen und Garen.

Aufwärmen
Wärmen Sie die Reste sanft wieder auf, um den besten Geschmack und die beste Konsistenz zu erhalten.

Grill
Gemüse oder Fleisch gleichmässig grillen oder anbraten. Auch zum Toasten von Brot geeignet.

Aufbacken
Diese Funktion ist ideal für altes Brot, um Geschmack und Aroma zu erhalten. Für ein optimales Ergebnis den Backofen aufheizen.

Gärstufe
Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehen von Hefeteig.

Auftauen
Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung. Durch das Wenden gelingen die Speisen besser. Bei empfindlichen Speisen wie Fleisch zwei Mal während des Auftauens wenden.

Schmoren
Zarte, saftige Eintöpfe erhält man, indem man alle Zutaten zusammen köchelt.

Niedertemperatur Garen
Niedertemperatur verlängert die Kochzeit – für ein besseres Kochergebnis. Bevor Sie das Fleisch in den Ofen geben, braten Sie es scharf an.

Schmelzen
Butter oder Schokolade auf niedriger Leistung schmelzen.

Einkochen
Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur eingemacht wird. Stellen Sie die hitzebeständigen Einweckgläser auf ein mit Wasser gefülltes Kuchenblech.

Teller wärmen
Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.

Warmhalten
Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren. Bitte beachte, dass einige Gerichte während des Warmhaltens weiter kochen und austrocknen können. Gegebenenfalls die Gerichte zudecken.

Dörren
Obst, Kräuter und Gemüse gleichmässig bei niedriger Temperatur trocknen. Öffnen Sie die Tür gelegentlich während des Trocknens, um das Trockenergebnis zu verbessern.

Braten
Für eine knusprige Aussenseite und ein zartes Inneres von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.

Brot Backen
Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

Die Backofenbeleuchtung kann bei einigen Ofenfunktionen bei einer Temperatur unter 80 °C automatisch auf Aus schalten.

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

6.3 Einstellung: Mikrowelle

1. Entfernen Sie je nach Gerichteart alles Zubehör, mit Ausnahme des Gitterrosts und der unteren Glasplatte. Siehe Tipps und Hinweise.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3. Wählen Sie das Mikrowelle Funktion.
4. Einstellen der Mikrowellenzeit und -leistung.
5. Drücken Sie: START.
6. STOP – zum Ausschalten der Funktion drücken Sie.

Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie: START.

6.4 Gerichte

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

Für einige der Gerichte können Sie auch die KT-Sensor verwenden.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speiseart.
3. Passen Sie die Einstellungen an die Kochpräferenzen an. Das Gewicht anpassen. Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken: OK.
4. Legen Sie die Lebensmittel gemäss den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
5. Drücken Sie: START.

Wenn die Funktion ausläuft, sollten Sie überprüfen, ob das Gericht fertig gegart ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.

6.5 Favoriten

ⓘ

Diese Funktion ist nur für ausgewählte Modelle verfügbar.

Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen wie Ofenfunktion und Gericht speichern.

Wählen Sie zum Speichern der Einstellung die bevorzugte Einstellung aus und drücken Sie das ♡.

Wählen Sie: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten zur Überprüfung der gespeicherten Einstellungen.
2. Wählen Sie eine der gespeicherten Einstellungen aus.

Löschen Sie: Favoriten

1. Öffnen Sie das Menü und drücken Sie auf: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
2. Drücken Sie: ♥, um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

6.6 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Untermenü: Setup

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

Untermenü: Service

Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Einstellungen zurücksetzen	Wiederherstellen der Werkseinstellungen.

Untermenü: Vorlieben

Backofenlicht	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Kindersicherung	Verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

Aufheizen	Kein - herkömmliche Möglichkeit, das Gerät aufzuheizen. Als Standard eingestellt und für alle Garfunktionen verfügbar. Die Einstellung kann auf einen anderen Aufheiztyp geändert werden.
	Nachhaltig - Aufheizen des Geräts mit geringerem Energieverbrauch. Als Standard für alle Garfunktionen verfügbar.
	Schnell - verkürzt die Aufheizzeit. Nur für einige Funktionen verfügbar.
Standby Display	Anpassen der Bildschirmfunktionen und Verknüpfungen.

Untermenü: Verbindungen

WLAN-Verbindung herstellen.	Verbinden des Geräts mit dem drahtlosen Netzwerk.
WLAN	Ein- und Ausschalten von: WLAN.
Netzwerk	Überprüfen des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: WLAN.
Netzwerkeinstellungen zurücksetzen.	Zum Deaktivieren der automatischen Verbindung des aktuellen Netzwerks mit dem Gerät.
Fernsteuerung	Zum automatischen Start des Fernbetriebs nach Drücken von START. Diese Option ist nur sichtbar nach dem Einschalten von: WLAN.

7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

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

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

Kindersicherung ist eingeschaltet. Um das Gerät verwenden zu können, geben Sie den Buchstabencode in alphabetischer Reihenfolge ein.

7.2 Abschaltautomatik

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und die Einstellungen nicht geändert werden.

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

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

7.3 Kühlgebläse

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Timer	Einstellen einer Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie bevorzugt: Optionen nach Ablauf des Timers aus. Der Timer kann unabhängig verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.
Optionen nach Ablauf des Timers	**Alarmton** Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	Alarmton und Garvorgang stoppen Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion stoppt. Nicht für Mikrowellenfunktionen verfügbar.
	Benachrichtigungstext ohne Signal Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
Startzeitvorwahl	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs. Nicht für Mikrowellenfunktionen verfügbar.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Garzeit.
Laufzeit	Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, wenn kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Timer

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

8.3 Startzeitvorwahl

1. Wählen Sie die Ofenfunktion aus und passen Sie die Einstellungen an.
2. Drücken Sie das •••.
3. Drücken Sie: Startzeitvorwahl.
4. Blättern Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie auf: OK .
5. Sie können jetzt die gewünschten Endzeit festlegen oder OK drücken, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken: OK, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.4 Uhrzeit

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

8.5 Timer-Einstellungen ändern

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie das ^ / Timer.
2. Stellen Sie den Timerwert ein. Drücken Sie: OK.

9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

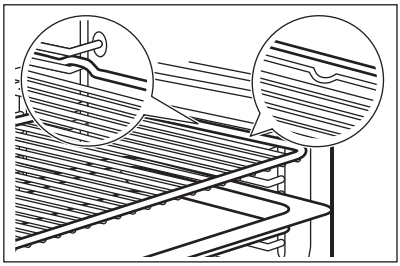
9.1 Einsetzen der Zubehörteile

Zubehör je nach Modell erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu prüfen, wie Sie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwenden können. Optionale Zubehörteile sind separat erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Lieferanten.

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

Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit und Neigeschutz. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Schieben Sie das Zubehör (Gitterrost / Backblech) zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass das Backblech das Ende des Backofeninneren berührt .

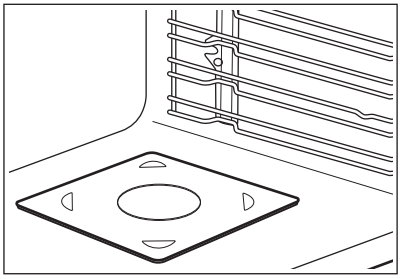


Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es im hinteren Teil des Ofeninnenraums.

Wenn Ihr Gitterrost einen Absatz hat, positionieren Sie ihn vorne im Garraum.

Wenn sich auf dem Zubehör eine Aufschrift befindet, achten Sie darauf, dass diese zu Ihnen zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, stellen Sie die Tropfschale darunter, um tropfende Flüssigkeiten aufzufangen.



Verwenden Sie die Mikrowellen-Glasbodenplatte ausschliesslich für die Mikrowellenfunktion. Er ist nicht für kombinierte Mikrowellenfunktionen (z. B. Grillen in der Mikrowelle) geeignet. Legen Sie die Platte auf den Boden des Garraums. Sie können die Speisen auf die Mikrowellen-Glasbodenplatte stellen.

9.2 KT-Sensor

Es misst die Temperatur in der Speise. Sie können es mit Standard- und Mikrowellen-Kombi-Ofenfunktionen nutzen.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

- °C - die Temperatur im Inneren des Geräts. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein, als die Kerntemperatur des Gerichts.
- - die Kerntemperatur des Gerichts.

Empfehlungen:

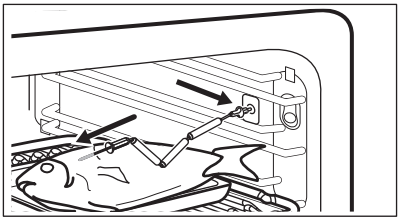
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Nicht für flüssige Gerichte benutzen.
- Während des Garvorgangs muss die Nadel des Speisenthermometers vollständig im Gericht stecken.

Garen mit: KT-Sensor

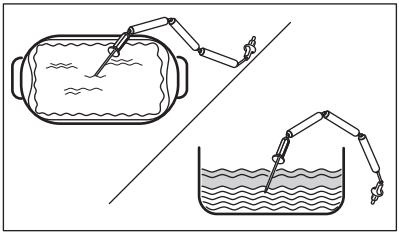
⚠ WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da Speisenthermometer und Einhängegitter heiss werden. Berühren Sie das Speisenthermometer nicht mit blossen Händen. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus dem Menü: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
   Nutzen Sie das Speisenthermometer nicht mit Mikrowellenfunktionen, sondern nur mit Standard-Ofenfunktionen und Mikrowellen-Kombifunktionen. Siehe Täglicher Gebrauch.
2. Stellen Sie bei Bedarf die Backofentemperatur und Garzeit ein.
3. Drücken Sie OK.
4. Drücken Sie START .
5. Führen Sie das Speisenthermometer in das Gericht ein:
   Fleisch, Geflügel und Fisch
   Stecken Sie die gesamte Nadel des Speisenthermometers in das Fleisch oder den Fisch an der dicksten Stelle.



Auflauf
Stecken Sie die Spitze des Speisenthermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisenthermometer sollte während des Kochens an einer Stelle stabilisiert werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zum Abstützen des Silikongriffs des Speisenthermometers. Die Spitze des Speisenthermometers darf den Boden der Backform nicht berühren.



6. Stecken Sie das Speisenthermometer in die Buchse im Inneren des Geräts. Siehe Produktbeschreibung.

Im Display wird das Symbol und die aktuelle Temperatur des Speisenthermometers angezeigt.

7. ^ - drücken, um die Einstellungen anzupassen.
8. Wählen Sie die KT-Sensor Karte, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
   - Alarmton – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.
   - Alarmton und Garvorgang stoppen – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und der Ofen stoppt.
   - Benachrichtigungstext ohne Signal – sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, erscheint die Meldung auf dem Display.
9. Drücken Sie OK.
10. Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Überprüfen Sie, ob die Speise gar ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.
11. STOP - drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.
12. Ziehen Sie den Stecker des Speisenthermometers aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Empfehlungen zum Garen

Gar- und Backprozesse sind nur auf einem Niveau geeignet.

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

Ihr Gerät backt oder brät eventuell anders als Ihr früheres Gerät. Die folgenden Hinweise geben Empfehlungen für die Einstellung von Temperatur, Garzeit und Einschubebene für bestimmte Lebensmittelarten.

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Speisenart
	Backofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Gewicht (kg)
POWER	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Niedertemperatur Garen

Mit dieser Funktion können Sie mageres, zarte Fleisch- und Fischstücke zubereiten. Das Speisenthermometer misst die Temperatur im Inneren der Speise. Bitte beziehen Sie sich auf die nachstehende Tabelle, um die empfohlene

Temperatureinstellung des Geräts °C zu finden, die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Temperatur im Inneren der

Speisen °C zu erreichen.

Für mehr Geschmack und Farbe beim Braten braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne an, bevor Sie es in das Gerät geben. Geben Sie das Essen in den Bräter und stellen Sie ihn auf einen Gitterrost.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informationen für Testeinrichtungen

Backen auf einer Ebene
Prüfungen nach: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Blech **1)**	Ober-/ Unterhitze	Backblech **2)3)**	2	150	20–30
Törtchen, 20 pro Blech **1)**	Heissluft	Backblech **2) 3)**	2	150	22 - 32
Biskuitkuchen (fettfrei) **1)**	Ober-/ Unterhitze	Gitterrost	1	170	33 - 43
Biskuitkuchen (fettfrei) **1)**	Heissluft	Gitterrost	1	180	25–35

				°C	
Toast **1) 4)**	Oberhitze	Gitterrost	2	230	6:30 - 8

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Verwenden Sie die folgende Einstellung: Aufheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Aufheizen / Schnell und Nachhaltig. Gehen Sie zu Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Präferenzen.

2) Legen Sie das Küchenblech mit Neigung zur Tür hin.

3) Das Küchenblech muss den hinteren Teil des Backraums berühren.

4) Gemäss: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombifunktionen
Prüfungen nach: EN 60705, IEC 60705.

Verwenden Sie den Gitterrost. Es muss den hinteren Teil des Backraums berühren.

		POWER	°C		
Biskuit **1)**	Mikrowelle	400	-	1	11 - 12
Hackbraten **2)3)**	Mikrowelle	300	-	1	30–35
Vanillepudding **4)**	Mikrowelle	500	-	2	13 - 16
Hackfleisch auftauen (500 g) **5)**	Mikrowelle	200	-	2	8:30 - 9:30
Kuchen **6)**	Ober-/ Unterhitze + MW	100	190	1	30–40
Kartoffelgratin **6)**	Heissluft + MW	400	210	1	35–45
Poulet (1100 g) **7)**	Heissluftgrillen + MW	100	220	1	45 - 55

1) Nach der Hälfte der Garzeit den Behälter um 90° entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

2) Nach der Hälfte der Garzeit den Behälter um 180° im Uhrzeigersinn drehen.

3) Verwenden Sie mikrowellengeeignete Folie zum Garen. Stechen Sie die Folie vor dem Garen mehrmals ein.

4) Nach 2/3 der Garzeit den Behälter um 180° im Uhrzeigersinn drehen.

5) Nach der Hälfte der Garzeit das Fleisch der Länge nach wenden.

6) Wenden Sie die Speisen nicht während des Garvorgangs.

7) Legen Sie einen Teller auf den Boden des Ofens. Platzieren Sie das Poulet direkt auf dem Gitterrost mit der Brustseite nach unten. Drehen Sie nach 25 Min das Poulet auf die andere Seite.

Zusätzliche Rezepte

				POWER	°C	
Schümli (Meringues) **1)**	Ober-/ Unterhitze	Backblech **2)3)**	1	-	100	60 - 180
Schümli (Meringues) **1)**	Heissluft	Backblech **2) 3)**	1	-	100	60 - 180
Poulet **4)**	Heissluftgrillen	Gitterrost **5)**	1	-	200	65–75

				POWER	°C	
Popcorn Funktion (100 g) **6)**	Mikrowelle	Glasbodenplatte	-	600	-	4–6
Tellergerichte, gekühlt (1 Teil) **7) 8)**	Mikrowelle	Gitterrost **9)**	2	400	-	12–13
Flüssigkeiten in Babyflaschen **10)**	Mikrowelle	Glasbodenplatte	-	1000	-	0,5
Lasagne, tiefgekühlt (400 g) **7)**	Heissluftgrillen + MW	Gitterrost **9)**	1	100	220	24 - 28
Lasagne, tiefgekühlt (600 g) **7)**	Heissluftgrillen + MW	Gitterrost **9)**	1	200	185	30–40
Pizza, tiefgekühlt **11)**	Ober-/ Unterhitze + MW	Gitterrost **9)**	1	300	220	15–20

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Verwenden Sie die folgende Einstellung: Aufheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Aufheizen / Schnell und Nachhaltig. Gehen Sie zu Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Präferenzen.

2) Verwenden Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten.

3) Backpapier verwenden.

4) Poulet mit der Brustseite nach unten legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

5) Legen Sie eine Platte unter den Gitterrost auf den Boden des Garraums.

6) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr knallen. Drehen Sie das Päckchen nach 2 Min um 180° im Uhrzeigersinn.

7) Nach der Hälfte der Garzeit den Behälter um 180° im Uhrzeigersinn drehen.

8) Decken Sie die Speisen mit einem mikrowellengeeigneten Plastikdeckel ab.

9) Der Gitterrost muss die Rückseite des Backofens berühren.

10) Platzieren Sie die Glasplatte und die Flasche in der Mitte des Garraumbodens.

11) Wenden Sie die Speisen nicht während des Garvorgangs.

10.4 Empfehlungen für Mikrowelle

Legen Sie die Lebensmittel je nach Gerichteart in die Mitte des Gitterrosts oder der Glasplatte. Siehe Tipps und Hinweise. Verwenden Sie für den Gitterrost die erste oder zweite Einschubposition.

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

Rühren Sie flüssige Gerichte gelegentlich um.

Rühren Sie die Speisen vor dem Servieren um.

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

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

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

Verwenden Sie die Mikrowellenfunktionen oder Mikrowellen-Kombinationsfunktionen nicht, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

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

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

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

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

Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich grosse Stücke.

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

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

Nehmen Sie aufgetaute Stücke nach und nach heraus.

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

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

10.5 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material

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

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

Bei Mikrowellengeschirr anderer Hersteller beachten Sie die Herstelleranweisungen.

Kochgeschirr-Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallauflage/-Dekorationen	✓	✗	✗
Glas- und Vitrokeramik aus feuer-/frostfestem Material	✓	✓	✓
Feuerfeste Keramik oder Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗	✗	✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis zu 200 °C	✓	✓	✗
Nur Karton, Papier	✓	✗	✗
Klarsichtfolie	✓	✗	✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	✗

Kochgeschirr-Material			
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen mit schwarzer Lackierung oder Silikonbeschichtung	X	X	X
Kuchenblech	X	X	X
Gitterrost	✓	✓	✓
Mikrowellen-Glasbodenplatte	✓	✓	X

10.6 Leistungseinstellungen

Folgende Angaben dienen nur als Orientierung.

800 - 1000 W
- Reis köcheln lassen
- Erhitzen von Flüssigkeiten

600 - 700 W
- Gemüse garen
- Popcorn Funktion

400 - 500 W
- Tellergerichte erhitzen
- Eintopf köcheln lassen
- Gefrorene Fertiggerichte auftauen und erhitzen

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

100 - 200 W
- Auftauen von Brot, Früchten, Kuchen, Gebäck, Käse, Butter, Fleisch und Fisch
- Schmelzen von Schokolade und Butter

11. REINIGUNG UND PFLEGE

> ⚠ **WARNUNG!**
> Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel
- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie hartnäckige Flecken mit einem speziellen Backofenreiniger.

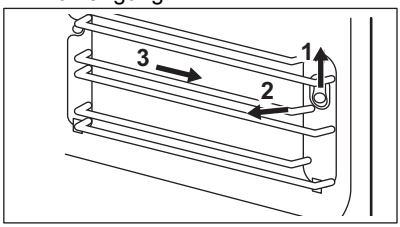
Täglicher Gebrauch
- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie die Gerätedecke sorgfältig von Rückständen und Fett.
- Lagern Sie keine Lebensmittel länger als 20 Minuten im Gerät. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.

Zubehörteile
- Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Antihaftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Einhängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung.



Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen, wenn diese inbegriffen sind.

11.3 Austauschen der Lampe

⚠ WARNUNG!

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

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

12. FEHLERDIAGNOSE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn …

Problembeschreibung	Ursache und Lösung
Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an eine Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht ordnungsgemäss geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Glühbirne aus. Einzelheiten finden Sie unter Reinigung und Pflege.
Probleme mit dem Wi-Fi-Signal.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr drahtloses Netzwerk und Ihren Router. Starten Sie den Router neu.
Neuer Router installiert oder geänderte Routerkonfiguration.	Um das Gerät und das Mobilgerät erneut zu konfigurieren, siehe Vor dem ersten Gebrauch, Drahtlose Verbindung.
Das Wi-Fi-Signal ist schwach.	Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.

Problembeschreibung	Ursache und Lösung
Das Funksignal wird durch einen Mikrowellenherd in der Nähe des Geräts gestört.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Nutzung des Mikrowellengeräts und die Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das WiFi-Signal.

12.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Beseitigung
F102 – Die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. **1)**	Schliessen Sie die Tür. Schalten sie das Gerät ein und aus.
F111 – KT-Sensor ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den KT-Sensor vollständig in die Steckdose.
F240, F239 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten sie das Gerät ein und aus.
F131 - Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch. **1) 2)**	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F602, F603 – WLAN ist nicht verfügbar. **1) 2)**	Schalten sie das Gerät ein und aus.

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

2) Tritt einer dieser Fehler auf, funktionieren die restlichen Gerätefunktionen wie gewohnt weiter.

12.3 Servicedaten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.) :
Produktnummer (PNC):
Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Informationsanforderungen gemäss (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	2.0 W

Zeit, die das Gerät maximal zum automatischen Erreichen des anwendbaren Energiesparmodus benötigt	20 Min

Gerät getestet gemäss: EN 50564, EN 63474.

Informationen zum Aktivieren und Deaktivieren der WLAN-Verbindung finden Sie unter Vor dem ersten Gebrauch.

13.2 Energiespartipps

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

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

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

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

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

Garen mit Heissluft
Verwenden Sie nach Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

Restwärme
Wenn die Garzeit länger als 30 Min. ist, reduzieren Sie die Gerätetemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 Min. Die Restwärme im Gerät gart die Speisen weiter.

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

Das Display zeigt die Restwärme oder die Temperatur an, sobald Sie das Gerät ausschalten.

Bei Aktivieren eines Programmes mit Timer sowie einer längeren Garzeit als 30 Min. schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung
Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

Wi-Fi
Schalten Sie das Wi-Fi nach Möglichkeit zum Energiesparen aus.

14. CH GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen
Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil
Morgenstrasse 131, 3018 Bern
Langgasse 10, 9008 St. Gallen
Am Mattenhof 4a/b, 6010 Kriens
Schlossstrasse 1, 4133 Pratteln
Comercialstrasse 19, 7000 Chur

Servicestellen
Le Trési 6, 1028 Préverenges
Via Violino 11, 6928 Manno



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

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

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

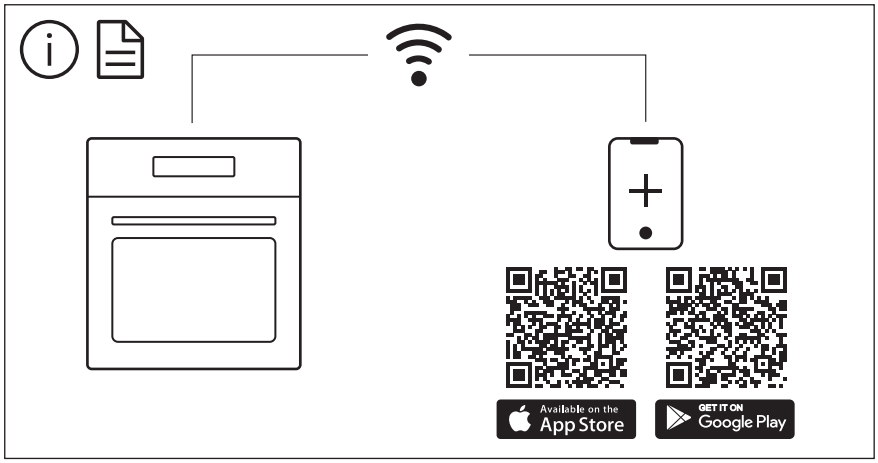
15. UMWELTTIPPS

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

ⓘ

Für die Schweiz:
Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

electrolux.com



867387879-B-222026