

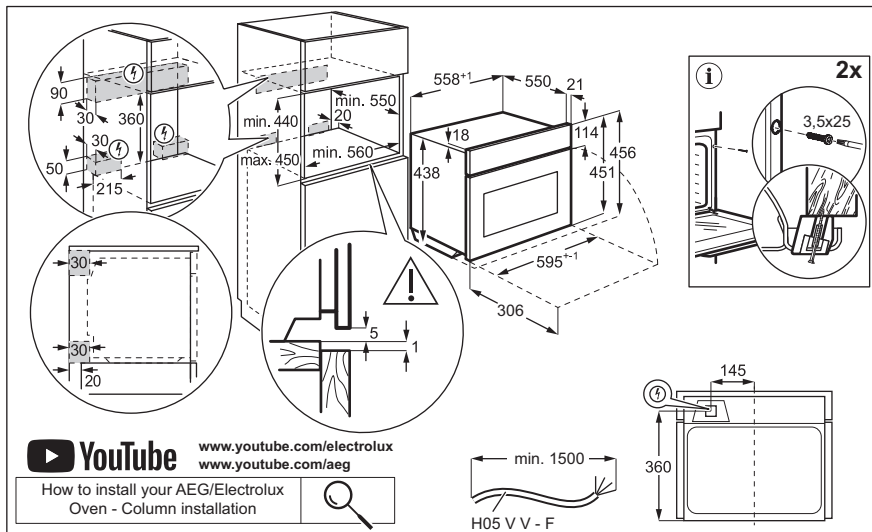
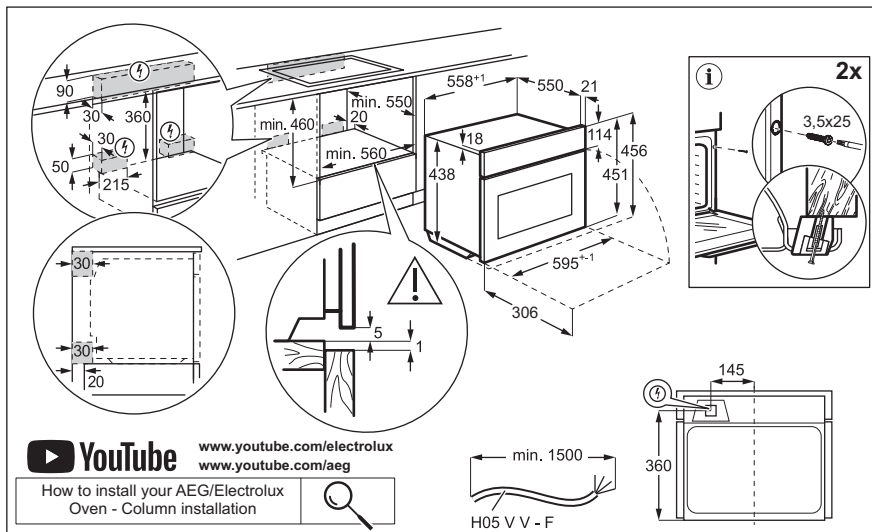


NKK8N721B

CA	Manual d'usuari Forn combinat microones	3
ES	Manual de instrucciones Horno microondas combinado	27



INSTAL·LACIÓ / INSTALACIÓN



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació:
www.aeg.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	6
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
4. TAULER DE CONTROL.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
6. ÚS DIARI.....	11
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	14
8. FUNCIONS DEL RELLOTGE.....	15
9. ÚS D'ACCESSORIS.....	16
10. CONSELLS I TRUCS.....	17
11. CURA I NETEJA.....	23
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	23
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	25
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	26

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell ni amb els dispositius mòbils amb l'aplicació.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.

- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- No activeu la funció de microones si l'aparell està buit. Les peces metàl·liques de l'interior poden crear arc elèctric.
- El recipients metàl·lics per desar aliments i begudes no es poden fer servir durant la cocció amb microones. L'única excepció és que el fabricant especifiqui la mida i la forma dels recipients metàl·lics aptes per a microones.
- AVÍS: Si la porta o les juntes de la porta estan malmeses, no feu servir l'aparell fins que no l'hagi reparat una persona qualificada.
- AVÍS: Qualsevol operació de manteniment o reparació que comporti desmuntar la coberta que protegeix de l'exposició a l'energia de les microones l'ha de realitzar una persona qualificada.
- AVÍS: No escalfeu líquids ni aliments dins de recipients tancats. Poden explotar.
- Empleu només utensilis aptes per als forns microones.
- Si escalfeu aliments dins de recipients de plàstic o paper, vigileu el procés, ja que el material es podria encendre.
- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixins, sabatilles, esponges, roba humida i altres elements semblants comporta un risc de ferides, ignició o incendi.
- Si l'aparell emet fum, apagueu-lo o desendolceu-lo i mantingueu la porta tancada per tal de sufocar la possible flama.
- Quan s'escalfen líquids o begudes es pot produir una ebullició eruptiva retardada. Aneu amb compte quan manipuleu el recipient.

- Cal remenar o sacsejar els biberons i els pots de menjar per a bebès i cal comprovar la temperatura del contingut abans del consum per evitar cremades.
- No escalfeu dins l'aparell ous sencers ni ous durs, ja que poden explotar, fins i tot un cop finalitzat el procés d'escalfar.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Cal netejar periòdicament l'aparell i retirar les restes d'aliments.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- La manca de neteja de l'aparell pot comportar el deteriorament de la superfície, afectar negativament la durada de la seva vida útil i produir una situació de potencial perill.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.

- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin

compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.

- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin fluïxar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.

- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No compartiu la vostra contrasenya Wi-Fi.
- No feu servir la funció de forn de microones per escalfar el forn.

AVÍS!

Risc d'espantillar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els suc de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Feu servir només accessoris subministrats amb aquest aparell o recomanats pel fabricant.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Assegureu-vos que la sonda tèrmica no quedi atrapada a la porta.

- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat i la porta després de cada ús. El vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.7 Eliminació

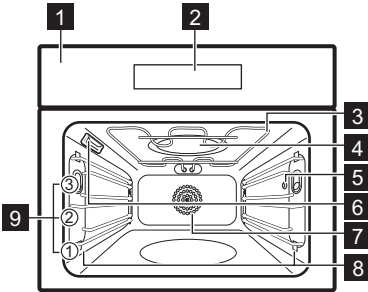
AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

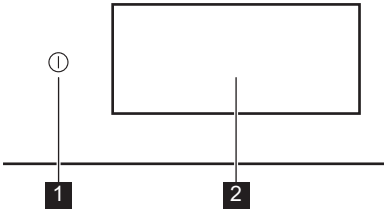
3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Element d'escalfament
- 4 Generador de microones
- 5 Sòcol del sensor d'aliments
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Suport de prestatge, desmuntable
- 9 Posicions del prestatge

4. TAULER DE CONTROL

4.1 Visió general del tauler de control



- | | | |
|----------|---|--|
| 1 | Encendi-do/ON (ON) / Apaga-do/OFF (OFF) | Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell. |
| 2 | Pantalla | Mostra la configuració actual de l'aparell. |

El tauler de control dóna accés a diverses funcions de cocció i plats. També mostra informació sobre l'estat de funcionament actual.

4.2 Pantalla

La pantalla és totalment interactiva, desplaçable i dividida en seccions definides.

Us podeu moure per la pantalla per navegar per l'esquerra o la dreta.

- | | |
|-----|--|
| OK | Per confirmar la selecció/ajust. |
| > < | Per anar al nivell anterior o següent del menú. |
| ^ v | Per accedir i ajustar configuracions addicionals. |
| ♥ | Per desar la configuració actual a: Favoritos (Predilectes). |
| ♡ | Per eliminar la configuració actual a: Favoritos (Predilectes). |
| ☞ | Per encendre i apagar el llum. |
| ☑ | Per activar i desactivar les opcions. |
| 🔒 | L'electrodomèstic està bloquejat. |
| 🔔 | La funció Sonar la alarma (So d'alarma) està activada. |
| 🔔 | La funció Sonar la alarma y parar de cocinar (So d'alarma i aturar la cocció) està activada. |
| 🔔 | Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent) està activat. |
| 🕒 | La funció Inicio retardado (Inici diferit) està activada. |

	Per tancar el missatge emergent o cancel·lar la configuració.
	La connexió Wi-Fi (Wifi) està activada.
	La connexió Wi-Fi (Wifi) està activada.

	El mode Operació remot (Funcionament remot) està activat.
	Funciona amb mode d'estalvi energètic.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió. Podeu triar entre iniciar o saltar-vos el procés de vinculació. La configuració es pot revisar i modificar sempre que calgui.

Ajusteu les configuracions: Idioma, Hora (Hora del dia), connexió sense fil.

5.2 Connexió sense fil

L'aparell permet la connexió a xarxes wifi i la vinculació de dispositius mòbils. Podreu rebre notificacions, controlar i monitoritzar l'aparell des del vostre dispositiu mòbil.

Què cal per connectar l'aparell:

- Una xarxa sense fil amb connexió a internet.
 - Dispositiu mòbil connectat a la mateixa xarxa sense fil.
1. Per descarregar l'aplicació, escanegeu el codi QR que hi ha a la contraportada. També podeu descarregar l'aplicació corresponent des de la botiga d'aplicacions.
 2. Seguiu les instruccions de registre de l'aplicació.
 3. Engegueu l'aparell.
 4. Premeu  i llisqueu cap a l'esquerra per accedir al menú. Seleccioneu: Ajustes (Configuració) / Conexiones (Connexions).
 5. Premeu per activar o desactivar: Wi-Fi (Wifi).

El mòdul sense fil de l'electrodomèstic arrenca en 90 s.

Frequència	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potència màxima	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 Llicències de programari

El programari d'aquest producte inclou components basats en programari lliure i de codi obert. AEG reconeix les aportacions de les comunitats de programari lliure i de robòtica al desenvolupament del projecte.

Per accedir al codi font d'aquests components basats en programari lliure i de codi obert, les llicències dels quals requereixen publicació, i per veure la totalitat de la informació de copyright i els termes de la llicència aplicables, visiteu: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIU6) .

5.4 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'aparell abans del primer ús i de contacte amb el menjar. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu la sala durant el preescalfat.

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Entreu al menú i seleccioneu: Funciones (Funcions).
3. Seleccioneu la funció  Establir la temperatura màxima. Deixeu funcionar l'aparell 1 h.
4. Establiu la funció  Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu funcionar l'aparell durant 15 min.

5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.

7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Menú

Premeu  i llisqueu cap a l'esquerra per accedir al menú.

- Platos (Plats)
- Funciones (Funcions)
- Favoritos (Predilectes)
- Ajustes (Configuració)

6.2 Funciones (Funcions)

El submenú inclou una llista de funcions de cocció.

La llista de funcions pot variar depenent de la versió de programari.

1. Entreu al menú i seleccioneu: Funciones (Funcions).
2. Seleccioneu la funció d'escalfament.
3. Ajusteu la configuració.
4. Premeu **START**. Podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocció. Vegeu el capítol "Ús d'accessoris, sonda tèrmica".
5.  - Premeu per ajustar la configuració durant la cocció.
6. **STOP**: premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.



Rápido (Ràpid) Pre calentamiento (Preescalfar) només està disponible per a algunes funcions de cocció. Per obtenir més informació sobre les opcions de preescalfament, vegeu el capítol "Ús diari", Configuració, Submenú: Preferències.



Parte superior (Part superior)

Escalfor intensa per torrar ràpidament la part superior.



Inferior

Enrossit uniforme per sota del menjar. Ideal per a pizzes o pastissos, i per acabar pastissos o quiches. Preescalfeu el forn i utilitzeu el nivell de prestatge més baix.



Aire caliente (Aire calent)

Coure al forn i cuinar uniformement a un nivell. Ajusteu una temperatura més baixa que per a Inferior y superior (Dalt i baix).



Inferior y superior (Dalt i baix)

Pels plats de cada dia cuinats a un sol nivell. Ideal per a tota mena de menjar fet a la cassola o al forn.



Aire caliente & superior (Aire calent superior)

Rostir trossos grossos de carn i aviram amb ossos per aconseguir un resultat tendre i amb la superfície cruixent.



Aire caliente & inferior (Aire calent inferior)

Massa enfornada amb crosta cruixent. Ideal per a pizzes, quiches o pastissos.



Aire caliente, superior e inferior (Aire calent a dalt i a baix)

Aquesta funció és ideal per a menjars preparats.



Microondas (Microones)

Descongelar ràpidament, escalfar o coure.



Grill + microondas (Grill + MW)

Accelereu la preparació de superfícies cruixents.



Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)

Accelereu els rostits i qualsevol cocció.



Aire caliente + microondas (Cocció Turbo PLUS + MW)

Accelereu els plats al forn i qualsevol cocció.



Cocción convencional + micro (Cocció tradicional + MW)

Accelereu la cocció convencional o al forn.



Recalentar (Escalfar)

Reescalfeu suauement el menjar que ha sobrat per aconseguir el millor gust i textura.



Grill

Verdures o carn fets al grill o rostits uniformement. També va molt bé per torrar el pa.



Leudar masas (Fermentadora)

Temperatura optimitzada per a una pujada ràpida.



Descongelar

Descongelació suau per a preparació posterior. Si es gira el menjar s'obtenen millors resultats. Per a aliments delicats com la carn, es recomana girar-la dues vegades mentre es descongela.



Estofar

Aconseguir guisats tendres i sucosos coent els ingredients junts a foc lent.



Cocción lenta (Slow Cook)

La cocció lenta augmenta el temps de cocció, però obtindreu millors resultats. Daureu la carn abans de posar-la al forn.



Fundir (Desfer)

Desfeu suauement mantega o xocolata a baixa potència.



Conservar

Prepareu fruites sucoses i verdures en conserva a baixa temperatura. Poseu els pots de conserva resistents a la calor sobre una safata de forn amb aigua.



Calientaplatos (Escalfaplatos)

Per preescalfar els plats abans de servir-los.



Mantener Caliente (Mantenir calent)

Mantingueu els plats calents per servir-los quan toca. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Si cal, tapeu els plats.



Desecar alimentos (Deshidratar)

Deshidrateu fruites, herbes i verdures a baixa temperatura. Obriu la porta de tant en tant durant l'assecat per millorar-ne els resultats.



Asado (Rostir)

Obtingueu un resultat cruixent a fora i tendre a dins amb la carn, aus o verdures.



Horneado de pan (Cocció de pa)

Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruixent, color i resultats professionals.



El llum es pot desactivar automàticament a temperatures inferiors als 80 °C durant algunes funcions de cocció.



Si obriu la porta, la funció microones s'atura. Per tornar-la a activar, tanqueu la porta.

6.3 Posició: Microondas (Microones)

1. Retireu tots els accessoris excepte la graella.
2. Premeu  Microondas (Microones) a la pantalla principal.
3. Ajusteu el temps i la potència del microones.
4. Premeu **START**.
5. **STOP** : premeu-lo per desactivar la funció.

Si obriu la porta, la funció s'atura. Per reiniciar-la, premeu **START**.

6.4 Platos (Plats)

El submenú Platos (Plats) inclou programes fets a mida per a plats concrets. Cada plat del submenú ve acompanyat dels ajustos corresponents. Podeu ajustar l'hora, la temperatura i la potència del microones (si està disponible) durant la cocció.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Sonda tèrmica (Sensor d'aliments).

1. Entreu al menú i seleccioneu: Platos (Plats).
2. Trieu un plat o un tipus de menjar.
3. Ajusteu la configuració segons les preferències de cocció. Ajusteu el pes. Hi ha opcions disponibles per a determinats plats. Premeu **OK**.
4. Poseu el menjar dins l'aparell seguint les instruccions de la pantalla.

5. Premeu **START**.

Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

6.5 Favoritos (Predilectes)



Aquesta funcionalitat només està disponible per a alguns models.

Podeu desar fins a 20 ajustos preferits, com ara la funció de cocció, el plat o la funció de neteja.

Per desar la configuració, seleccioneu la configuració preferida i premeu .

Seleccioneu: Favoritos (Predilectes)

- 1. Entreu al menú i premeu: Favoritos (Predilectes) per comprovar les configuracions desades.
- 2. Seleccioneu una de les configuracions desades.
- 3. Premeu **START** per començar la cocció.

Suprimir: Favoritos (Predilectes)

- 1. Entreu al menú i premeu: Favoritos (Predilectes) per comprovar les configuracions desades.
- 2. Premeu:  per eliminar les configuracions desades.

6.6 Ajustes (Configuració)

Aquest submenú inclou una llista de configuracions.

Submenú: Configuración (Configuració)

Idioma	Per establir l'idioma de l'aparell.
Hora (Hora del dia)	Per fixar l'hora actual.
Brillo de la pantalla (Mostra la brillantor)	Per ajustar la brillantor de la pantalla.

Tonos de las teclas (Tonalitat de les tecles)	Per activar o desactivar el so de les tecles tàctils. No és possible silenciar els sons per a ①.
Volumen del timbre (Volum del brunzidor)	Per ajustar el volum de so de les tecles i senyals.
Unidad de temperatura (Unitat de temperatura)	Per mostrar la unitat de temperatura actual.

Submenú: Asistencia (Manteniment i reparació)

Modo de demostración (Mode Demo)	Codi d'activació/desactivació: 2468
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del programari.
Restaurar todos los ajustes (Restablir tota la configuració)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.

Submenú: Preferencias (Preferències)

Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita que l'aparell s'engegui accidentalment.
Precalentar/ Calentar (Preescalfar/ Escalfar)	Ninguna (Cap) - Manera convencional de preescalfar l'aparell. Està configurat per defecte i està disponible per a totes les funcions de cocció. La preferència es pot canviar a un altre tipus de preescalfament. Eco - Preescalfeu l'aparell amb menys consum energètic. Està disponible per a totes les funcions de cocció. Rápido (Ràpid) - Esgurça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions.

Personaliz. de pantalla de espera (Personalització de la pantalla d'espera)	Per personalitzar les característiques de la pantalla i els accessos directes.
---	--

Submenú: Conexiones (Connexions)

Conectar a Wi-Fi (Connecteu-vos al wifi)	Per connectar l'aparell a la xarxa sense fils.
--	--

Wi-Fi (Wifi)	Per activar i desactivar: Wi-Fi (Wifi).
Red (Xarxa)	Per comprovar l'estat de la xarxa i la intensitat de senyal de: Wi-Fi (Wifi).
Borrar esta red (Oblidar la xarxa)	Per desactivar la connexió automàtica a la xarxa actual amb l'aplicació.
Operación remoto (Funcionament remot)	Per iniciar automàticament el funcionament a distància després de prémer START (INICI). Opció visible només després d'activar: Wi-Fi (Wifi).

7. FUNCIONES ADICIONALS

7.1 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que l'electrodomèstic es pugui utilitzar accidentalment. Es pot activar en qualsevol moment.

1. Entreu al menú.
2. Seleccioneu: Ajustes (Configuració) / Preferencias (Preferències) / Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).

Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat. Per habilitar l'ús de l'aparell, premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

7.2 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

Si voleu que una funció de cocció es mantingui activada passada l'hora d'apagada automàtica, heu de definir la durada de la cocció. Vegeu el capítol "Funcions del rellotge".

7.3 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

8. FUNCIONS DEL RELLOTGE

8.1 Descripció de les funcions del rellotge

Funcions	Descripció
Temporitzador (Temporitzador)	Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. Per establir què passa quan s'acabi el temps programat establint la preferència per: Finalitzar acció (Finalitzar acció). El temporitzador es pot utilitzar de manera independent, fins i tot si el forn no està en marxa.
Finalitzar acció (Finalitzar acció)	 Sonar la alarma (So d'alarma) Quan s'acaba el temps, sona un senyal. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.
	 Sonar la alarma y parar de cocinar (So d'alarma i aturar la cocció) Quan s'acaba el temps, sona el senyal i s'apaga la funció de cocció. No disponible per a les funcions amb el microones.
	 Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent) Quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.
Inicio retardado (Inici diferit)	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció. No disponible per a les funcions amb el microones.
Añadir tiempo (Extensió de temps)	Per allargar el temps de cocció.
Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)	Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Arrenca automàticament quan s'inicia algun procés de forn i s'atura quan s'acaba el procés. És visible a la pantalla principal en cas que no s'hagi programat cap altre temporitzador. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.

8.2 Temporizador (Temporitzador)

1. Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
2. Premeu: Temporizador (Temporitzador).
3. Definiu la durada. Podeu seleccionar el mode Finalitzar acció preferit prement un dels símbols.
4. Premeu **OK** per confirmar i tornar a la pantalla principal.

8.3 Inicio retardado (Inici diferit)

1. Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
2. Premeu ***.
3. Premeu: Inicio retardado (Inici diferit).
4. Desplaceu-vos cap avall per programar l'hora d'inici desitjada i premeu **OK**.
5. Ara podeu configurar el que vulgueu Hora de fin (Hora de finalització) o premeu **OK** per saltar aquest pas.
6. Premeu **OK** per tornar a la pantalla principal.

8.4 Hora (Hora del dia)

1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu: Ajustes (Configuració) / Configuración (Configuració) / Hora (Hora del dia).
3. Establiu el temps.
4. Premeu **OK**.

8.5 Canvi de la configuració de temporitzador

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

1. Premeu **^** / Temporizador (Temporitzador).
2. Ajusteu un nou valor al temporitzador. Premeu **OK**.

9. ÚS D'ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Inserció d'accessoris

Accessoris disponibles segons el model. Escanegeu el codi QR per saber com utilitzar els accessoris subministrats amb l'aparell. Podeu comprar accessoris addicionals per separat. Per a obtenir més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

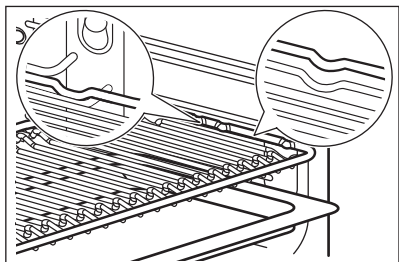


Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol "Consells" per consultar els materials i la bateria de cuina adequats per a microones.

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

Inseriu l'accessori (graella / safata) entre les barres guia de suport del prestatge.

Assegureu-vos que el prestatge toqui la part posterior de l'interior del forn amb les potes mirant cap avall.



Si la safata té pendent, poseu-la que quedi mirant cap a la part posterior de l'interior del forn.

Si hi ha alguna inscripció a l'accessori, assegureu-vos que quedi davant vostre.

Si utilitzeu una safata amb forats, poseu la safata / paella a sota per recollir els degoteigs.

9.2 Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C: la temperatura de dins de l'electrodomèstic. Com a mínim, la temperatura ha de ser 25 °C més alta que la temperatura interna dels aliments.
- : la temperatura interna dels aliments.

Recomanacions:

- Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.
- No el feu servir amb plats líquids.
- L'agulla de la sonda tèrmica ha d'estar totalment inserida en el menjar durant la cocció.

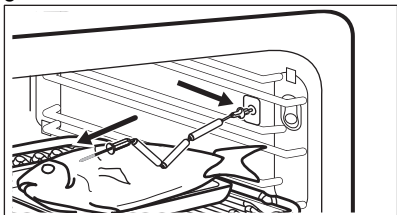
Cocció amb: Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

AVÍS!

Hi ha perill de cremades perquè la sonda tèrmica i els suports laterals s'escalfen molt. No toqueu la sonda tèrmica amb les mans desprotegides. Utilitzeu sempre guants per a forn.

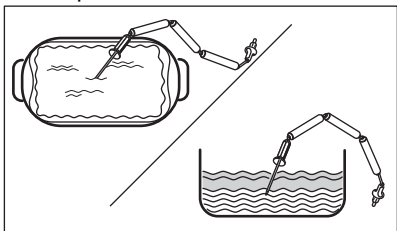
1. Seleccionau una funció de cocció del menú: Funciones (Funcions) o un plat del menú: Platos (Plats). No feu servir la sonda tèrmica amb les funcions de microones, només amb les funcions de cocció estàndard i les funcions de combinació del microones. Consulteu el capítol "ús diari".
2. Ajusteu la temperatura del forn i el temps de cocció, si cal.
3. Premeu OK.
4. Premeu START.
5. Inseriu la sonda tèrmica en el menjar:
Carn, aviram i peix

Inseriu tota l'agulla de la sonda tèrmica en la carn o el peix per la part més gruixuda.



Guisats

Inseriu la punta de la sonda tèrmica just al centre de la cassola. La sonda tèrmica ha d'estar estabilitzada en un sol lloc durant la cocció. Feu servir un ingredient sòlid per estabilitzar-lo. Feu servir la vora del recipient per repenjar el mànec de la sonda tèrmica. La punta de la sonda tèrmica no ha de tocar el fons del recipient.



- Endol·leu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Vegeu el capítol "Descripció del producte".

La pantalla indica el símbol i la temperatura actual de la sonda tèrmica.

- ^ - Premeu per ajustar la configuració.
- Selecioneu la targeta Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) per ajustar la temperatura central de la sonda o configurar l'opció preferida:
 - Sonar la alarma (So d'alarma): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar (So d'alarma i aturar la cocció): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal acústic i la cocció s'atura.
 - Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent) - Quan la part central del menjar arriba a la temperatura desitjada, apareix un missatge a la pantalla.
- Premeu OK.
- Quan el menjar arriba a la temperatura definida, sona un senyal. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.
- STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.
- Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

10. CONSELLS I TRUCS

10.1 Recomanacions de cocció

Els processos de cocció i enfornat només són aptes per cuinar a un nivell.

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es fan servir.

Aquest electrodomèstic podria coure o rostir el menjar de manera diferent al que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Per veure consells sobre estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica".

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
°C	Temperatura

	Accessori
	Pes (kg)
	Potència del microones (W)
	Nivell
	Temps de cocció (min)

10.2 Cocción lenta (Slow Cook)

Feu servir aquesta funció per preparar trossos de carn i peix magres i tendres. Feu servir la sonda tèrmica per mesurar la temperatura a l'interior dels aliments. Per

aconseguir la temperatura ideal a l'interior dels aliments  °C, vegeu la taula següent per consultar la configuració de la temperatura recomanada de l'aparell °C.

Si voleu un sabor i aparença de rostit, fregiu la carn en una paella calenta uns minuts abans de posar-la a l'aparell. Col·loqueu els aliments a l'estri de rostir i després sobre la graella.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

Enfornar a un nivell

Proves de conformitat amb: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	150	18 - 28
Pastissos petits, 20 per safata 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	150	18 - 28
Fatless sponge cake 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Graella metàl·lica	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake 1)	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	1	170	28 - 38
Short bread (galletes escoceses) 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	140	28 - 38
Short bread (galletes escoceses) 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	140	25 - 35
Pastís de poma 4)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Graella metàl·lica	1	170	65 - 75
Pastís de poma 4)	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	1	170	57 - 67

					
Torrades 1) 5)	Parte superior (Part superior)	Graella metàl·lica	2	230	7 - 12

- 1)** Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta utilitzant la configuració: Pre calentamiento (Preescalfar) / Ninguna (Cap). No utilitzeu: Pre calentamiento (Preescalfar) / Rápido (Ràpid) i Eco. Consulteu Ús diari, Configuració, Submenú: Preferències.
- 2)** Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.
- 3)** La safata de forn hauria de fer contacte amb la part posterior de l'interior del forn.
- 4)** 2 motlles en diagonal (Ø 20 cm). El de la dreta hauria d'anar més al davant que el de l'esquerra.
- 5)** Segons: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Microones i funcions Combi del microones
Proves de conformitat amb: EN 60705, IEC 60705.

Utilitzeu una graella metàl·lica. Hauria de fer contacte amb la part posterior de l'interior del forn.

					
Sponge cake 1)	Microondas (Microones)	500	-	1	8 - 10
Pastís de carn 1) 2)	Microondas (Microones)	300	-	1	30 - 35
Crema 3)	Microondas (Microones)	400	-	1	18 - 23
Descongelar carn picada (500 g) 4)	Microondas (Microones)	200	-	1	7 - 8
Pastís 3)	Cocción convencional + micro (Cocció tradicional + MW)	200	170	1	22 - 27
Patates gratinades 5)	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	200	180	1	35 - 40
Pollastre (1100 g) 6)	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	200			30
	Aire caliente & superior (Aire calent superior)	-	200	1	18 - 23

- 1)** Gireu a la meitat el contenidor quan el temps de cocció estigui a mig camí.
- 2)** Per cuinar, cal que utilitzeu un film transparent apte per a microones. Punxeu el film diverses vegades abans de cuinar.
- 3)** No gireu els aliments durant la cocció.
- 4)** Gireu dues vegades la carn per la part més llarga, un cop hagi transcorregut un terç i dos terços del temps de cocció.
- 5)** Gireu el contenidor un quart en sentit horari a mitjan temps de cocció.
- 6)** Poseu el plat a la base del forn. Col·loqueu el pollastre directament sobre la graella amb el pit cap avall. Gireu el pollastre quan hagin transcorregut 30 min i canvieu la funció de cocció a: Aire caliente & superior (Aire calent superior).

Receptes addicionals

						
Merenga 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastis-seria 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Merenga 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastis-seria 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastis-seria 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastis-seria 2)	3	-	190	10 - 12
Pollastre 4)	Aire caliente & superior (Aire calent superior)	Safata de pastis-seria 2)	1	-	200	65 - 75
Crispetes 5)	Microondas (Microones)	Plat de ceràmica pla inferior	700	-	3 - 4	
Menjar preparat, fred (1 porció) 6)7)	Microondas (Microones)	Graella metàl·lica 8)	1	500	-	7 - 9
Líquids en biberó 9)	Microondas (Microones)	- inferior	1000	-	0.5	
Lasanya congelada (400 g) 10)	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Graella metàl·lica 8)	1	100	210	23 - 28
Lasanya congelada (600 g) 10)	Cocción convencional + micro (Coccio tradicional + MW)	Graella metàl·lica 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, congelada 10)	Cocción convencional + micro (Coccio tradicional + MW)	Graella metàl·lica 8)	1	200	210	12 - 16
Verdures a la planxa	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Graella metàl·lica 8)	1	300	180	20 - 25
Porc rostit	Aire caliente + microondas (Coccio Turbo PLUS + MW)	Graella metàl·lica 8)	1	300	165	65 - 70
Xampinyons farcits	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Graella metàl·lica 8)	1	300	180	12 - 17

						
Lasanya amb làmines de pasta seca	Cocción convencional + micro (Cocción tradicional + MW)	Graella metàl·lica 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta utilitzant la configuració: Precalementamiento (Preescalfar) / Ninguna (Cap). No utilitzeu: Precalementamiento (Preescalfar) / Rápido (Ràpid) i Eco. Consulteu Ús diari, Configuració, Submenú: Preferències.
- 2) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.
- 3) Feu servir paper d'enfornar.
- 4) Col·loqueu el pollastre amb el pit cap avall. Gireu-lo a la meitat del temps de cocción.
- 5) Traieu la bossa de l'aparell quan s'aturi l'obertura de les crispetes.
- 6) Cobriu els aliments amb una tapa de plàstic per a microones.
- 7) Gireu a la meitat el contenidor quan el temps de cocción estigui a mig camí.
- 8) La graella metàl·lica hauria de tocar la part posterior de l'interior del forn.
- 9) Poseu l'ampolla al centre de la cavitat inferior sense utilitzar cap accessori.
- 10) No gireu els aliments durant la cocción.

10.4 Recomanacions per al microones

Poseu el menjar al centre de la graella. Feu servir el primer nivell.

Gireu o remeneu els aliments a mig fer per aconseguir millors resultats.

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

Poseu la cullera a la tassa o vas quan escalfeu líquids per tal de millorar la distribució de calor i evitar que bulli massa. Cal que la cullera no toqui cap part de l'interior del forn perquè es podrien produir espurnes.

Poseu el menjar a l'electrodomèstic sense l'embalatge. Els envasos dels aliments precuinats només es poden introduir a l'aparell si són aptes per a microones. Vegeu l'apartat "Consells" per veure els materials i estris de cuina adients per a microones.

No tapeu el menjar si feu servir les funcions combinades del microones. Consulteu el capítol "Ús diari".

No feu servir les funcions de microones ni les funcions combinades de microones si no hi ha menjar dins l'aparell.

Cocción amb microones

Tapeu el menjar per coure o reescalfar amb les funcions de microones. Si voleu que s'hi faci una crosta, cuineu-lo sense tapar.

No coeu més del compte els plats amb una potència massa alta o allargant massa el temps de cocción. Els aliments poden quedar secs, cremar-se o provocar un incendi.

No feu servir l'aparell per coure ous o cargols amb closca perquè poden explotar. Punxeu el rovell dels ous fregits abans de reescalfar-los.

Punxeu els aliments amb pell diverses vegades abans de coure'ls.

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

Després d'apagar l'aparell, extraieu els aliments i deixeu-los reposar uns quants minuts per permetre que l'escalfor es distribueixi de manera uniforme.

Descongelació amb microones

Poseu els congelats amb el seu embalatge en un plat petit cap per avall i un recipient a sota; o bé en una reixa de descongelar o un colador de plàstic perquè el líquid es vessi.

Aneu retirant les peces descongelades.

Podeu fer servir una potència de microones més forta per coure fruites i verdures sense descongelar-les abans.

Si es gira el menjar s'obtenen millors resultats. Per a aliments delicats com la carn, gireu-la dues vegades mentre es descongela.

10.5 Bateria i materials aptes per a microones

Per al microones, feu servir només bateria de cuina i materials aptes per a microones. Feu servir la taula següent de referència.

Comproveu les especificacions dels estris de cuina / materials / recipients dels aliments abans d'utilitzar-los.

Per a altres tipus d'estrils aptes per a microones i que no són en aquesta taula, seguiu les instruccions del fabricant.

Bateria de cuina / material	 	 	   
Vidre i porcellana apta per a forns sense components metàl·lics; per exemple, vidre resistent a la calor	✓	✓	✓
Vidre no apte per a forn y porcellana sense decoració metàl·lica, de plata, d'or o platí.	✓	X	X
Vidre i vidre ceràmic aptes per forn/material resistent al gel	✓	✓	✓
Ceràmica i ceràmica de terrissa apta per a forns sense quars o components metàl·lics i revestiments que contenen metall	✓	✓	✓
Ceràmica i porcellana amb base no vidriada o petits orificis, per exemple nanses.	X	X	X
Plàstic resistent a temperatures de fins a 200 °C	✓	✓	X
Només cartró, paper	✓	X	X
Film transparent	✓	X	X
Paper film per a microones	✓	✓	X
Plates de rostir metàl·liques (esmalts, ferro colat...)	X	X	X
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	X	X	X
Safata de pastisseria	X	X	X
Graella metàl·lica	✓	✓	✓

10.6 Configuració de la potència

Les dades que s'indiquen a continuació son només orientatives.

800 - 1000 W

- Escalfar líquids

600 - 700 W

- Coure arròs a foc lent
- Cocció de verdures
- Crispetes

400 - 500 W

- Escalfar menjars d'un sol plat
- Coure brous a foc lent
- Descongelar i escalfar plats preparats congelats

300 W

- Coure/ Escalfar menjar delicat
- Escalfar menjar per a bebès
- Continuar cuinant

100 - 200 W

- Descongelar pa, fruita, pastissos, pastes, formatge, mantega, carn i peix

- Fondre xocolata i mantega

11. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja

Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.
- Netegeu les taques amb un detergent suau.

Ús diari

- Netegeu l'interior de l'aparell després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- Netegeu amb cura els residus i el greix del sostre de l'aparell.
- No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir només un drap de microfibra després de cada ús.

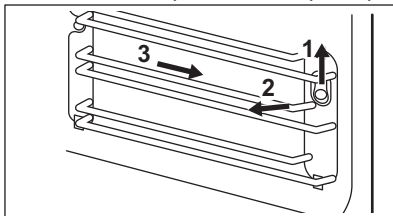
Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.
- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

11.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.
3. Traieu els suports de la captura posterior.



Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.

Si l'aparell ve amb guies telescòpiques, els elements de retenció han de mirar cap endavant.

11.3 Substitució de la bombeta

AVÍS!

Risc de cremades, la tapa de vidre pot estar calenta. Feu servir guants de protecció quan toqueu la bombeta.

Només el servei tècnic està autoritzat a substituir el llum. Poseu-vos en contacte amb el vostre servei tècnic autoritzat més proper.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

Descripció del problema	Causa i solució
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.
L'aparell no s'escalfa.	El rellotge no està ajustat. Per configurar el rellotge, consulteu el capítol "Funcions del rellotge". La porta no està ben tancada. El fusible s'ha fos. Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat. Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.
El llum s'apaga.	El llum s'ha fos. Substituïu la bombeta. Per a més informació, consulteu el capítol "Cura i neteja".
Problemes amb el senyal de la xarxa inalàmbrica.	Comproveu que el vostre dispositiu mòbil estigui connectat a la xarxa inalàmbrica. Comproveu la xarxa Wi-Fi i l'encaminador (router). Reinicieu l'encaminador.
Heu instal·lat un encaminador nou o n'heu modificat la configuració.	Per configurar l'aparell i el dispositiu mòbil una altra vegada, vegeu el capítol "Abans del primer ús", Connexió sense fil.
El senyal de la xarxa sense fil és dèbil.	Moueu l'encaminador tan a prop com pugueu de l'aparell.
El senyal sense fil es veu interromput per un altre forn microones que hi ha a prop de l'electrodomèstic.	Apagueu el forn microones. Mireu de no fer servir un altre forn microones ni l'operació remota de l'electrodomèstic alhora. El microones interfereix en el senyal wifi.

12.2 Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error. Trobareu la llista de problemes a la taula següent.

Codi i descripció	Solució
F102: la porta no està completament tancada o el pany està fet malbé. 1)	Tanqueu la porta. Apagueu i torneu a engegar l'aparell.
F111: la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal.	Endolheu correctament la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) al terminal.
F240, F239: els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.	Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.
F908: el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control.	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.
F131: la temperatura del magnetron és massa alta. 1)2)	Apagueu l'aparell i espereu que es refredi. Torneu a engegar l'aparell.

Codi i descripció	Solució
F602, F603: la Wi-Fi (Wifi) no està disponible. 1)2)	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

1) Si algun dels missatges següents segueix apareixent a la pantalla, vol dir que algun subsistema defectuós pot haver-se desactivat. Si passa això, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un Centre de servei autoritzat.

2) Si apareix cap d'aquests errors, la resta de les funcions de l'electrodomèstic seguiran operatives com en condicions normals.

12.3 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa d'identificació es troba al marc davanter de l'electrodomèstic. La podreu veure si obriu la porta. No retireu la placa d'identificació de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

13.1 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode d'espera	0.8 W
Consum energètic en mode d'espera connectat a la xarxa	2.0 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

Per obtenir més informació sobre com s'activa i es desactiva la connexió de la xarxa sense fil, consulteu el capítol "Abans del primer ús".

13.2 Consells per estalviar energia

Els consells següents us poden ajudar a estalviar energia quan feu servir l'electrodomèstic.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia (només amb funcions sense microones).

No preescalfeu l'electrodomèstic abans de cuinar, tret que es recomani específicament.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar

la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

Quan apagueu l'aparell, la pantalla indica l'escalfor o temperatura residual.

Si s'activa un programa amb Temporizador (Temporitzador) i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran automàticament en algunes funcions de l'aparell.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

Mode repòs

Al cap de 2 minuts, la pantalla passa al mode repòs.

14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:

www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	27
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	30
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	33
4. PANEL DE CONTROL.....	33
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	34
6. USO DIARIO.....	35
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	38
8. FUNCIONES DE RELOJ.....	38
9. USO DE ACCESORIOS.....	39
10. CONSEJOS.....	41
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	46
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	47
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	48
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	49

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extrema la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.

- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.



ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.

- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocine siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Asegúrese de que la sonda térmica no quede atrapada por la puerta del aparato.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que el interior y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación

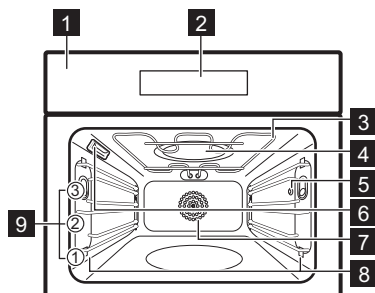
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

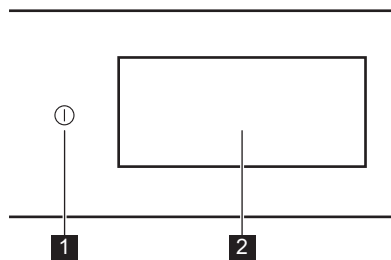
3.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Resistencia
- 4** Generador de microondas
- 5** Toma de la sonda térmica
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Soporte de parrilla extraíble
- 9** Posiciones de las parrillas

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



1

Encendido/ON / Apagado/OFF

Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.

2

Pantalla Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.

El panel de control proporciona acceso a diversas funciones de cocción y platos. También muestra la información sobre su estado de funcionamiento actual.

4.2 Pantalla

La pantalla es totalmente interactiva, se puede desplazar y dividir en secciones definidas. Puede deslizar el dedo por la pantalla para navegar a la izquierda o a la derecha.

OK Para confirmar la selección o el ajuste.

> < Para navegar al nivel siguiente o anterior en el menú.

^ v Para acceder y ajustar ajustes adicionales.



Para guardar los ajustes actuales en: Favoritos.



Para eliminar los ajustes actuales en: Favoritos.



Enciende y apaga la luz.



Para activar y desactivar las opciones.



El aparato está bloqueado.



La función Sonar la alarma está activada.

	La función Sonar la alarma y parar de cocinar está activada.
	Solo mediante mensaje emergente está activado.
	La función Inicio retardado está activada.
×	Para cerrar el mensaje emergente o cancelar el ajuste.

	Wi-Fi La conexión está activada.
	Wi-Fi La conexión está desactivada.
	Operación remoto está encendido.
	Función con modo de ahorro de energía.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Puede elegir entre iniciar u omitir el proceso de incorporación. Los ajustes se pueden revisar y modificar siempre que sea necesario.

Ajuste los ajustes: Idioma, Hora, Conexión inalámbrica.

5.2 Conexión inalámbrica

El aparato permite la conexión de red Wi-Fi y la vinculación de dispositivos móviles. Puede recibir notificaciones, supervisar y controlar su aparato desde su dispositivo móvil.

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
 - Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.
1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
 2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
 3. Ponga en marcha el aparato.
 4. Pulse  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú. Seleccione: Ajustes / Conexiones.
 5. Pulse para encender o apagar: Wi-Fi.
- El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potencia máx	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIU6).

5.4 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Entre en el menú y seleccione: Funciones.

3. Seleccione la función . Ajuste la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.

6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Menú

Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú.

- Platos
- Funciones
- Favoritos
- Ajustes

6.2 Funciones

El submenú incluye una lista de funciones de cocción.

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

1. Entre en el menú y seleccione: Funciones.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste los ajustes.
4. Pulse **START**. Puede conectar el sensor de alimentos en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo "Uso de accesorios, sonda térmica".
5.  - pulse para ajustar los ajustes durante la cocción.
6. **STOP** - pulse para desactivar la función de cocción.



Rápido Precalentamiento solo está disponible para algunas de las funciones de cocción. Para obtener más información sobre las opciones de precalentamiento, consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.



Parte superior

Sube la temperatura para conseguir un dorado rápido en la parte superior.



Inferior

Dora uniformemente el fondo de los alimentos. Adecuado para pizza o tarta, así como para terminar pasteles o quiches. Precaliente el horno y utilice el nivel de estante más bajo.



Aire caliente

Horneado y cocción uniforme en un nivel. Ajuste una temperatura inferior que para Inferior y superior.



Inferior y superior

Para cocinar todos los días en un solo nivel. Adecuado para todos los alimentos, como es-tofados y productos horneados.



Aire caliente & superior

Asa carnes y aves de corral más grandes con huesos para conseguir resultados tiernos y una piel crujiente.



Aire caliente & inferior

Hornea uniformemente la masa con una corteza crujiente. Adecuado para pizza, quiche, tarta o pastel.



Aire caliente, superior e inferior

Esta función es ideal para comidas preparadas.

	Microondas Descongele, caliente o cocine alimentos rápidamente.
	Grill + microondas Dorados crujientes más rápidos.
	Grill Turbo + microondas Asados y cocción más rápidos.
	Aire caliente + microondas Horneados y cocción más rápidos.
	Cocción convencional + micro Horneados y cocción convencional más rápidos.
	Recalentar Recalienta suavemente las sobras para conseguir el mejor sabor y textura.
	Grill Asa o dora uniformemente las verduras o la carne. También adecuado para tostar pan.
	Leudar masas Temperatura óptima para un leudado superior.
	Descongelar Descongelación suave para futuras elaboraciones. Girar mejora los resultados. Para alimentos sensibles como la carne, la recomendación es darle la vuelta dos veces durante el proceso de descongelación.
	Estofar Consigue guisos tiernos y jugosos hirviendo a fuego lento todos los ingredientes.
	Cocción lenta La cocción lenta aumenta el tiempo de cocción pero obtendrás un mejor resultado de cocción. Antes de poner la carne en el horno, sáquela.
	Fundir Derrite suavemente la mantequilla o el chocolate a baja potencia.
	Conservar Consigue jugosas frutas y verduras enlatadas a baja temperatura. Coloque los tarros de conserva resistentes al calor en una bandeja de horno con agua.
	Calientaplatos Para precalentar platos antes de servir.

	Mantener Caliente Mantiene los platos calientes para servir después. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.
	Desecar alimentos Seca de forma uniforme frutas, hierbas y verduras a baja temperatura. Abra la puerta de tanto en tanto durante el secado para mejorar los resultados.
	Asado Consigue un exterior crujiente y un interior tierno para carnes, aves o verduras.
	Horneado de pan Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.

 La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

 Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo.

6.3 Ajuste: Microondas

1. Retire todos los accesorios, salvo la parrilla.
2. Pulse  Microondas en la pantalla principal.
3. Ajuste el tiempo y la potencia del microondas.
4. Pulse **START**.
5. **STOP** - pulse para desactivar la función. Si abre la puerta, se detiene la función. Para volver a iniciarlo, pulse **START**.

6.4 Platos

El submenú Platos consta de un conjunto de programas pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo, la temperatura y también la potencia

del microondas, si está disponible, durante la cocción.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Sonda térmica

- 1. Entre en el menú y seleccione: Platos.
 - 2. Elija un tipo de plato o comida.
 - 3. Ajuste los ajustes según las preferencias de cocción. Ajuste el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
 - 4. Coloque los alimentos dentro del aparato siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
 - 5. Pulse START .
- Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

6.5 Favoritos



Esta funcionalidad solo está disponible para determinados modelos.

Puede guardar hasta 20 de sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el plato o la función de limpieza.

Para guardar el ajuste, seleccione el ajuste preferido y pulse .

Seleccione: Favoritos

- 1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
- 2. Seleccione uno de los ajustes guardados.
- 3. Pulse START para iniciar la cocción.

Eliminar: Favoritos

- 1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
- 2. Pulse:  para eliminar los ajustes guardados.

6.6 Ajustes

Este submenú incluye una lista de ajustes.

Submenú: Configuración

Idioma	Para ajustar el idioma del aparato.
Hora	Para establecer la hora actual.
Brillo de la pantalla	Para ajustar el brillo de la pantalla.
Tonos de las teclas	Para activar y desactivar el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar los tonos de ①.
Volumen del timbre	Para ajustar el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Unidad de temperatura	Para mostrar la unidad de temperatura actual.

Submenú: Asistencia

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

Submenú: Preferencias

Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Precalentar/Calentar	Ninguna - forma convencional de precalentar el aparato. Está configurado como predeterminado y disponible para todas las funciones de cocción. La preferencia se puede cambiar a otro tipo de precalentamiento.
	Eco - precalentar el aparato con menos consumo de energía. Está disponible para todas las funciones de cocción.
	Rápido - acorta el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones.
Personaliz. de pantalla de espera	Para personalizar las funciones y los accesos directos de la pantalla.

Submenú: Conexiones

Conectar a Wi-Fi	Para conectar el aparato a la red inalámbrica.
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.

Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.
Operación remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar START. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo de seguridad

Esta función impide el funcionamiento accidental del aparato. Se puede activar en cualquier momento.

- 1. Acceda al menú.
- 2. Seleccione: Ajustes / Preferencias / Bloqueo de seguridad.

Bloqueo de seguridad está activado. Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

7.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte el capítulo “Funciones de reloj”.

7.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Para establecer lo que sucede cuando se agota el tiempo, seleccione la opción preferida: Finalizar acción. El temporizador se puede utilizar de forma independiente, incluso cuando el horno no está funcionando.

Función	Descripción
Finalizar acción	 Sonar la alarma Cuando se agota el tiempo, suena la señal. Esta función se puede configurar en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado.
	 Sonar la alarma y parar de cocinar Cuando se agota el tiempo, suena la señal y se apaga la función de calentamiento. No están disponibles para las funciones de microondas.
	 Solo mediante mensaje emergente Cuando termina el tiempo, aparece el mensaje en la pantalla. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. No están disponibles para las funciones de microondas.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Se inicia automáticamente cuando se inicia un proceso del horno y se detiene cuando el proceso termina. Es visible en la pantalla principal en caso de que no haya otro temporizador ajustado. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

8.2 Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse: Temporizador.

3. Establezca la duración. Puede seleccionar la acción final preferida pulsando uno de los símbolos.
4. Pulse **OK** para confirmar y volver a la pantalla principal.

8.3 Inicio retardado

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse **...**.
3. Pulse: Inicio retardado.
4. Desplácese para establecer la hora de inicio deseada y pulse **OK**.
5. Ahora puede establecer el valor deseado Hora de fin o pulsar **OK** para omitir este paso.
6. Pulse **OK** para volver a la pantalla principal.

8.4 Hora

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

8.5 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse **^** / Temporizador.
2. Establezca el nuevo valor del temporizador. Pulse **OK**.

9. USO DE ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

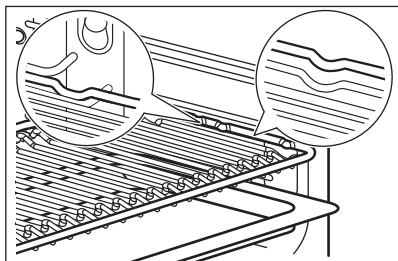
Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.



Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo “Consejos”.

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

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



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

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

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

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$ - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25°C más alta que la temperatura interna del alimento.
- : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

Cocinar con: Sonda térmica

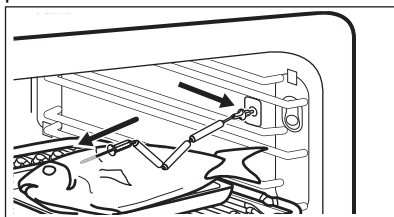
⚠ ADVERTENCIA!

La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Seleccione una función de cocción en el menú: Funciones o un plato del menú: Platos. No utilice la sonda térmica con funciones de microondas, solo con cocción estándar y funciones combinadas con microondas. Consulte el capítulo «Uso diario».
2. Ajuste la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si es necesario.
3. Pulse OK.
4. Pulse START.
5. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

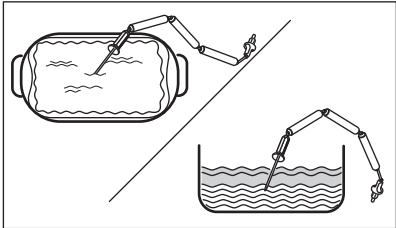
Carne, aves y pescado

Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



6. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual del sensor de alimentos.

7. ^ - pulse para ajustar los ajustes.

8. Seleccione la tarjeta Sonda térmica para ajustar la temperatura interna del sensor o configurar la opción preferida:
- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
 - Solo mediante mensaje emergente - Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, aparece el mensaje en la pantalla.

9. Pulse OK.
10. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
11. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
12. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

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

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para ver consejos sobre el ahorro de energía, consulte el capítulo "Eficiencia energética".

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Potencia del microondas (W)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Cocción lenta

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

Para obtener sabor y color al asar, fría la carne en una sartén caliente durante varios

minutos antes de introducirla en el aparato. Coloque los alimentos en la fuente de asado y colóquelos en una parrilla.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Información para institutos de pruebas

Horneado en un solo nivel

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

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 1)	Inferior y superior	Bandeja 2) 3)	2	150	18 - 28
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 1)	Aire caliente	Bandeja 2) 3)	2	150	18 - 28
Bizcocho sin grasa 1)	Inferior y superior	Parrilla	1	170	25 - 35
Bizcocho sin grasa 1)	Aire caliente	Parrilla	1	170	28 - 38
Mantecados 1)	Inferior y superior	Bandeja 2) 3)	2	140	28 - 38
Mantecados 1)	Aire caliente	Bandeja 2) 3)	2	140	25 - 35
Pastel de manzana 4)	Inferior y superior	Parrilla	1	170	65 - 75
Pastel de manzana 4)	Aire caliente	Parrilla	1	170	57 - 67
Tostadas 1) 5)	Parte superior	Parrilla	2	230	7 - 12

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte Uso diario, Ajustes, Submenú: Preferencias.
- 2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 3) La bandeja para hornear debe tocar la parte posterior del interior del horno.
- 4) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.
- 5) Según: IEC 60350-1:2016 y IEC 60350-1:2023.

Función microondas combi y criterios de microondas

Pruebas según: EN 60705, IEC 60705.

Utilice la parrilla. Debe tocar la parte posterior del interior del horno.

			°C		
Bizcocho 1)	Microondas	500	-	1	8 - 10
Pastel de carne 1) 2)	Microondas	300	-	1	30 - 35
Pudding de huevo 3)	Microondas	400	-	1	18 - 23
Descongelar la carne picada (500 g) 4)	Microondas	200	-	1	7 - 8
Pastel 3)	Cocción convencional + micro	200	170	1	22 - 27
Patatas gratinadas 5)	Grill Turbo + microondas	200	180	1	35 - 40
Pollo (1100 g) 6)	Grill Turbo + microondas	200	200	1	30
	Aire caliente & superior	-			18 - 23

1) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.

2) Utilice una película de cocción adecuada para MW durante la cocción. Pinche la película varias veces antes de cocinar.

3) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.

4) Dé la vuelta a la carne por el lado más largo, una vez después de 1/3 y una segunda vez después de 2/3 del tiempo de cocción transcurrido.

5) Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.

6) Coloque la comida en un plato en la base del horno. Coloque el pollo directamente en la parrilla con la pechuga hacia abajo. Tras 30 min, ponga el pollo boca abajo y cambie la función de cocción a: Aire caliente & superior.

Recetas adicionales

					°C	
Merengues 1)	Inferior y superior	Bandeja 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Merengues 1)	Aire caliente	Bandeja 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Bollos 1)	Inferior y superior	Bandeja 2)	3	-	200	11 - 13
Bollos 1)	Aire caliente	Bandeja 2)	3	-	190	10 - 12
Pollo 4)	Aire caliente & superior	Bandeja 2)	1	-	200	65 - 75
Palomitas de maíz 5)	Microondas	Placa cerámica plana	inferior	700	-	3 - 4
Comidas emplatadas, frías (1 ración) 6) 7)	Microondas	Parrilla 8)	1	500	-	7 - 9
Líquidos en biberones 9)	Microondas	-	inferior	1000	-	0.5
Lasaña congelada (400 g) 10)	Grill Turbo + microondas	Parrilla 8)	1	100	210	23 - 28

						
Lasaña congelada (600 g) 10)	Cocción convencional + micro	Parrilla 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza congelada 10)	Cocción convencional + micro	Parrilla 8)	1	200	210	12 - 16
Verduras al grill	Grill Turbo + microondas	Parrilla 8)	1	300	180	20 - 25
Cerdo asado	Aire caliente + microondas	Parrilla 8)	1	300	165	65 - 70
Champiñones rellenos	Grill Turbo + microondas	Parrilla 8)	1	300	180	12 - 17
Lasaña con láminas de pasta seca	Cocción convencional + micro	Parrilla 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte Uso diario, Ajustes, Submenú: Preferencias.
- 2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 3) Utilice papel de horno.
- 4) Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.
- 5) La bolsa debe sacarse del aparato cuando los granos dejen de salir.
- 6) Cubra los alimentos con una tapa de plástico para microondas.
- 7) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.
- 8) La parrilla debe tocar la parte posterior del interior del horno.
- 9) Coloque el frasco en el centro del fondo de la cavidad sin utilizar ningún accesorio.
- 10) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.

10.4 Recomendaciones para microondas

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

Remueva o dé la vuelta a la comida a mitad de cocción para mejorar los resultados.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Coloque la cuchara en la taza o en el vaso cuando caliente líquidos para mejorar la distribución del calor y evitar que hiervan demasiado. La cuchara no debe tocar ninguna parte del interior del horno, ya que podría provocar chispas.

Coloque la comida en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si el embalaje es apto para microondas. Consulte

el apartado “Consejos” para ver los recipientes y materiales adecuados para microondas.

No cubra la comida si utiliza funciones combinadas del microondas. Consulte el capítulo “Uso diario”.

No utilice funciones del microondas ni funciones combinadas del microondas si no hay alimentos dentro del aparato.

Cocción por microondas

Cubra los alimentos para cocinarlos o recalentarlos con funciones de microondas. Cocine los alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden

estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

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

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el aparato, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.

Descongelación en el microondas
Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.

Retire las piezas después de descongeladas.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

Girar mejora los resultados. Para alimentos sensibles como la carne, dé la vuelta dos veces durante la descongelación.

10.5 Recipientes y materiales adecuados para microondas

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

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

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

Material del utensilio de cocina							
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Cartón, solo papel	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Película de cocción	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Película para microondas	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Bandeja	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Parrilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

10.6 Ajuste de potencia

Los siguientes datos son meramente orientativos.

800 - 1000 W

- Calentar líquidos

600 - 700 W

- Cocer arroz
- Cocinar verduras
- Palomitas de maíz

400 - 500 W

- Calentar platos únicos
- Estofados a fuego lento

- Descongelar y calentar platos preparados congelados

300 W

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

100 - 200 W

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

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

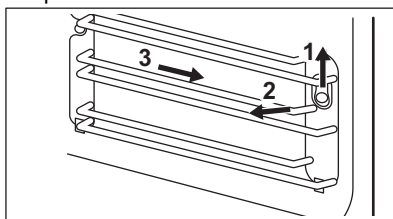
Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

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

11.3 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras, la tapa de vidrio puede estar caliente. Utilice guantes protectores cuando toque la lámpara.

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulte el capítulo "Funciones de reloj".
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para más información consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al aparato.
La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato.	Apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren la señal Wi-Fi.

12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente.

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. ¹⁾	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.

Código y descripción	Solución
F240, F239: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
F131: la temperatura del sensor del Magnetron es demasiado alta. 1)2)	Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.
F602, F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. 1)2)	Encienda y apague el aparato.

- 1)** Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.
- 2)** Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :
Número de producto (PNC):
Número de serie (S.N.)

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

13.1 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo de espera	0.8 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

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

13.2 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético (solo

cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Temporizador y el tiempo de cocción es superior a 30 min, los elementos térmicos se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Modo en espera

Después de 2 minutos, la pantalla cambia al modo de espera.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





