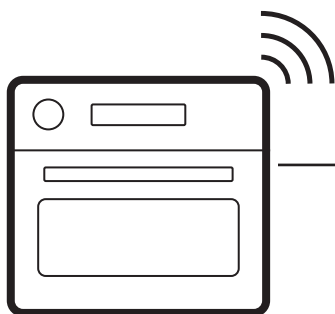


AEG

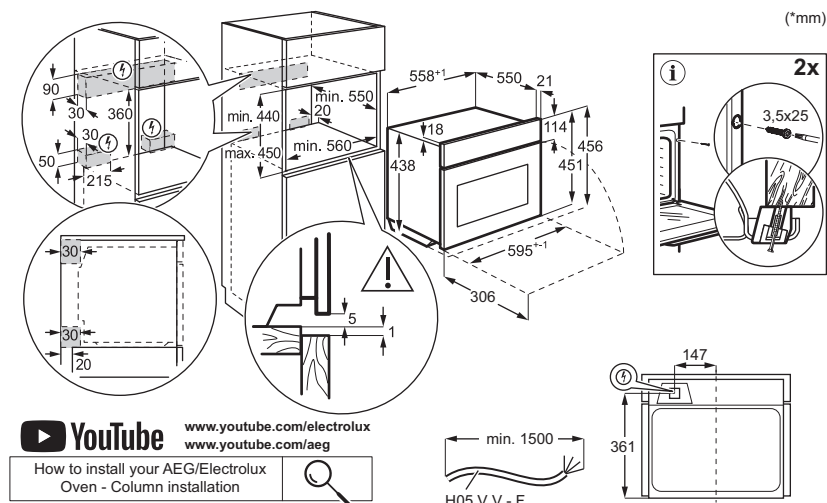
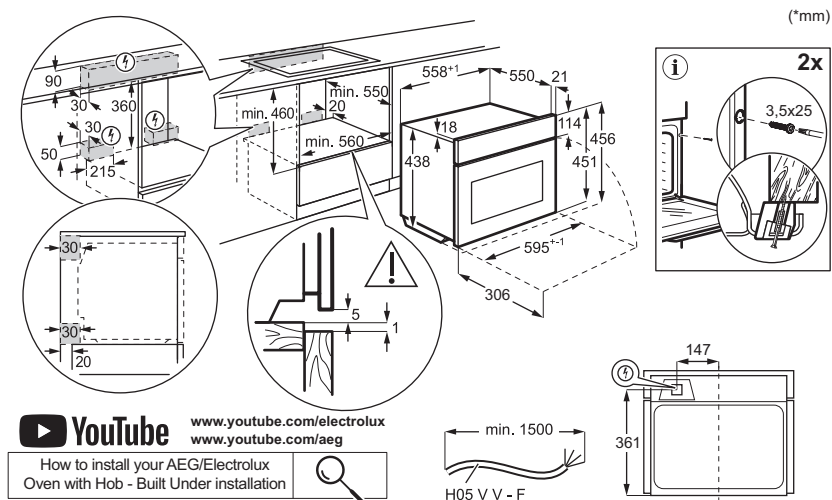


aeg.com/register



CM6600B
CM6600T
NKK8N601B
NKK8N621B
TK8NK601B
TK8NK621B

INSTALLAZIONE



1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PRIMA DI UTILIZZARE	
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA	
VOLTA.....	9

5. USO QUOTIDIANO.....	9
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	13
7. CURA E PULIZIA.....	17
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	17
9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	18
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	19

1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno

tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Non attivare la funzione microonde quando l'apparecchiatura è vuota per evitare la formazione di archi elettrici.
- Non utilizzare contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura a microonde se non diversamente specificato dal produttore.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchiatura fino a quando non viene riparato da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Solo una persona qualificata dovrebbe eseguire operazioni di assistenza tecnica o riparazione che comportino la ri-

mozione delle coperture che proteggono dall'esposizione all'energia delle microonde.

- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi o alimenti in contenitori sigillati per evitare esplosioni.
- Usare solo utensili adatti ai forni a microonde.
- Osservare l'apparecchiatura quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di plastica o carta per evitare l'accensione.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- Mescola o agita il contenuto dei biberon e dei vasetti

per alimenti per bambini e controlla la temperatura prima del consumo per evitare scottature.

- Non riscaldare le uova con il guscio o le uova sode intere poiché potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura e rimuovere eventuali depositi di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.

- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e miscele infiammabili provenienti dagli ingredienti alcolici.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.

- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
 - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Assicurarsi che il sensore di temperatura non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchiatura.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldare e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico.

Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Spegner e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'apparecchiatura possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

2.5 Smaltimento

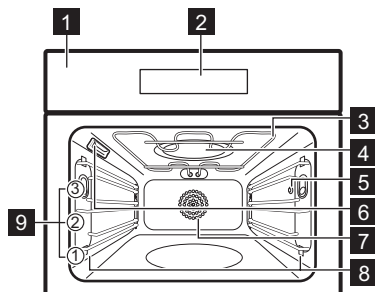
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Resistenza
- 4 Generatore microonde
- 5 Presa per la termosonda
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Supporto ripiano, rimovibile
- 9 Posizioni ripiano

3.2 Pannello dei comandi

- ⌚ **ON / OFF** - tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
- ≡ **Menu** - elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.
- ★ **Preferiti** - elenca le impostazioni preferite.
- 💡 **Interruttore lampadina** - per accendere e spegnere la lampadina.

⏏ **Riscaldamento rapido** - per attivare e disattivare la funzione.

⬆ **Avvio rapido del microonde** - per accendere la funzione microonde.

3.3 Display

Il display è touch-screen e mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

OK Per confermare la selezione / l'impostazione.

⌚ Per impostare il Timer.

START Per avviare la funzione.

STOP Per interrompere la funzione.

< Per tornare indietro di un livello nel menu.

↶ Per annullare l'ultima azione.

🔧 Per impostare la temperatura del Termosonda.

🔑 Per attivare o disattivare le opzioni.

🔒 L'apparecchiatura è bloccata.

✕ Per annullare l'impostazione.

📶 Wi-Fi la connessione è attiva.

📺 Operazione da remoto è acceso.

4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

4.1 Connessione wireless

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
 - Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.
1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
 2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
 3. Accendere l'apparecchiatura.
 4. Premere  Selezionare: Impostazioni / Connessione.
 5.  - scorrere o premere per attivare o disattivare: Wi-Fi.

Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

 Per motivi di sicurezza, l'operazione da remoto si disattiva automaticamente dopo 24 h. Ripetere il processo di integrazione, se necessario.

Frequenza	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocollo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modulo Wi-Fi	NIUS-50

4.2 Licenze software

Il software contenuto in questo prodotto include componenti basati su un software libero e

open source. AEG riconosce il contributo delle comunità open source e di robotica al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (cartella NIUS).

4.3 Preriscaldamento iniziale e pulizia

1. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per eliminare eventuali odori. Aerare bene l'ambiente.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
3. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura funzioni per durate specificate:  1 h,  15 min,  15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.
4. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
5. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

4.4 Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere OK.

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni cottura

STANDARD

L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.



Grill: Tostatura, cottura al grill



Doppio grill ventilato: Arrostiture carne, rosolare

	Cottura ventilata: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	Cibi congelati: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
	Cottura convenzionale: Cottura tradizionale
	Funzione Pizza: Preparare la pizza
	AirFry: Frittura di alimenti con meno olio e senza carta da forno.
	Resistenza inferiore: Cuocere dolci

FUNZIONI SPECIALI

	Marmellate/Conserve: Conservazione di verdure e frutta
	Essiccazione: Essiccare frutta tagliata a fette, funghi
	Riscaldamento piatti: Preriscaldamento piatti
	Lievitazione pasta: Lievitazione impasto
	Gratinato: Gratin, doratura
	Cottura lenta: Preparazione di arrostiti teneri
	Mantieni caldo: Mantenimento in caldo degli alimenti
	Cottura Pane: Per cuocere il pane.

MICROONDE

	Microonde: Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W
	Scongelo: Sbrinamento di vari tipi di alimenti, gamma di potenza: 100 - 200 W
	Riscaldare: Riscaldamento di pasti pronti, gamma di potenza: 300 - 700 W
	Funzione popcorn: Prep. sacchetti di popcorn, gamma di potenza: 600 - 800 W
	Sciogliere: Fusione di cioccolato e burro, gamma di potenza: 100 - 400 W
	Liquido: Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 600 - 1000 W

COMBINAZIONE CON MICROONDE

	Cottura Ventilata + Microonde: Cottura al forno, potenza: 100 - 400 W.
	Cottura convenzionale + Microonde: Cottura al forno, tostatura, potenza: 100 - 400 W.
	Grill + Microonde: Cottura, doratura, gamma di potenza: 100 - 400 W.
	Grill + Ventola + Microonde: Arrostire grandi pezzi, gratinare, gamma di potenza: 100 - 400 W.

Per consigli generali sul risparmio energetico, fare riferimento a Efficienza energetica.

5.2 Impostare le funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere  sul display per selezionare la funzione cottura e premere OK.
3. Premere il valore della temperatura sul display per modificare l'impostazione e premere OK.
4. Premere START.
5. Per spegnere la funzione cottura, premere STOP.

La lampada si potrebbe spegnere automaticamente ad una temperatura inferiore a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

5.3 Timer

1. Premere .
2. Impostare l'ora.
3. Premere ● ● ● per selezionare il Operazione finale.
4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Operazione finale

 **Suono allarme** - impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.

 **Suono allarme e termine cottura** - impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.

 **Informazione display** - quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display.



Partenza ritardata - per posticipare l'avvio e/o la fine della cottura. Non sono disponibili per le funzioni microonde.



Timer - per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min.

Alcune funzioni dell'orologio potrebbero non essere disponibili con alcune funzioni di cottura.

Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

5.4 Funzioni microonde / Funzioni combinate microonde

Funzioni combinate microonde uniscono le funzioni cottura standard con il microonde per ridurre il tempo di cottura e migliorare i risultati di cottura.

1. Rimuovere tutti gli accessori, tranne il ripiano a filo.
2. Accendere l'apparecchiatura.
3. Premere  per entrare nel sottomenu e selezionare: Funzioni microonde / Funzioni combinate microonde.
4. Selezionare la funzione e premere **OK**.
5. Premere **W** per regolare la potenza del microonde. È possibile regolare anche la temperatura per: Funzioni combinate microonde. Premere **OK**.
6. Premere **START**.

Termosonda - è possibile collegare il sensore in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Consultare Uso degli accessori, Termosonda.

7. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.
 8. Spegner l'elettrodomestico.
- Se si apre la porta, la funzione si interrompe. Per riavviare, premere: **START**.

5.5 Avvio rapido del microonde

Il microonde può essere acceso in qualsiasi momento con: Avvio rapido del microonde.

1. Tenere premuto . Il microonde funziona per 30 sec con la potenza max.
2. Premere **+30 s** per allungare il tempo di cottura.

5.6 Menu

Premere  per accedere al menu.

Cottura guidata	Elenca i programmi automatici.	
Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.	
Opzioni	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.	
Impostazioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e la versione software.

Sottomenu per: Opzioni

Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu per: Impostazioni

Connessione

Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Operazione da remoto	Per abilitare e disabilitare l'operazione da remoto. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Funzionamento con telecomando	Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START . Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.
Ignorare rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.

Configurazione

Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il segnale acustico per ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Assistenza tecnica

Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

5.7 Cottura guidata

La cottura guidata suggerisce impostazioni per diversi piatti, come temperatura, funzione cottura e tempo. È possibile modificare le impostazioni durante la cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere  e selezionare  Cottura guidata.
3. Scegliere un tipo di cibo e un piatto e seguire i passaggi a schermo. Per alcuni dei piatti è possibile cucinare anche con Termosonda. Per alcuni dei piatti è possibile cucinare anche con Peso automatico.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura e premere **START**.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

5.8 Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione cottura e il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare l'impostazione preferita.
3. Premere .

4. Selezionare: Preferiti / Salva impostazioni correnti.
5. Premere **+** per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
6. Premere **OK**.
 - premere per ripristinare l'impostazione.
 - premere per annullare l'impostazione.

5.9 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione di cottura.
3. ☆,  - tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

5.10 Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
5. Spegnerne l'elettrodomestico.

Accesso a: Timer, Wi-Fi e la lampada disponibili. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico. Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

5.11 Accessori

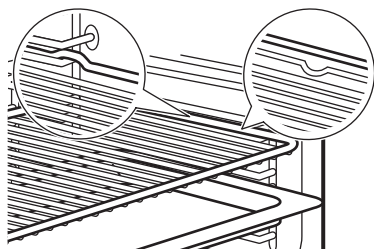


Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Fare riferimento al capitolo Consigli e suggerimenti, Pentole e materiali adatti per un uso in microonde.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se il ripiano a filo ha un gradino, posizionarlo verso la parte anteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

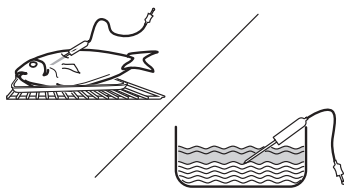
Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

5.12 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo. È possibile utilizzarlo con le funzioni cottura combinato standard e microonde.

Le due temperature da impostare sono:

- °C la temperatura del forno. Dovrebbe essere almeno 25°C superiore alla temperatura del sensore di temperatura.
 -  - la temperatura del sensore di temperatura.
1. Impostare una funzione cottura e la temperatura del forno.
 2. Inserire la punta del sensore di temperatura al centro della parte più spessa della carne o del pesce. Per le casseruole, posizionare la punta del sensore di temperatura esattamente al centro, stabilizzata in un ingrediente solido. Assicurarsi che la punta non tocchi il fondo della teglia.



3. Inserire il sensore di temperatura nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto. Sul display appare la temperatura attuale del sensore di temperatura.
4.  - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
5. • • • - premere per impostare l'opzione preferita:
 - Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Suono allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
6. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente **OK** per passare alla schermata principale.
7. Premere **START**.
8. Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo per arrestare il segnale. Consultare: Impostazioni.
9. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
10. Spegnerne l'elettrodomestico.
11. Estrarre la spina del sensore di temperatura dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli in-

gredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

I processi di cottura e panificazione sono adatti solo a un livello.
Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione di cottura
°C	Temperatura
	Peso (kg)
	Potenza microonde (W)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare pezzi teneri e magri di carne e pesce. Usare la termosonda per misurare la temperatura all'interno della pietanza. Fare riferimento alla tabella seguente per trovare l'impostazione della temperatura dell'apparecchiatura consigliata °C che permetterà di ottenere la temperatura desiderata all'interno del cibo 

Per ottenere il sapore e il colore di arrosto friggere la carne in una padella calda per diversi minuti prima di inserirla nell'apparecchiatura. Mettere il cibo nel pirofila per arrosto e collocarla su un ripiano a filo.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Cottura su un livello

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Tortine, 20 per lamiera dolci				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)

		°C		
Pan di Spagna senza grassi				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Biscotti pasta frolla				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Torta di mele americana				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Toast				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno. Deve toccare il coperchio della ventola.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.

3) Usare un ripiano a filo.

4) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.

5) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

			°C		
Pan di Spagna					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Polpettone					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Crema pasticcera cotta					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Scongellamento della carne tritata (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Torta					
	1	200	170	22 - 27	1) 4)

					
Patate gratinate					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Pollo (1100 g)					
		200		30	
	1	-	200	18 - 23	1) 7)

- 1) Usare un ripiano a filo. Deve toccare il coperchio della ventola.
- 2) Ruotare il contenitore di 1/2 giro, a metà del tempo di cottura.
- 3) Durante la cottura utilizzare una pellicola trasparente per MW adatta. Picchiettare la pellicola trasparente diverse volte prima della cottura.
- 4) Non girare il cibo durante il processo di cottura.
- 5) Capovolgere la carne sul lato più lungo, una volta dopo che è trascorso 1/3 del tempo di cottura e una seconda volta dopo che sono trascorsi 2/3 del tempo di cottura.
- 6) Ruotare il contenitore di 1/4 di giro in senso orario, a metà del tempo di cottura.
- 7) Mettere un piatto sulla parte inferiore del forno. Posizionare il pollo direttamente sul ripiano a filo con il lato del petto rivolto verso il basso. Dopo 30 min, capovolgere il pollo e cambiare la funzione cottura in: Doppio grill ventilato.

Ricette aggiuntive

					
Meringhe					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Focaccine inglesi					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Pollo					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Pasti impiattati, freddi (1 porzione)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Liquidi nei biberon					

					
	-	1000	-	0,5	10)
Lasagne, surgelate (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasagne, surgelate (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, surgelata					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
- 2) Utilizzare la carta forno.
- 3) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.
- 4) Posizionare il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso. Capovolgere a metà tempo di cottura.
- 5) Usare un piatto di ceramica piatto sul fondo della cavità.
- 6) Il sacchetto deve essere estratto dall'apparecchiatura quando i chicchi smettono di scoppiare.
- 7) Usare un ripiano a filo. Deve toccare il coperchio della ventola.
- 8) Coprire il cibo con un coperchio in plastica idoneo per il microonde.
- 9) Ruotare il contenitore di 1/2 giro, a metà del tempo di cottura.
- 10) Posizionare la bottiglia al centro del fondo della cavità senza utilizzare accessori.
- 11) Non girare il cibo durante il processo di cottura.

6.4 Consigli per l'uso del microonde

Posizionare il cibo al centro del ripiano a filo. Usare il primo livello griglia.

A metà cottura, girate o mescolate il cibo.

Mescolate di tanto in tanto i piatti a base di liquidi e prima di servirli.

Quando si riscaldano dei liquidi, si consiglia di mettere un cucchiaino nella tazza per migliorare la distribuzione del calore ed evitare che il liquido trabocchi. Il cucchiaino non deve toccare le pareti interne del forno per evitare la formazione di scintille.

Non coprire gli alimenti quando si utilizzano le funzioni combinate del forno a microonde. Fare riferimento a Uso quotidiano.

Non utilizzare le funzioni "Microonde" o "Microonde combinato" senza alimenti all'interno dell'apparecchiatura.

Cottura al microonde

Coprire gli alimenti durante la cottura o il riscaldamento. Per mantenere la crosta croccante, cuocere senza coperchio.

Non impostare una potenza o un tempo troppo elevati per evitare che il cibo si secchi, si bruci o provochi un incendio.

Non cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero scoppiare. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di procedere al riscaldamento.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Una volta terminata la cottura, lasciare riposare il cibo per qualche minuto affinché il calore si distribuisca in modo uniforme.

Scongelamento nel microonde

Appoggiare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto, con un recipiente posto sotto, oppure su una griglia per lo scongelamento o un colino di plastica, in modo che i liquidi possano defluire.

Rimuovere i pezzi man mano che si scongelano.

Si può usare una maggior potenza del microonde per cuocere frutta e verdure senza doverle scongelare prima.

Girare migliora i risultati. Per alimenti delicati come la carne, girarli due volte durante lo scongelamento.

6.5 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Controllare le specifiche delle pentole/del materiale/del contenitore di alluminio prima dell'uso.

Per altre pentole a microonde specifiche non elencate in questa tabella seguire le istruzioni del produttore.

Pentole / Materiale



Vetro e porcellana termoresistente senza componenti metallici



Pentole / Materiale



Vetro e porcellana non termoresistente senza decorazioni metalliche	✓	✗	✗
Vetro e vetroceramica termoresistente	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta termoresistente senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metallo	✓	✓	✓
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	✗	✗	✗
Plastica termoresistente fino a 200°C	✓	✓	✗
Cartone, solo carta	✓	✗	✗
Pellicola	✓	✗	✗
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	✗
Piatti per arrostiti in metallo (ad es. smalto, ghisa)	✗	✗	✗
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	✗	✗	✗
Lamiera dolci	✗	✗	✗
Ripiano a filo	✓	✓	✓

6.6 Impostazioni di potenza

I dati seguenti sono solo a scopo indicativo.

800 - 1000 W

- Riscaldamento di liquidi

600 - 700 W

- Sobbollimento di riso
- Cottura delle verdure
- Popcorn

400 - 500 W

- Riscaldamento di piatti unici
- Sobbollimento stufato
- Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati pronti

300 W

- Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati
- Riscaldamento di alimenti per neonati
- Cottura continua

- Scongellamento di pane, frutta, torte, dolci, formaggi, burro, carne e pesce
- Fusione di cioccolato e burro

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

3. Estrai i supporto per ripiano dal fermo posteriore.

4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Sostituzione della lampadina

Solo l'assistenza tecnica può sostituire la lampadina. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

Il display mostra un codice di errore non presente sotto, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'apparecchiatura. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Non è possibile attivare o utilizzare l'apparecchiatura. - L'apparecchiatura non è connessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

L'elettrodomestico non si riscalda.

- L'orologio non è impostato.
- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.
- Sicurezza bambini è attivato.

La lampada non funziona. - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

Problemi con segnale di rete wireless. - Controllare se il dispositivo mobile è connesso alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.

Nuovo router installato o configurazione del router modificata. - Configurare nuova-

mente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile.

Il segnale della rete wireless è debole. - Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.

Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura. - Spegner il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa. Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.

F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente. Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.

F601 - c'è un problema col segnale Wi-Fi. Verificare la connessione di rete. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Connessione wireless.

F604 - il primo collegamento a non è andato a buon fine Wi-Fi. Spegner e riaccendere l'apparecchiatura e riprovare. Fare riferimento

a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Connessione wireless.

F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

F131 - la temperatura del sensore magnetron è troppo alta. ¹⁾ Spegner l'apparecchiatura e

attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.

F602, F603 - la Wi-Fi non è disponibile. ¹⁾ Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in stand-by	0,8 W
Potenza elettrica assorbita in stand-by di rete	2,0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564, EN 63474.

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

9.2 Consigli per il risparmio energetico

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente (solo quando si utilizza una funzione diversa dal microonde).
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura

dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.

- Spegner la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 E EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.
- Quando possibile, spegnere il Wi-Fi per risparmiare energia. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura. L'arresto automatico non si applica quando la lampada è accesa o con la funzione: 
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - max °C

¹⁾ Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

