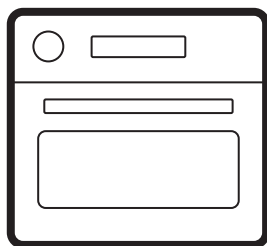


AEG

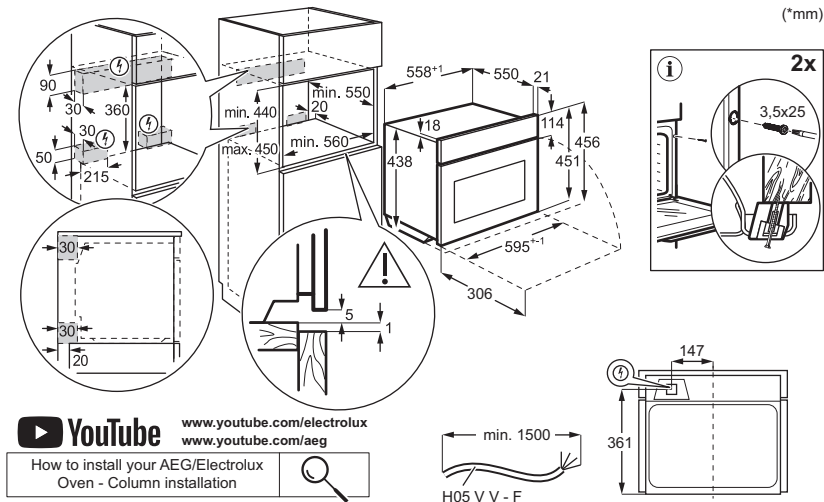
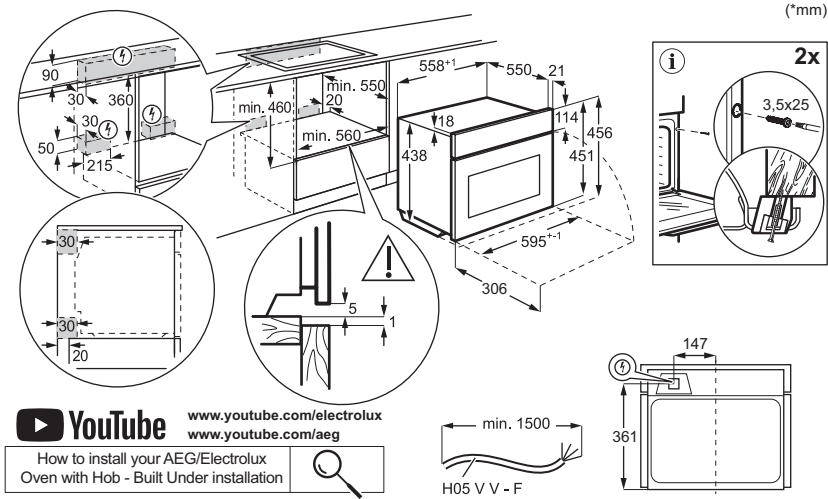


aeg.com/register



CM9670T
NKK9N821DT
PK9001WT

INSTAL·LACIÓ / INSTALLAZIONE / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



CATALÀ

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	6
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	8
5. ÚS DIARI.....	9

6. CONSELLS I TRUCS.....	12
7. CURA I NETEJA.....	15
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	15
9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	16
10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	16

Subjecte a canvis sense preavís.

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu 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.
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic 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 fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- 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 fet malbé, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'ha 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'es-

calfament 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 instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- AVÍS: Si la porta o les juntes de la porta estan danyades, no feu funcionar l'aparell fins que ho repari una persona qualificada.
- AVÍS: Només una persona qualificada ha de fer les operacions de servei o reparació que impliquin l'extracció de les cobertes que protegeixen contra l'exposició a l'energia de microones.
- AVÍS: Els líquids i altres aliments no s'han d'escalfar en recipients hermètics, ja que poden explotar.
- Feu servir només estris aptes per a forns microones.
- No activeu la funció de microones quan l'aparell estigui buit per evitar arcs elèctrics.

- El recipients metàl·lics per desmar 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.
- Vigileu l'aparell quan escalfeu aliments en recipients de plàstic o paper per evitar que s'igni.
- 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.
- Remeneu o sacsegeu el contingut dels biberons i dels pots de menjar per a nadons i comproveu-ne la temperatura abans de consumir-los per evitar cremades.
- No escalfeu ous amb closca ni ous durs sencers, ja que poden explotar, fins i tot després que s'hagi acabat d'escalfar al microones.
- Per retirar els suports de la graella, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la graella primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Netegeu l'aparell regularment i elimineu-ne qualsevol residu de menjar.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni raspadors 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.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- 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'electrodomèstic, assegureu-vos que estigui a nivell i que la porta s'obri sense cap limitació.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refrigerament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb les especificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- L'aparell ha d'estar connectat a la presa de terra. Utilitzeu sempre un endoll a prova de cops instal·lat correctament.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal fer una substitució, l'ha de fer 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.

- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Ús

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Netegeu l'electrodomèstic després de cada ús.
- Aneu amb compte quan obriu la porta de l'aparell durant el funcionament, ja que pot sortir aire calent i barreges inflamables d'ingredients alcohòlics.
- 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.
- Mantingueu les espurnes i les flames obertes allunyades de l'aparell quan la porta estigui oberta.
- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.
- No compartiu la vostra contrasenya wifi.

- No feu servir la funció de forn de microones per escalfar el forn.

AVÍS!

Risc d'espalllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - No poseu paper d'alumini directament sobre el fons de la cavitat.
 - No introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - No deixeu plats ni aliments humits a l'aparell després de cuinar.
 - aneu amb compte quan traieu o instal·leu accessoris.
- La decoloració de l'esmalt o de l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per a pastissos humits, ja que els suc de fruita poden deixar taques 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 d'aliments no quedi atrapada a la porta de l'aparell.
- Si l'aparell està instal·lat darrere d'un panell de moble, no en tanqueu el panell durant l'ús ni fins que l'aparell s'hagi refredat completament per evitar danys per la calor i la humitat.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre 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.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

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

- Apagueu i desendolieu l'aparell abans del manteniment.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui fred per evitar que es trenqui el vidre. Si els panells de vidre de la porta estan danyats, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat per a la seva substitució.
- Netegeu i assequeu l'aparell, la seva cavitat i els accessoris després de cada ús per evitar la condensació de vapor, la corrosió i el deteriorament de la superfície.
- Comproveu el producte regularment per detectar signes de deteriorament que el puguin fer no apte per al contacte amb aliments, com ara esquerdes, bombolles, delaminació, contracció, adherència, corrosió o altres canvis visibles en la textura o l'aparença. Seguiu les instruccions de neteja i cura per prevenir-ne el deteriorament.
- 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.
- Feu servir un drap de microfibra, aigua tèbia i detergents neutres per netejar l'aparell i els accessoris. No feu servir productes abrasius, coixinets, dissolvents, objectes amb vores afilades o metàl·lics.
- Seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs quan feu servir un esprai per a forns.

2.5 Eliminació

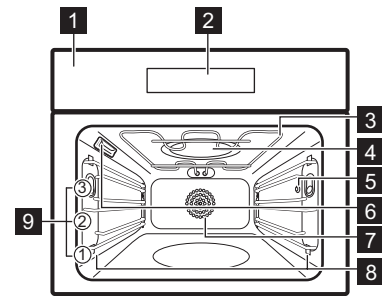
AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i, a continuació, tal·leu i descarteu el cable elèctric.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



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

3.2 Tauler de control

La pantalla és totalment interactiva i es pot desplaçar. Està dividida en seccions clara-

ment definides que donen accés a diverses funcions i plats. També mostra l'estat de funcionament actual. Us podeu moure per la pantalla per navegar per l'esquerra o la dreta.

Indicadors de pantalla

	Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell.
	Per accedir a les funcions i configuracions clau.
	Per accedir al submenú Plats amb programes de cocció específics.
	Per desar la configuració actual a: Predilectes.
	Per accedir a les funcions del microones.
	Per activar i desactivar les opcions.
	L'electrodomèstic està bloquejat.
	La funció Inici retardat està activada.
	La connexió Wifi està activada.
	El mode Funcionament remot està activat.

4. ABANS DEL PRIMER ÚS

4.1 Connexió sense fil

Què cal per connectar l'aparell:

- Una xarxa sense fil amb connexió a internet.
 - Dispositiu mòbil connectat a la mateixa xarxa sense fil.
1. Escanegeu el codi QR que apareix a la portada del manual d'usuari per descarregar l'aplicació o descarregueu-la directament de la botiga d'aplicacions.
 2. Seguiu les instruccions de registre de l'aplicació.
 3. Engegueu l'aparell.
 4. Entreu al menú i seleccioneu: Configuració / Connexions.
 5. Premeu per activar o desactivar: Wifi.

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

Per motius de seguretat, l'operació remota s'apaga automàticament després de 24 h. Si cal, repetiu el procés d'incorporació.

	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
Freqüència	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Potència màxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Baixa Energia (BE)

Restriccions i requisits a BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, i UK(NI): Aquest aparell és només per a ús interior.

① Quan l'aparell està connectat a l'aplicació, pot rebre actualitzacions importants de software. Aquestes actualitzacions poden introduir noves funcionalitats, refinar funcions i icones existents, abordar possibles problemes i millorar el rendiment global del software. Després de l'actualització, no es pot restaurar la versió anterior del software.

4.2 Llicències de programari

El programari d'aquest producte conté components basats en programari lliure i de codi

obert. AEG reconeix les contribucions de les comunitats de programari obert i robòtica al projecte de desenvolupament.

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 DS8).

4.3 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'electrodomèstic buit abans del primer ús. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu l'habitació.

1. Retireu tots els accessoris i els suports laterals.
2. Entreu al menú i seleccioneu la funció de cuina.
3. La pantalla mostra un missatge emergent per iniciar el procés de preescalfament.
4. Confirmeu l'inici i seguiu les instruccions de la pantalla.
5. Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi.
6. Netegeu l'interior del forn amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau. Substituïu accessoris i suports laterals.

5. ÚS DIARI

5.1 Funcions de cocció

Funcions estàndard de cocció per a necessitats típiques de forn, inclosos l'escalfament superior i inferior , la graella , la cocció amb ventilador  i més. Podeu preparar els vostres plats de manera tradicional. Per a més informació, consulteu la descripció a la pantalla.

1. Entreu al menú i seleccioneu la funció de cuina.
2. La pantalla indica la configuració disponible.
3. Comença a cuinar i segueix les instruccions de la pantalla.

5.2 Microones

L'energia del microones escalfa els aliments ràpidament, cosa que permet un reescalfament, una fusió i una descongelació eficients.

1. Retireu tots els accessoris excepte la graella.
2. Toqueu  Microones a la pantalla principal.
3. Ajusteu el temps i la potència del microones.
4. Confirmeu per començar a cuinar.
5.  : toqueu-lo per desactivar la funció.

Si obriu la porta, la funció s'atura. Per reiniciar-la, toqueu .

5.3 Funcions combinades de microones

El microones combina les funcions de cocció estàndard amb les funcions boost de microones per reduir el temps de cocció i millorar els resultats.

1. Retireu tots els accessoris excepte la graella.

2. Seleccioneu la funció combinada de microones.
3. La pantalla indica la configuració disponible. Ajusteu la temperatura i la potència del microones.
4. Comenceu la cocció i seguiu les instruccions de la pantalla.

Sonda tèrmica: podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocció. Consulteu Ús d'accessoris, Sonda tèrmica.

5. : pitgeu-lo per apagar la funció d'escalfament.

5.4 D'opcions de preescalfament

L'aparell inclou diverses opcions de preescalfament per garantir resultats de cocció òptims.

- Estàndard - preescalfament bàsic sense optimització de velocitat ni energia.
- Intel·ligent - ajuda a optimitzar l'ús d'energia durant l'escalfament del forn en comparació amb Ràpid.
- Ràpid - preescalfament més ràpid amb un consum d'energia lleugerament superior.

5.5 Predilectes

Podeu desar els vostres plats preferits. Això permet que el forn els reconegui automàticament en el futur. La càmera detectarà el plat i suggerirà el programa desat.

Per desar una configuració, seleccioneu l'opció preferida i toqueu el .

5.6 Temporitzador

Seccioneu el temps de cocció. El màxim és 23 h 59 min.

1. Trieu la funció de cocció i ajusteu la temperatura.
2. Premeu  i configureu l'hora.

Podeu configurar un inici diferit o especificar l'hora de finalització de la cocció tocant .

Finalitzar acció

So d'alarma: configureu un compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.

So d'alarma i aturar la cocció: configureu un compte enrere. Quan s'acaba el temporitzador, sona el senyal i la cocció s'atura.

Només missatge emergent: quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla.

Algunes funcions del rellotge poden no estar disponibles amb certes funcions de cocció.

Toqueu +5 min per allargar el temps de cocció.

Inici retardat

Podeu ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció. No disponible per a les funcions amb el microones.

1. Seleccioneu la funció de cocció i ajusteu la configuració.
2. Toqueu: Inici retardat.
3. Desplaceu-vos per ajustar l'hora d'inici desitjada i confirmeu.

5.7 Bloqueig infantil

Aquesta funció evita que l'electrodomèstic es pugui utilitzar accidentalment.

1. Obriu el menú d'opcions situat a la part superior dreta de la pantalla: .
 2. Seleccioneu: Bloqueig infantil .
 3. Confirmeu la configuració per activar-la.
- El bloqueig es manté actiu fins que es canvia.

Per desbloquejar temporalment, toqueu la pantalla i introduïu els números seqüencialment de baix a alt.

Si no hi ha interacció durant 30 s, el Bloqueig infantil es reactivarà automàticament.

Per desactivar-lo completament, torneu al menú d'opcions i seleccioneu Bloqueig infantil un altre cop.

5.8 Plats

La cuina assistida suggereix configuracions per a diferents plats i inclou les instruccions pas a pas, la temperatura i el temps de cocció. Podeu canviar la configuració en qualsevol moment durant la cocció. Podeu triar el vostre mètode de cocció preferit, afegir el sensor d'aliments o fer servir la càmera. La disponibilitat de cada opció depèn del plat seleccionat.

1. Entreu al menú i seleccioneu .
2. Trieu un tipus d'aliment i un plat i seguiu els passos a la pantalla.

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

5.9 Accessoris

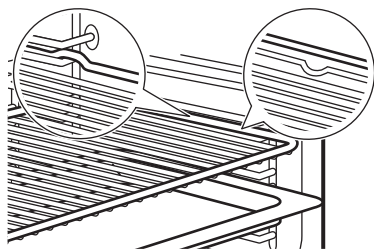


Accessoris disponibles segons el model. Escanegeu el codi QR per saber com utilitzar els accessoris subministrats amb l'aparell. Podeu comprar accessoris addicionals per separat. Per obtenir

més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol Consells i trucs, Estris de cuina i materials aptes per a microones.

Inseriu l'accessori (reixeta metàl·lica / safata) entre les barres guia del suport. Assegureu-vos que la reixeta toqui la part posterior de l'interior del forn i que les potes apuntin cap avall. Una petita entalladura a la part superior augmenta la seguretat i evita que es tombi. El rivet que envolta la reixeta impedeix que els recipients llisquin del prestatge.



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

Si la graella té un esglaó, poseu-la cap a la part davantera de l'interior del forn.

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

Si feu servir una safata amb forats, poseu la safata / paella a sota per recollir el líquid de degoteig.

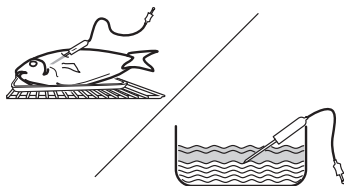
5.10 Sonda tèrmica

Mesura la temperatura interna dels aliments. Podeu fer-la servir amb les funcions de cocció estàndard i amb la combinació microones.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C - la temperatura del forn. Ha de ser almenys 25°C més alta que la temperatura de la sonda d'aliments.
- : temperatura de la sonda d'aliments.

1. Seleccioneu una funció de cocció del menú: Funcions o un plat del menú: Plats.
2. Ajusteu la temperatura del forn i el temps de cocció, si cal.
3. Introduïu la punta del sensor d'aliments al mig de la carn o el peix (si pot ser, a la part més gruixuda). Per a cassoles, poseu la punta de la sonda d'aliments exactament al centre, estabilitzada en un ingredient sòlid. Assegureu-vos que la punta no toqui la part inferior del recipient de forn.



4. Endolheu la sonda d'aliments al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Consulteu Descripció del producte.
5. Confirmeu per començar a cuinar.

La pantalla indica el símbol i la temperatura actual de la sonda d'aliments.

6. 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.
7. : toqueu-lo per apagar la funció de cocció.
8. Desendolheu el sensor d'aliments i traieu el plat de l'aparell.

6. CONSELLS I TRUCS

6.1 Recomanacions de cocció

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

Els processos de cocció i enfortat només son aptes per cuinar a un nivell.

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

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció de cocció
	Temperatura
	Potència del microones (W)
	Nivell
	Temps de cocció (min)
	Informació addicional

6.2 Cocció amb ventilació

		°C		
Pasta gratinada	1	200	45 - 60	1)
Patates gratinades	1	180	80 - 100	1)
Mussaca	1	180	75 - 90	1)
Lasanya	1	180	70 - 90	1)
Canelons	1	200	65 - 80	1)
Púding	1	190	60 - 80	1)
Púding d'arròs	1	180	80 - 100	1)
Pastís de poma	1	160	100 - 120	1)
Pa blanc	1	200	80 - 100	2)

1) Utilitzeu una graella metàl·lica.

2) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

6.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

Enfortar a un nivell

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

		°C		
Pastissos petits, 20 per safata				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Bescuit sense greix				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)
Short bread (galetes escoceses)				
	2	140	28 - 38	1)2)
	2	140	25 - 35	1)2)
Pastís de poma				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
Torrades				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

1) Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn. Ha de tocar la tapa del ventilador.

2) Preescalfeu l'aparell fins que s'assoleixi la temperatura establerta fent servir la configuració: Preescalfar / Estàndard. No feu servir: Preescalfar / Ràpid i Intel·ligent. Consulteu Ús diari, Opcions de preescalfament.

3) Utilitzeu una graella metàl·lica.

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.

					
Sponge cake					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
Pastís de carn					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
Crema					
	1	400	-	18 - 23	1)4)
Descongelar carn picada (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)
Pastís					
	1	200	170	22 - 27	1)4)
Patates gratinades					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
Pollastre (1100 g)					
		200		30	
	1		200		1)7)
		-		18 - 23	

1) Utilitzeu una graella metàl·lica. Ha de tocar la tapa del ventilador.

2) Gireu a la meitat el contenidor quan el temps de cocció estigui a mig camí.

3) Per cuinar, cal que utilitzeu un film transparent apte per a microones. Punxeu el film diverses vegades abans de cuinar.

4) No gireu els aliments durant la cocció.

5) Gireu dues vegades la carn per la part més llarga, un cop hagi transcorregut un terç i dos terços del temps de cocció.

6) Gireu el contenidor un quart en sentit horari a mitjan temps de cocció.

7) Poseu el plat a la base del forn. Col·loqueu el pollastre directament sobre la graella amb el pit cap avall. Al cap de 30 min, gireu el pollastre i canvieu la funció de cocció a: Aire calent superior.

Receptes addicionals

					
Merenga					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
Scones					

					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Pollastre					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
Crispetes					
	-	700	-	3 - 4	5)6)
Menjar preparat, fred (1 porció)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
Líquids en biberó					
	-	1000	-	0.5	10)
Lasanya congelada (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
Lasanya congelada (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
Pizza, congelada					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

1) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

2) Feu servir paper d'enfornar.

3) Preescalfeu l'aparell fins que s'assoleixi la temperatura establerta fent servir la configuració: Preescalfar / Estàndard. No feu servir: Preescalfar / Ràpid i Intel·ligent. Consulteu Ús diari, Opcions de preescalfament.

4) Col·loqueu el pollastre amb el pit cap avall. Gireu-lo a la meitat del temps de cocció.

5) Utilitzeu una placa ceràmica plana a la cavitat inferior.

6) Traieu la bossa de l'aparell quan s'aturi l'obertura de les crispetes.

7) Utilitzeu una graella metàl·lica. Ha de tocar la tapa del ventilador.

8) Cobriu els aliments amb una tapa de plàstic per a microones.

9) Gireu a la meitat el contenidor quan el temps de cocció estigui a mig camí.

10) Poseu l'ampolla al centre de la cavitat inferior sense utilitzar cap accessori.

11) No gireu els aliments durant la cocció.

6.4 Recomanacions per al microones

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

Gireu o remeneu els aliments a mitja cocció. Remeneu els plats líquids de tant en tant i abans de servir.

En escalfar líquids, poseu una cullera a la tassa per millorar la distribució de la calor i evitar que s'escapi. La cullera no ha de tocar l'interior del forn per evitar espurnes.

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

No feu servir les funcions de microones o microones combinades sense aliments dins de l'aparell.

Cocció amb microones

Cobriu els aliments quan cuineu o els escalfeu. Per fer una crosta, cuineu sense tapa.

No configureu la potència o el temps massa alts per evitar que quedi seca, es cremi o es produeixi un incendi.

No cuineu ous o cargols amb closca; poden esclatar. Punxeu el rovell d'un ou fregits abans de reescalfar-lo.

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

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

Després de cuinar, deixeu reposar els aliments durant uns minuts per a una distribució uniforme de la calor.

Descongelació amb microones

Col·loqueu l'aliment congelat, sense embolcallar, sobre un plat petit capgirat amb un recipient a sota, o bé sobre una reixeta de descongelació o un colador de plàstic perquè els líquids es puguin escórrer

Retireu les peces descongelades a mesura que es descongelen.

Per cuinar fruita i verdura sense descongelar-la, feu servir una potència més alta al microones.

Girar el menjar millora els resultats. Per a aliments delicats com la carn, gireu-la dues vegades mentre es descongela.

6.5 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 aptes per al forn, sense components metàl·lics	✓	✓	✓	
Vidre i porcellana no aptes per al forn sense decoracions metàl·liques	✓	X	X	
Vidre i vitroceràmica resistent al forn/gel	✓	✓	✓	
Ceràmica i terrissa resistent al forn sense quars ni components metàl·lics ni revestiments que continguin 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	
Plats de rostir metàl·lics (per exemple, d'esmalt, de ferro colat)	X	X	X	
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	X	X	X	
Safata de pastisseria	X	X	X	
Graella	✓	✓	✓	

6.6 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

7. CURA I NETEJA

7.1 Notes sobre la neteja

- Feu servir una solució de neteja per a superfícies de metall.
- Feu servir un netejador de forns especial per a taques difícils.
- Feu servir el descalcificador líquid recomanat pel fabricant per eliminar els residus de calç.
- No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts.
- No renteu els accessoris al rentavaixelles.

7.2 Extracció dels suports laterals

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
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.

4. Torneu a posar els suports dels prestatges a la posició inicial. Repetiu els passos en sentit invers.

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

7.3 Substitució de la bombeta

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

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Els detalls del servei es troben a la placa de característiques, situada al marc frontal. La podreu veure si obriu la porta. No traieu la placa de característiques.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu l'interruptor de casa vostra per reiniciar l'electrodomèstic. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

No podeu activar ni fer funcionar l'aparell.

- L'aparell no està connectat a la xarxa elèctrica o està connectat incorrectament.

L'aparell no s'escalfa.

- Bloqueig infantil està activat.
- La desconexió automàtica està activada.
- El mode de demostració està activat: codi de desactivació: 2468.

El llum no funciona. S'ha fos la bombeta. Substituïu la bombeta.

El llum està apagat. - Cocció amb ventilació està activat.

Problemes amb el senyal de la xarxa sense fil (només en alguns models). - Comproveu si el dispositiu mòbil està connectat a la xarxa sense fil. Comproveu la xarxa wifi i l'encaminador (router). Reinicieu l'encaminador.

S'ha instal·lat un nou encaminador o s'ha canviat la configuració de l'encaminador (només en models seleccionats). - Torneu a configurar l'aparell i el dispositiu mòbil.

El senyal de xarxa sense fil és feble (només en alguns models). - Acosteu l'encaminador al màxim a l'aparell.

El senyal sense fil es veu interromput per un altre forn microones que hi ha a prop de l'aparell (només alguns models.) - Apagueu el forn microones. Mireu de no fer servir un altre forn microones ni l'operació remota

de l'electrodomèstic alhora. Les microones interrompen el senyal Wifi.

F111: la Sonda tèrmica no està correctament inserida al terminal. Endol·leu correctament la Sonda tèrmica al terminal.

F240: 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.

F601: hi ha algun problema amb el senyal Wifi. Comproveu la connexió de la xarxa. Vegeu Abans del primer ús, Connexió sense fil.

F604: la primera connexió a la Wifi ha fallat. Apagueu i torneu a engegar l'aparell. Vegeu Abans del primer ús, Connexió sense fil.

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⁾ Apagueu l'aparell i espereu que es refredi. Torneu a engegar l'aparell.

F603: la Wifi no està disponible. ¹⁾ Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

9.1 Requisits d'informació d'acord amb núm. 2023/826 (UE)

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

Aparell provat d'acord amb: EN 50564, EN 63474.

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

9.2 Consells d'optimització

- Mantingueu la porta tancada durant la cocció i eviteu obrir-la sovint.
- Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.
- Feu servir estris metàl·lics o foscos i no reflectants (només quan feu servir una funció que no sigui microones).

- Eviteu el preescalfament llevat que sigui necessari.
- Minimitzeu les pauses entre coure diversos plats.
- Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador (només en alguns models).
- Feu servir la calor residual per mantenir el menjar calent. Reduïu la temperatura de l'electrodomèstic a mínim 3 - 10min abans d'acabar la cocció.
- Apagueu el llum durant la cocció si no és necessari.
- Quan sigui possible, desactiveu el wifi. Consulteu Abans del primer ús.
- Apagament automàtic: per motius de seguretat, si la funció de cocció és activa i no s'han canviat els paràmetres, l'aparell s'apaga automàticament després d'una estona. Per activar una funció de cocció més temps, configureu el temps de cocció.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: Màxim 250 °C

10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i elec-

trònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

¹⁾ Si apareix cap d'aquests errors, la resta de les funcions de l'electrodomèstic seguiran operatives com en condicions normals.

ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	17
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	20
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	22
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	23

5. USO QUOTIDIANO.....	24
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	26
7. CURA E PULIZIA.....	29
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	30
9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	30
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	31

Con riserva di modifiche.

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 installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.
- **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 rimozione delle coperture che proteggono dall'esposi-

zione all'energia delle microonde.

- **AVVERTENZA:** I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori chiusi ermeticamente, poiché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti ai forni a microonde.
- Non attivare la funzione microonde quando l'apparecchiatura è vuota per evitare la formazione di archi elettrici.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura 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 me-

tallo 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 questa apparecchiatura.

- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura 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.

- Spegnerne 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

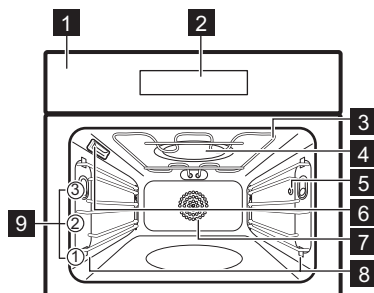
⚠ AVVERTENZA!

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

Il display è completamente interattivo e scorrevole. È suddiviso in sezioni chiaramente

definite che forniscono accesso a varie funzioni di cottura e ricette. Mostra anche lo stato operativo attuale. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

Spie display

⌚	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
🏠	Per accedere a funzioni e impostazioni chiave.
🍴	Per accedere al sottomenu Piatti con programmi di cottura dedicati.
❤	Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti
🌊	Per accedere alle funzioni microonde.
🔌	Per attivare o disattivare le opzioni.
🔒	L'apparecchiatura è bloccata.
🕒	la funzione Partenza ritardata è attiva.
📶	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. Scansionare il codice QR sulla copertina posteriore del manuale d'uso per scaricare l'app o scaricarlo direttamente dall'app store.
 2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
 3. Accendere l'apparecchiatura.
 4. Premere il menu e selezionare: Impostazioni / Connessioni.
 5. 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
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potenza massima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocollo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Basso consumo energetico (LE)

Restrizioni e requisiti in BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, e UK(NI): Questa apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso interno.

① Quando l'apparecchiatura è connessa all'app, potrebbe ricevere importanti aggiornamenti software. Questi aggiornamenti possono introdurre nuove funzionalità, perfezionare le funzioni e le icone esistenti, affrontare potenziali problemi e migliorare le prestazioni complessive del software. Dopo l'aggiornamento, non è possibile ripristinare la versione software precedente.

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.opensourcerepository.com> (cartella DS8).

4.3 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Aera- re bene l'ambiente.

1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
2. Accedere al menu e selezionare la funzione di cottura.
3. Il display visualizza un messaggio pop-up per avviare il processo di preriscaldamento.
4. Confermare per avviare e seguire le istruzioni sul display.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
6. Pulire l'interno del forno utilizzando un panno in microfibra, acqua calda e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni cottura

Funzioni di cottura standard per le esigenze di cottura più comuni, compresa la cottura con riscaldamento della parte superiore e inferiore , grill , cottura ventilata  e altro. Puoi preparare i tuoi piatti in modo tradizionale. Per maggiori informazioni consultare la descrizione sul display.

1. Accedere al menu e selezionare la funzione di cottura.
2. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Iniziare la cottura e seguire le istruzioni sul display.

5.2 Microonde

L'energia del microonde riscalda gli alimenti rapidamente, consentendo riscaldamento, scioglimento e scongelamento efficienti.

1. Rimuovere tutti gli accessori, tranne il ripiano a filo.
2. Premere  Microonde sul display principale.
3. Impostare il tempo e la potenza del microonde.
4. Conferma per iniziare a cucinare.
5.  - premere per disattivare la funzione. Se si apre la porta, la funzione si interrompe. Per riavviare, premere: .

5.3 Funzioni combinazione con microonde

Le funzioni di combinazione con microonde uniscono le funzioni di 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. Selezionare la funzione di combinazione con microonde.
3. Il display mostra le impostazioni disponibili. Impostare la temperatura e la potenza del microonde.
4. Iniziare la cottura e seguire le istruzioni sul display.

Sensore alimenti - è possibile collegare il sensore in qualsiasi momento prima o duran-

te la cottura. Consultare Uso degli accessori, Sensore alimenti.

5.  - premere per spegnere la funzione di cottura.

5.4 Opzioni di preriscaldamento

L'apparecchiatura include diverse opzioni di preriscaldamento per garantire risultati di cottura ottimali.

- Standard - preriscaldamento di base senza ottimizzazione della velocità o dell'energia.
- Smart - aiuta a ottimizzare l'uso di energia durante il riscaldamento del forno rispetto a Rapido.
- Rapido - preriscaldamento più rapido con un consumo energetico leggermente superiore.

5.5 Preferiti

È possibile salvare i tuoi piatti preferiti. Ciò consente al forno di riconoscerli automaticamente durante i futuri utilizzi. La videocamera rileverà il piatto e suggerirà il programma salvato.

Per salvare un'impostazione, selezionare l'opzione preferita e premere .

5.6 Timer

Per impostare il tempo di cottura. Il massimo è 23 h 59 min.

1. Selezionare la funzione di cottura e impostare la temperatura.
2. Premere  e impostare il tempo.

È possibile impostare una partenza ritardata o specificare l'orario di cottura premendo .

Operazione finale

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.

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

Premere +5 min per prolungare il tempo di cottura.

Partenza ritardata

È possibile posticipare l'avvio e/o la fine della cottura. Non sono disponibili per le funzioni microonde.

1. Scegliere la funzione di cottura e regolare le impostazioni.
2. Premere: Partenza ritardata.
3. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e confermare.

5.7 Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura.

1. Aprire il menu delle opzioni in alto a destra dello schermo: .

2. Selezionare: Sicurezza bambini .

3. Confermare l'impostazione per attivarla.

Il blocco tasti rimane attivo fino a quando non viene modificato.

Per sbloccare temporaneamente, toccare lo schermo e inserire i numeri in sequenza dal basso all'alto.

Se non c'è interazione per 30 sec, il Sicurezza bambini si riattiverà automaticamente.

Per disattivare completamente, tornare al menu delle opzioni e selezionare nuovamente Sicurezza bambini.

5.8 Piatti

La cottura guidata suggerisce impostazioni per diversi piatti, incluse istruzioni passo dopo passo, temperatura e tempo di cottura. È possibile modificare le impostazioni durante la cottura. È possibile scegliere il metodo di cottura preferito, aggiungere la termosonda o utilizzare la fotocamera. La disponibilità di ogni opzione dipende dal piatto selezionato.

1. Accedere al menu e selezionare .
2. Scegliere un tipo di cibo e un piatto e seguire i passaggi a schermo.

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

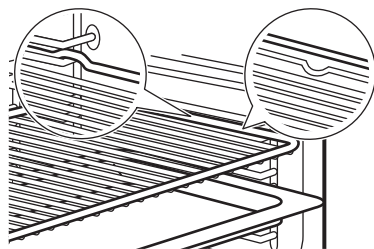
5.9 Accessori



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.

Inserire l'accessorio (griglia metallica / vaso) tra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedini siano rivolti verso il basso. Il piccolo incavo nella parte superiore aumenta la sicurezza e offre una protezione antibaltamento. Il bordo intorno alla griglia impedisce alle pentole di scivolare fuori.



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.

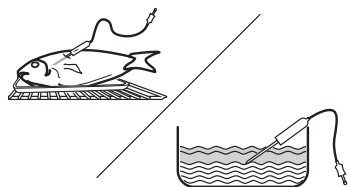
5.10 Sensore alimenti

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

Le due temperature da impostare sono:

- $^{\circ}\text{C}$ - la temperatura del forno. Dovrebbe essere almeno 25°C superiore alla temperatura del sensore di temperatura.
-  - sensore di temperatura.

1. Selezionare una funzione di cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti.
2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
3. 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.



4. Inserire il sensore di temperatura nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.
5. Conferma per iniziare a cucinare. Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimentare.
6. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
7.  - premere per spegnere la funzione cottura.
8. Scollegare il sensore di cibo e rimuovere la piastra dall'apparecchiatura.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti 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
	Potenza microonde (W)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura ventilata umida

		°C		
Pasta gratinata	1	200	45 - 60	1)
Patate gratinate	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagne	1	180	70 - 90	1)
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Budino di pane	1	190	60 - 80	1)
Budino di riso	1	180	80 - 100	1)
Torta di mele	1	160	100 - 120	1)
Pane bianco	1	200	80 - 100	2)

1) Usare un ripiano a filo.

2) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Cottura su un livello

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

				
Tortine, 20 per teglia				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Pan di Spagna senza grassi				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)
Frollini al burro				
	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 a quando non viene raggiunta la temperatura impostata usando l'impostazione: Preriscaldamento / Standard. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Smart. Consultare Uso quotidiano, Opzioni di preriscaldamento.
- 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.

Funzioni Microonde e Combo microonde

Test conformi a EN 60705, IEC 60705.

					
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)

					
Scongelamento 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)					
	1	200	30		
		-	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. Picchiare 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: Aria calda e parte superiore.

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 a quando non viene raggiunta la temperatura impostata usando l'impostazione: Preriscaldamento / Standard. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Smart. Consultare Uso quotidiano, Opzioni di preriscaldamento.
- 4) Posizionare il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso. Capovolgerlo 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 toc-

care 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 involucri 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 scongellano.

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	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non termoresistente senza decorazioni metalliche	✓	X	X
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	X	X	X
Plastica termoresistente fino a 200°C	✓	✓	X
Cartone, solo carta	✓	X	X
Pellicola	✓	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	X
Piatti per arrostiti in metallo (ad es. smalto, ghisa)	X	X	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicio	X	X	X
Lamiera dolci	X	X	X

Pentole / Materiale	  		
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
- Scongellamento e riscaldamento di alimenti congelati pronti

300 W

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

100 - 200 W

- 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 le macchie ostinate, utilizzare uno speciale detergente per forno.
- 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 supporti 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.

- Sicurezza bambini è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.
- La modalità demo è attiva - codice di disattivazione: 2468.

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

La lampada è spenta. - Cottura ventilata umida è attivata.

Problemi con segnale di rete wireless (solo modelli selezionati). - 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 (solo modelli selezionati). - Configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile.

Il segnale della rete wireless è debole (solo modelli selezionati). - Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.

Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura (solo modelli selezionati). - Spegnerne 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.

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

F240 - 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. Spegnerne 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⁾ Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.

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 standby	0,8 W
Potenza elettrica assorbita in standby 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.

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

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

9.2 Suggerimenti per l'ottimizzazione

- 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.
- Quando possibile, utilizzare le funzioni di cottura con ventola (solo su alcuni modelli).

- 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.
- Quando possibile, spegnere il Wi-Fi. 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.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - max °C

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.

PORTUGUÊS

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	31
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	34
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	37
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	37
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	38

6. SUGESTÕES E DICAS.....	41
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	44
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	44
9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	45
10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	46

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes

de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com a aplicação.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os ani-

mais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.

- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado,

este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.

- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada deve realizar operações de manutenção ou reparação que envolvam a remoção das tampas de proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.
- AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que podem explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Não ative a função de micro-ondas quando o aparelho estiver vazio, para evitar arco elétrico.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- Observe o aparelho ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel para evitar a ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aqueci-

mento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.

- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- Mexa ou agite o conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebês e verifique a temperatura antes do consumo para evitar queimaduras.
- Não aqueça ovos com casca ou ovos bem cozidos inteiros, pois eles podem explodir, mesmo depois de terminado o aquecimento no micro-ondas.

- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Limpe o aparelho regularmente e remova quaisquer depósitos de alimentos.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.

- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, certifique-se de que está nivelado e que a porta abre sem qualquer restrição.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da corrente elétrica.
- O aparelho tem estar ligado à terra. Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo, especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.
- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.

- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não modifique este aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue o aparelho depois de cada utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, pois pode ser libertado ar quente e misturas inflamáveis provenientes dos ingredientes alcoólicos.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha faíscas e chamas abertas longe do aparelho quando a porta estiver aberta.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não deixe pratos e alimentos húmidos no aparelho após a cozedura.
 - tenha cuidado ao remover ou instalar acessórios.
- A descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma forma funda para bolos húmidos, pois os sumos de fruta podem causar manchas permanentes.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.

- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Certifique-se de que a sonda térmica não fica presa na porta do aparelho.
- Se o aparelho estiver instalado atrás de um painel de mobiliário, não feche o painel durante a utilização ou até que o aparelho esteja totalmente arrefecido, para evitar danos causados pelo calor e pela humidade.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Desligue e desconecte o aparelho antes da manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está frio para evitar que o vidro se parta. Se os

painéis de vidro da porta estiverem danificados, contacte o centro de assistência técnica autorizado para fins de substituição.

- Limpe e seque o aparelho, a sua cavidade e os acessórios após cada utilização para evitar a condensação de vapor, corrosão e deterioração da superfície.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Utilize um pano de microfibra, água morna e detergentes neutros para limpar o aparelho e os acessórios. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes, objetos pontiagudos ou metálicos.
- Siga as instruções de segurança na embalagem ao usar um spray para forno.

2.5 Eliminação

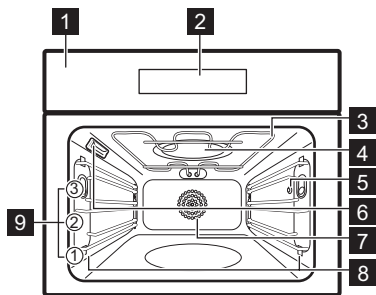
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Elemento de aquecimento
- 4 Gerador de micro-ondas
- 5 Tomada para a sonda térmica
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Apoio para prateleira, amovível
- 9 Nível das prateleiras

3.2 Painel de commandos

O ecrã é totalmente interativo e navegável. Está dividido em secções claramente defini-

das que permitem aceder a várias funções de cozedura e pratos. Também mostra o estado de funcionamento atual. Pode deslizar pelo ecrã para navegar para a esquerda ou para a direita.

Indicadores do visor

	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
	Para aceder às principais funções e definições.
	Para aceder ao submenu Pratos com programas de cozedura dedicados.
	Para guardar as definições atuais em: Favoritos.
	Para aceder às funções do micro-ondas.
	Para ativar e desativar as opções.
	O aparelho está bloqueado.
	função Início programado está ativada.
	A ligação Wi-Fi está ativada.
	A Funcionamento remoto está ativada.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
 - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Digitalize o código QR na contracapa do manual do utilizador para transferir a aplicação ou transfira-a diretamente da loja de aplicações.
 2. Siga as instruções de integração da aplicação.
 3. Ligue o aparelho.
 4. Prima o menu e selecione: Definições / Ligações.
 5. Prima para ligar ou desligar: Wi-Fi.

O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 seg.

Por motivos de segurança, o funcionamento remoto desliga-se automaticamente após 24 h. Repita a integração, se necessário.

Frequência	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Potência máxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Baixa energia (LE)

Restrições e requisitos em BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, e UK(NI): Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização em interiores.

i Quando o aparelho estiver ligado à aplicação, poderá receber atualizações de software importantes. Estas atualizações podem introduzir novas funcionalidades, aperfeiçoar funções e ícones existentes, resolver possíveis problemas e melhorar o desempenho geral do software. Após a atualização, não é possível restaurar a versão anterior do software.

4.2 Licenças de software

O software neste produto contém componentes baseados em software de código fonte li-

vre e aberto. AEG reconhece as contribuições do software aberto e das comunidades robóticas para o projeto de desenvolvimento.

Para aceder ao código fonte destes componentes de software de código fonte livre e aberto cujas condições de licença requerem publicação, e para ver as suas informações completas de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (pasta DS8).

4.3 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile bem a divisão.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras.
2. Aceda ao menu e selecione a função de cozedura.
3. O visor exibe uma mensagem pop-up para iniciar o processo de pré-aquecimento.
4. Confirme para iniciar e siga as instruções no visor.
5. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
6. Limpe o interior do forno com um pano de microfibra, água morna e detergente suave. Substitua os acessórios e os apoios para prateleiras.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

5.1 Funções de cozedura

Funções de cozedura normal para necessidades típicas de cozedura, incluindo aquecimento superior e inferior , grelhador , aquecimento ventilado  e muito mais. Pode preparar os seus pratos de forma tradicional. Para mais informações, consulte a descrição no visor.

1. Aceda ao menu e selecione a função de cozedura.
2. O visor apresenta as definições disponíveis.
3. Comece a cozinhar e siga as instruções no visor.

5.2 Micro-ondas

A energia das micro-ondas aquece os alimentos rapidamente, permitindo um reaque-

cimento, derretimento e descongelamento eficientes.

1. Retire todos os acessórios, exceto a prateleira em grelha.
2. Prima  Micro-ondas no visor principal.
3. Defina o tempo e a potência do micro-ondas.
4. Confirme para começar a cozinhar.
5. Prima  para desativar a função. Se abrir a porta, a função para. Para iniciar novamente, prima .

5.3 Funções combinadas de micro-ondas

As funções combinadas de micro-ondas combinam os tipos de aquecimento normal com o boost de micro-ondas para encurtar o tempo de cozedura e melhorar os resultados culinários.

1. Retire todos os acessórios, exceto a prateleira em grelha.
2. Selecione a função de combinação de micro-ondas.
3. O visor apresenta as definições disponíveis. Defina a temperatura e a potência do micro-ondas.
4. Comece a cozinhar e siga as instruções no visor.

Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a cozedura. Consulte Utilizar os acessórios, Sonda térmica.

5. Prima  para desativar a função de aquecimento.

5.4 Opções de pré-aquecimento

O aparelho inclui várias opções de pré-aquecimento para garantir resultados culinários ideais.

- Normal - pré-aquecimento básico sem otimização de velocidade ou energia.
- Inteligente - ajuda a otimizar o consumo de energia durante o aquecimento do forno em comparação com o Rápido.
- Rápido - pré-aquecimento mais rápido com um consumo de energia ligeiramente superior.

5.5 Favoritos

Pode guardar os seus pratos favoritos. Isso permite que o forno os reconheça automaticamente durante utilizações futuras. A câmara irá detetar o prato e sugerir o programa guardado.

Para guardar uma configuração, selecione a opção preferida e prima .

5.6 Temporizador

Para definir o tempo de cozedura. O máximo é 23 h 59 min.

1. Escolha a função de cozedura e defina a temperatura.

2. Prima  e defina a hora.

Pode definir um início programado ou especificar a hora de fim da cozedura premindo .

Finalizar ação

Alarme sonoro - define uma contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.

Alarme sonoro e fim de cozedura - define uma contagem decrescente. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e a cozedura para.

Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor.

Algumas funções do relógio podem não estar disponíveis com certas funções de cozedura.

Prima +5 min para prolongar o tempo de cozedura.

Início programado

Pode adiar o início e / ou o fim da cozedura. Não estão disponíveis para as funções de micro-ondas.

1. Escolha a função de cozedura e ajuste as configurações.
2. Prima: Início programado.
3. Percorra para definir a hora de início pretendida e confirme.

5.7 Bloqueio para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

1. Abra o menu de opções localizado no canto superior direito do ecrã: .
2. Selecione: Bloqueio para crianças .
3. Confirme a configuração para ativá-la.

O bloqueio permanece ativado até ser alterado.

Para desbloquear temporariamente, toque no ecrã e introduza os números sequencialmente, do menor para o maior.

Se não houver interação por 30 seg, o Bloqueio para crianças será reativado automaticamente.

Para desativar completamente, volte ao menu de opções e selecione Bloqueio para crianças novamente.

5.8 Pratos

A cozedura assistida sugere configurações para diferentes pratos, incluindo instruções passo a passo, temperatura e tempo de cozedura. Pode alterar as configurações durante a cozedura, se necessário. Pode escolher o seu método de cozedura preferido, adicionar a sonda térmica ou usar a câmara. A disponibilidade de cada opção depende do prato selecionado.

1. Entre no menu e selecione o .

2. Escolha um tipo de alimento e um prato e siga as etapas no ecrã.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

5.9 Acessórios

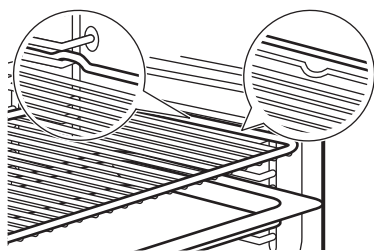


Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente.

Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte o capítulo Sugestões e dicas, Recipientes e materiais adequados para micro-ondas.

Insira o acessório (prateleira em grelha / tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a prateleira toca na parte de trás do interior do forno e os pés ficam virados para baixo. Um pequeno entalhe na parte superior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.



Se o tabuleiro tiver uma inclinação, posicione-o na direção da parte posterior do interior do forno.

Se a prateleira em grelha tiver um degrau, posicione-a na direção da frente do interior do forno.

Se existir uma inscrição no acessório, certifique-se de que está virada para si.

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/ recipiente por baixo para recolher líquidos gotejantes.

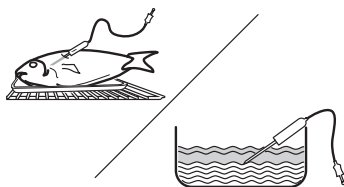
5.10 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-lo com as funções de cozedura combinada normal e micro-ondas.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$ - a temperatura do forno. Deve ser, pelo menos, 25°C superior à temperatura da sonda térmica.
- R - a temperatura da sonda térmica.

1. Selecione uma função de cozedura no menu: Funções ou um prato no menu: Pratos.
2. Defina a temperatura do forno e o tempo de cozedura, se necessário.
3. Introduza a extremidade da sonda térmica no centro da parte mais grossa da carne ou do peixe. Para caçarolas, coloque a extremidade da sonda térmica exatamente no centro, estabilizada num ingrediente sólido. Certifique-se de que a extremidade não toca no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte a secção Descrição do produto.
5. Confirme para começar a cozinhar.

O visor apresenta o símbolo e a temperatura atual da sonda térmica.

6. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
7. Prima $\blacksquare$ para desativar a função de cozedura.
8. Desligue a sonda térmica e retire o prato do aparelho.

6. SUGESTÕES E DICAS

6.1 Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Os processos de cozedura só são adequados num nível.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Função de cozedura
	Temperatura
	Potência do micro-ondas (W)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)
	Informações adicionais

6.2 Ventilado com Resistência

		°C		
Massa Gratinada	1	200	45 – 60	1)
Batatas gratinadas	1	180	80 – 100	1)
Moussaka	1	180	75 – 90	1)
Lasanha	1	180	70 – 90	1)
Canelones	1	200	65 – 80	1)
Pudim de pão	1	190	60 – 80	1)
Pudim de arroz	1	180	80 – 100	1)
Bolo de maçã	1	160	100 – 120	1)
Pão branco	1	200	80 – 100	2)

1) Utilize uma prateleira em grelha.

2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

6.3 Informação para institutos de teste

Cozedura num nível

Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Pão-de-ló sem gordura				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)
Pão pequeno				
	2	140	28 - 38	1)2)
	2	140	25 - 35	1)2)
Tarte de maçã				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
Tosta				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

1) Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno. Deve tocar na tampa do ventilador.

2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Normal. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Inteligente. Consulte Utilização diária, Opções de pré-aquecimento.

3) Utilize uma prateleira em grelha.

4) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.

5) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Funções combinadas de micro-ondas e micro-ondas

Testes de acordo com EN 60705, IEC 60705.

					
Pão-de-ló					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
Rolo de carne					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
Prato de ovos no forno					
	1	400	-	18 - 23	1)4)
Descongelar carne picada (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)
Bolo					
	1	200	170	22 - 27	1)4)
Batatas gratinadas					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
Frango (1100 g)					
		200		30	
	1		200		1)7)
		-		18 - 23	

- 1) Utilize uma prateleira em grelha. Deve tocar na tampa do ventilador.
- 2) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.
- 3) Utilize película aderente adequada MW durante a confeção. Antes de cozinhar, perfure a película aderente várias vezes.
- 4) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.
- 5) Vire a carne ao contrário no lado mais comprido, uma vez após 1/3 e uma segunda vez após 2/3 do tempo de cozedura decorrido.
- 6) Vire o recipiente para a direita a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
- 7) Coloque um prato no fundo do forno. Coloque o frango diretamente na prateleira em grelha com o peito virado para baixo. Após 30 min, vire o frango ao contrário e mude o tipo de aquecimento para: Ar quente e superior.

Receitas adicionais

					
Merengues					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)

					
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Frango					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
Pipocas					
	-	700	-	3 - 4	5)6)
Refeições empratadas, refrigeradas (1 porção)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
Líquidos em biberões					
	-	1000	-	0.5	10)
Lasanha, congelada (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
Lasanha, congelada (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
Pizza, congelada					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

1) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

2) Utilize papel vegetal.

3) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Normal. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Inteligente. Consulte Utilização diária, Opções de pré-aquecimento.

4) Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire-o de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

5) Utilize uma placa cerâmica plana no fundo da cavidade.

6) O saco deve ser retirado do aparelho quando o milho para pipocas parar de estourar.

7) Utilize uma prateleira em grelha. Deve tocar na tampa do ventilador.

8) Cubra os alimentos com uma tampa de plástico para micro-ondas.

9) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.

10) Posicione o frasco no centro do fundo da cavidade sem utilizar quaisquer acessórios.

11) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.

6.4 Recomendações para o microondas

Coloque os alimentos no centro da prateleira em grelha. Use a primeira posição de prateleira.

Vire ou mexa os alimentos a meio da cozedura.

Mexa os pratos com líquido de vez em quando e antes de servir.

Ao aquecer líquidos, coloque uma colher na chávena para melhorar a distribuição do calor e evitar que o líquido transborde. A colher não deve tocar no interior do forno para evitar a formação de faíscas.

Não cubra os alimentos quando utilizar as funções combinadas do micro-ondas. Consulte a secção Utilização diária.

Não utilize as funções de micro-ondas ou as funções combinadas de micro-ondas sem alimentos no interior do aparelho.

Cozinhar no micro-ondas

Cubra os alimentos ao cozinhar ou ao reaquecer. Para manter a crosta, cozinhe sem tampa.

Não regule a potência ou o tempo para valores demasiado elevados, para evitar que o alimento seque, queime ou provoque um incêndio.

Não cozinhe ovos nem caracóis com a concha; podem rebentar. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Após a cozedura, deixe os alimentos repousar durante alguns minutos para que o calor se distribua uniformemente.

Descongelar no micro-ondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que os líquidos possam escoar

Remova os pedaços à medida que forem ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar, utilize uma potência superior do micro-ondas.

Virar melhora os resultados. Para alimentos sensíveis, como carne, vire ao contrário duas vezes durante a descongelação.

6.5 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/material/recipiente dos alimentos antes da utilização.

Para outros utensílios de cozinha específicos para microondas não indicados nesta tabela, siga as instruções do fabricante.

Recipiente/Material			
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não resistentes ao forno, sem decorações metálicas	✓	X	X
Vidro e vitrocerâmica próprios para forno e congelador	✓	✓	✓
Cerâmica e barro próprios para forno, sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200°C	✓	✓	X
Cartão, apenas papel	✓	X	X
Película aderente	✓	X	X
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	X
Assadeiras em metal (p. ex., esmalte, ferro fundido)	X	X	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	X
Tabuleiro para assar	X	X	X
Prateleira em grelha	✓	✓	✓

6.6 Definições de potência

Os dados abaixo são apenas para orientação.

800 - 1000 W

- Aquecer líquidos

600 - 700 W

- Cozer arroz em lume brando
- Cozinhar legumes
- Pipocas

400 - 500 W

- Aquecer pratos individuais
- Lume brando para estufados
- Descongelar e aquecer refeições congeladas prontas

300 W

- Cozinhar / Aquecer alimentos delicados
- Aquecer comida de bebé
- Continuar a cozinhar

100 - 200 W

- Descongelar pão, fruta, bolos, pastéis, queijo, manteiga, carne e peixe
- Derreter chocolate e manteiga

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Notas sobre a limpeza

- Utilize uma solução de limpeza para superfícies metálicas.
- Utilize um produto de limpeza especial para fornos para eliminar manchas difíceis.
- Use o descalcificante líquido recomendado pelo fabricante para remover resíduos de calcário.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.
- Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

7.2 Remover os apoios para prateleiras

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.

2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Retire os apoios da patilha traseira.
4. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

7.3 Substituir a lâmpada

A lâmpada só pode ser substituída pela assistência técnica. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Os detalhes do serviço estão na placa de características, localizada na estrutura frontal. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja indicado abaixo, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Não consegue ativar ou utilizar o aparelho. - O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O aparelho não aquece.

- Bloqueio para crianças está ativada.
- A desativação automática está ativada.

- Demo Mode ativado - código de desativação: 2468.

A lâmpada não está a funcionar. - A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada.

A lâmpada está desligada. - Ventilado com Resistência está ativada.

Problemas com o sinal de rede sem fios (apenas modelos selecionados). - Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.

Novo router instalado ou configuração do router alterada (apenas modelos selecionados). - Configure novamente o aparelho e o dispositivo móvel.

O sinal de rede sem fios é fraco (apenas modelos selecionados). - Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.

O sinal da rede sem fios é interrompido pelo forno micro-ondas colocado junto do aparelho (apenas em modelos selecionados). - Desligue o forno micro-ondas. Evite utilizar o forno microondas e o funcionamento remoto do aparelho ao mesmo tempo. As micro-ondas interrompem o sinal Wi-Fi.

F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada. Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.

F240 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente. Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.

F601 - existe um problema com o sinal de Wi-Fi. Verifique a ligação da sua rede. Con-

sulte Antes da primeira utilização, “Ligação sem fios”.

F604 - a primeira ligação a Wi-Fi falhou. Desligue e ligue o aparelho e tente novamente. Consulte Antes da primeira utilização, “Ligação sem fios”.

F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos. Ativar e desativar o aparelho.

F131 - a temperatura do sensor do magnetão está demasiado alta. ¹⁾ Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.

F603 - Wi-Fi não está disponível. ¹⁾ Ativar e desativar o aparelho.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Consumo de energia no modo de ligação em rede	2.0 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564, EN 63474.

Para obter orientações sobre como ativar e desativar a ligação de rede sem fios, consulte o capítulo Antes da primeira utilização.

9.2 Dicas de otimização

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura e evite abri-la com frequência.
- Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.
- Utilize recipientes de metal ou escuros e não refletores (apenas quando usar uma função sem micro-ondas).
- Ignore o pré-aquecimento, a menos que seja necessário.

- Minimize as pausas entre a cozedura de vários pratos.
- Sempre que possível, utilize as funções de cozedura com o ventilador (apenas modelos selecionados).
- Use o calor residual para manter os alimentos quentes. Reduza a temperatura do aparelho para, no mínimo, 3 - 10 min antes do fim da cozedura.
- Desligue a lâmpada durante a cozedura, a menos que seja necessário.
- Sempre que possível, desligue o Wi-Fi. Consulte a secção Antes da primeira utilização.
- Desativação automática - por motivos de segurança, se a função de cozedura estiver ativa e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo. Para prolongar a duração de uma função de cozedura, defina o tempo de cozedura.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-máximo °C

¹⁾ Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e ele-

trônicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	46
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	49
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	51
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	52
5. USO DIARIO.....	53

6. CONSEJOS.....	55
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	58
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	59
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	59
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	60

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y

- conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance

de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. 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 instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.

- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no utilice el aparato hasta que lo repare una persona cualificada.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada debe realizar operaciones de asistencia o reparación que impliquen la retirada de las cubiertas de protección frente la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** No se deben calentar líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente, ya que pueden explotar.
- Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío para evitar arcos eléctricos.
- 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.
- Observe el aparato cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel para evitar que ardan.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Remueva o agite el contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- No caliente huevos con cáscara ni huevos duros enteros, ya que pueden explotar, incluso después de que haya finalizado el calentamiento en el microondas.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continua-

ción, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

- Limpie el aparato con regularidad y elimine cualquier resto de comida.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abra-

sivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.

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

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.

- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utilice la función de microondas.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.

- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un espray para horno.

2.5 Eliminación

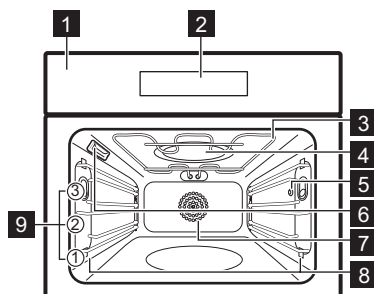
⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



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

3.2 Panel de control

La pantalla es totalmente interactiva y puedes desplazarte por toda su superficie. Se di-

vide en secciones claramente definidas que proporcionan acceso a diversas funciones de cocción y platos. También muestra el estado operativo actual. Puede deslizar el dedo por la pantalla para navegar a la izquierda o a la derecha.

Indicadores de pantalla

	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
	Para acceder a las funciones y ajustes clave.
	Para acceder al submenú Platos con programas de cocción específicos.
	Para guardar los ajustes actuales en Favoritos.
	Para acceder a las funciones del microondas.
	Para activar y desactivar las opciones.
	El aparato está bloqueado.
	La función Inicio retardado está activada.
	Wi-Fi La conexión está activada.
	Operación remoto está encendido.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
 - Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.
1. Escanee el código QR en la cubierta posterior del manual de usuario para descargar la aplicación o descárguela directamente desde la tienda de aplicaciones.
 2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
 3. Ponga en marcha el aparato.
 4. Acceda al menú y seleccione Ajustes / Conexiones.
 5. Para encender o apagar, pulse Wi-Fi.

El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

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

Frecuencia	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potencia máx	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Baja energía (LE)

Restricciones y requisitos en BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, y UK(NI): Este aparato es solo para uso en interiores.

① Cuando el aparato está conectado a la aplicación, puede recibir actualizaciones importantes del software. Esas actualizaciones pueden introducir nuevas funciones, perfeccionar las funciones e iconos existentes, prevenir posibles problemas y mejorar el rendimiento general del software. Después de la actualización, no es posible restaurar la versión anterior del software.

4.2 Licencias de software

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

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren la publicación de los resultados, y para ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite <http://aeg.opensourcerepository.com> (carpeta DS8).

4.3 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío antes de utilizarlo por primera vez. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la sala.

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
2. Acceda al menú y seleccione la función de cocción.
3. La pantalla muestra un mensaje emergente para iniciar el proceso de precalentamiento.
4. Confirme para empezar y siga las instrucciones que aparezca en pantalla.
5. Apague el aparato y deje que se enfríe.
6. Limpie el interior del horno con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción

Funciones estándar de cocción para necesidades típicas de horneado, incluidas las de calor superior e inferior , grill , cocción con ventilador  y otras. Podrá preparar sus platos de forma tradicional. Para obtener más información, consulte la descripción en la pantalla.

1. Acceda al menú y seleccione la función de cocción.
2. La pantalla muestra los ajustes disponibles.
3. Inicie la cocción y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla.

5.2 Microondas

La energía de microondas calienta los alimentos rápidamente, lo que permite recalentar, fundir y descongelar de forma eficaz.

1. Retire todos los accesorios, salvo la parrilla.
2. Pulse  Microondas pantalla principal.
3. Ajuste el tiempo y la potencia del microondas.
4. Confirme para empezar a cocinar.
5.  - Pulse este símbolo para desactivar la función.

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

5.3 Funciones de combinación con microondas

Las funciones de combinación microondas combinan cocción estándar con refuerzo de microondas para acortar el tiempo de cocción y mejorar los resultados.

1. Retire todos los accesorios, salvo la parrilla.
2. Seleccione la función de combinación microondas.
3. La pantalla muestra los ajustes disponibles. Ajuste la temperatura y la potencia del microondas.
4. Inicie la cocción y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla.

Sonda térmica - Puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante

la cocción. Consulte Uso de accesorios, Sonda térmica.

5.  - Pulse este símbolo para desactivar la función de cocción.

5.4 e Opciones de precalentamiento



El aparato incluye varias opciones de precalentamiento para garantizar unos resultados de cocción óptimos.

- Estándar: precalentamiento básico sin velocidad ni optimización energética.
- Inteligente: ayuda a optimizar el consumo de energía durante el calentamiento del horno en comparación con Rápido.
- Rápido: precalentamiento más rápido con un consumo de energía ligeramente superior.

5.5 Favoritos

Puede guardar sus platos favoritos. Esto permitirá que el horno los reconozca automáticamente en futuras ocasiones. La cámara detectará el plato y sugerirá el programa guardado.

Para guardar un ajuste, seleccione la opción preferida y pulse .

5.6 Temporizador

Para ajustar el tiempo de cocción. El máximo es 23 h 59 min.

1. Elija la función de cocción y ajuste la temperatura.
2. Pulse  y ajuste el tiempo.

Puede programar un inicio retardado o especificar la hora de finalización de la cocción pulsando .

Finalizar acción

Sonar la alarma - Ajuste una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.

Sonar la alarma y parar de cocinar - Ajuste una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

Solo mediante mensaje emergente - Cuando se acaba el tiempo, el mensaje aparece en pantalla.

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

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse +5 min.

Inicio retardado

Sirve para posponer el inicio o el fin de la cocción. No están disponibles para las funciones de microondas.

1. Seleccione la función de cocción y elija los ajustes.
2. Pulse Inicio retardado.
3. Desplácese para establecer la hora de inicio deseada y confírmela.

5.7 Bloqueo seguridad

Esta función impide el funcionamiento accidental del aparato.

1. Abra el menú de opciones situado en la parte superior derecha de la pantalla: .
2. Seleccione Bloqueo seguridad .
3. Confirme el ajuste para activarlo.

El bloqueo permanece activado hasta que lo cambie.

Para desbloquear temporalmente, toque la pantalla e introduzca los números secuencialmente del más bajo a más alto.

Si no hay interacción durante 30 seg, el Bloqueo seguridad se reactivará automáticamente.

Para desactivarlo completamente, vuelva al menú de opciones y seleccione Bloqueo seguridad de nuevo.

5.8 Platos

La cocción asistida sugiere ajustes para diferentes platos, lo que incluye instrucciones paso a paso, la temperatura y el tiempo de cocción. Puede cambiar los ajustes durante la cocción si lo necesita. Puede elegir su método de cocción preferido, agregar una sonda térmica o utilizar la cámara. La disponibilidad de cada opción depende del plato seleccionado.

1. Acceda al menú y seleccione .
2. Elija una variedad de alimento y un plato y siga los pasos indicados en la pantalla.

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

5.9 Accesorios

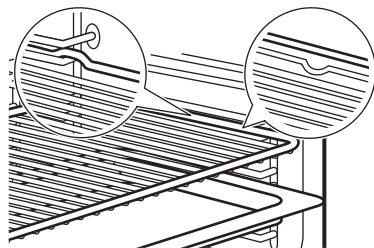


Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

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

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno y de que las patas apunten hacia abajo. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



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

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

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

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

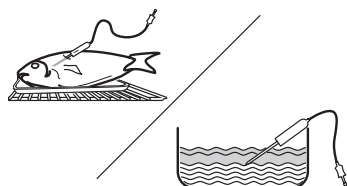
5.10 Sonda térmica

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

Debe ajustar dos temperaturas:

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

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



4. Enchufe la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto.
5. Confirme para empezar a cocinar. La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual de la sonda térmica.
6. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si es necesario.
7.  - Pulse este símbolo para desactivar la función de cocción.
8. Desenchufe la sonda térmica y saque el plato del aparato.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

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

6.2 Horneado húmedo + ventilador

		°C		
Pasta gratinada	1	200	45 - 60	1)
Patatas gratinadas	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasaña	1	180	70 - 90	1)
Canelones	1	200	65 - 80	1)
Pudding de pan	1	190	60 - 80	1)
Arroz	1	180	80 - 100	1)
Tarta de manzana	1	160	100 - 120	1)
Pan blanco	1	200	80 - 100	2)

1) Utilice la parrilla.

2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

6.3 Información para institutos de pruebas

Horneado en un solo nivel

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

					
Pastillillos, 20 unidades por bandeja					
	2	150	18 - 28	1)2)	
	2	150	18 - 28	1)2)	
Bizcocho sin grasa					
	1	170	25 - 35	3)2)	
	1	170	28 - 38	3)2)	
Mantecados					
	2	140	28 - 38	1)2)	
	2	140	25 - 35	1)2)	
Pastel de manzana					
	1	170	65 - 75	3)4)	
	1	170	57 - 67	3)4)	
Tostadas					
	2	230	7 - 12	3)2)5)	
1) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno. Debe tocar la cubierta del ventilador. 2) Precaliente el aparato hasta que se alcance la temperatura establecida utilizando este ajuste: Precalentamiento / Estándar. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Inteligente. Consulte Uso diario, Opciones de precalentamiento. 3) Utilice la parrilla. 4) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda. 5) Según: IEC 60350-1:2016 y IEC 60350-1:2023.					
Función microondas combi y criterios de microondas					
Pruebas según EN 60705, IEC 60705.					
					
Bizcocho					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
Pastel de carne					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
Pudding de huevo					
	1	400	-	18 - 23	1)4)

					
Descongelar la carne picada (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)
Pastel					
	1	200	170	22 - 27	1)4)
Patatas gratinadas					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
Pollo (1100 g)					
	1	200	30		
		-	18 - 23		1)7)
1) Utilice la parrilla. Debe tocar la cubierta del ventilador. 2) Gire el recipiente media vuelta a media cocción. 3) Utilice una película de cocción adecuada para MW durante la cocción. Pinche la película varias veces antes de cocinar. 4) No gire los alimentos durante el proceso de cocción. 5) Dé la vuelta a la carne por el lado más largo, una vez después de 1/3 y una segunda vez después de 2/3 del tiempo de cocción transcurrido. 6) Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción. 7) Coloque la comida en un plato en la base del horno. Coloque el pollo directamente en la parrilla con la pechuga hacia abajo. Tras 30 min, ponga el pollo boca abajo y cambie la función de cocción a: Aire caliente y superior.					
Recetas adicionales					
					
Merengues					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
Bolos					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Pollo					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
Palomitas de maíz					

					
≈	-	700	-	3 - 4	5)6)
Comidas emplatadas, frías (1 ración)					
≈	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
Líquidos en biberones					
≈	-	1000	-	0,5	10)
Lasaña congelada (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
Lasaña congelada (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
Pizza congelada					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

1) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

2) Utilice papel de horno.

3) Precaliente el aparato hasta que se alcance la temperatura establecida utilizando este ajuste: Pre-calentamiento / Estándar. No utilice: Pre-calentamiento / Rápido y Inteligente. Consulte Uso diario, Opciones de precalentamiento.

4) Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.

5) Use una placa de cerámica plana en el fondo de la cavidad.

6) La bolsa debe sacarse del aparato cuando los granos dejen de salir.

7) Utilice la parrilla. Debe tocar la cubierta del ventilador.

8) Cubra los alimentos con una tapa de plástico para microondas.

9) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.

10) Coloque el frasco en el centro del fondo de la cavidad sin utilizar ningún accesorio.

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

6.4 Recomendaciones para microondas

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

Gire o remueva los alimentos a mitad de la cocción.

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

Al calentar líquidos, coloque una cuchara en la taza para mejorar la distribución del calor y

evitar que la taza se desborde. La cuchara no debe tocar el interior del horno para evitar chispas.

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

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

Cocción por microondas

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

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

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

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

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

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

Descongelación en el microondas

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

Saque las piezas descongeladas a medida que se descongelen.

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

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

6.5 Recipientes y materiales adecuados para microondas

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

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

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

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

Material del utensilio de cocina



Parrilla

✓ ✓ ✓

6.6 Ajuste de potencia

Los siguientes datos son meramente orientativos.

800 - 1000 W

- Calentar líquidos
- 600 - 700 W

- Cocer arroz
- Cocinar verduras
- Palomitas de maíz

400 - 500 W

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

300 W

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

100 - 200 W

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

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

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

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

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

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

7.3 Cambio de la bombilla

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

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

El aparato no se calienta.

- Bloqueo seguridad está activado.
 - La desconexión automática está activada.
 - El modo de demostración está activado.
- El código de desactivación es 2468.

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

La lámpara está apagada. - Horneado húmedo + ventilador está activado.

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

Se ha cambiado la configuración del router o se ha instalado uno nuevo (solo determinados modelos). - Configure de nuevo el aparato y el dispositivo móvil.

La señal de la red inalámbrica es débil (solo determinados modelos). - Mueva el router lo más cerca posible del aparato.

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

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

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

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

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

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

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

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

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
--------------------------------------	-------

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

Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
---	-------

Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min
--	--------

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

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

9.2 Consejos de optimización

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes (solo cuando use una función que no sea microondas).
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.

- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Cuando sea posible, desactive la conexión wifi. Consulte Antes del primer uso.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

