

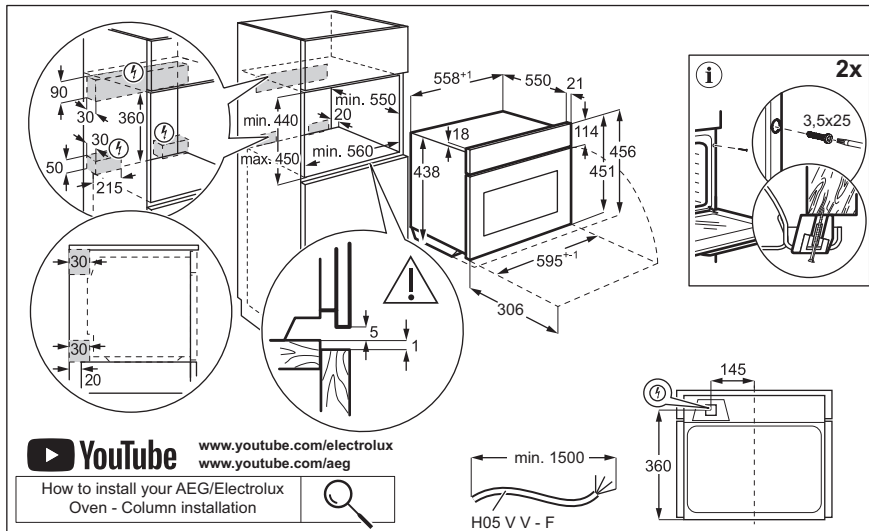
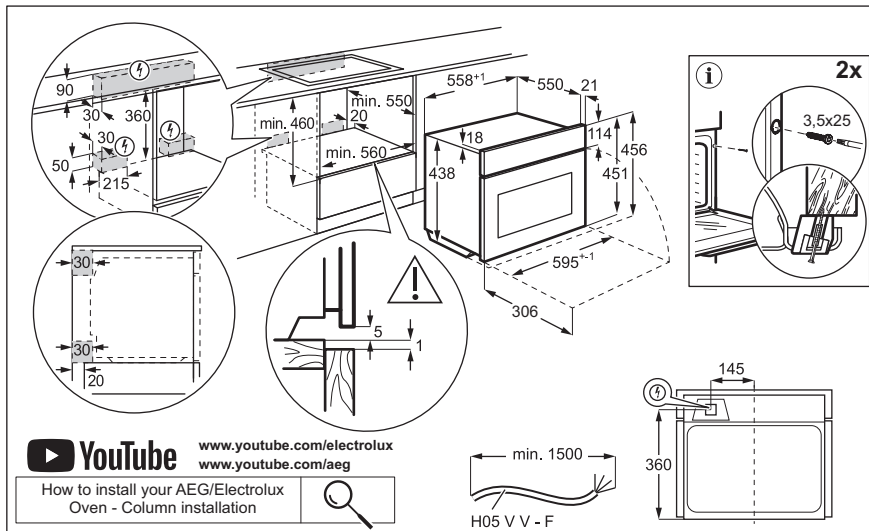


NKK8N721T
TK8NK721T

IT Istruzioni per l'uso | **Forno a microonde multifunzione**



INSTALLAZIONE



Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	9
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	10
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	10
6. USO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	14
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	15
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	16
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	18
11. CURA E PULIZIA.....	23
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	24
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	25
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	26

1. ⚠ INFORMAZIONI DI 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 gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

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 (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- 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.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il

riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, 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.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- 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.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

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 sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio 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.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto

all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.

- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.

- Non accendere l'elettrodomestico 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.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- 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 collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere 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 alimenti non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchiatura.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Cura e pulizia



AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'elettrodomestico si accumula sulle pareti della cavità e può causare corrosione.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte 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.

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.7 Smaltimento

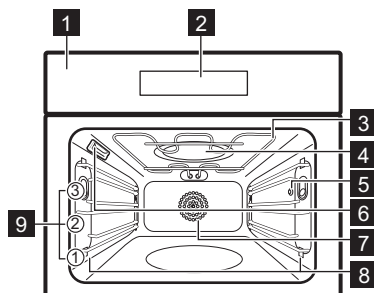
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

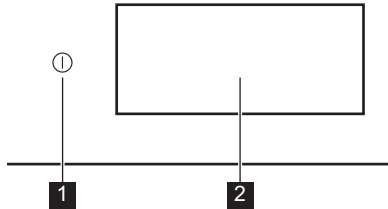
3.1 Panoramica generale



- 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

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo



1	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.

Il pannello di controllo consente di accedere a varie funzioni di cottura e piatti. Visualizza anche le informazioni sullo stato operativo corrente.

4.2 Display

Il display è completamente interattivo, navigabile e diviso in sezioni definite. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

OK	Per confermare la selezione / l'impostazione.
> <	Per passare al livello successivo o precedente nel menu.

^ v	Per accedere e regolare le impostazioni aggiuntive.
♥	Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti.
♡	Per eliminare le impostazioni correnti in: Preferiti.
☀	Per accendere e spegnere la lampadina.
☀	Per attivare o disattivare le opzioni.
🔒	L'apparecchiatura è bloccata.
🔔	la funzione Allarme è attiva.
🔔	la funzione Allarme e termine cottura è attiva.
🔔	Informazione display è attivato.
🕒	la funzione Partenza ritardata è attiva.
×	Per chiudere il messaggio pop-up o annullare l'impostazione.
📶	Wi-Fi la connessione è attiva.
📶	Wi-Fi la connessione non è attiva.
📶	Operazione da remoto è acceso.
🔋	Funzione con modalità di risparmio energetico.

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



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione. Si può scegliere

tra avviare o saltare il processo di configurazione iniziale. Le impostazioni possono essere riesaminate e modificate quando necessario.

Regolare le impostazioni: Lingua, Imposta ora, connessione wireless.

5.2 Connessione wireless

L'apparecchiatura abilita la connessione alla rete Wi-Fi e il collegamento del dispositivo mobile. È possibile ricevere notifiche, controllare e monitorare l'apparecchiatura dal proprio dispositivo mobile.

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sulla copertina sul retro. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere  e scorrere verso sinistra per accedere al menu. Selezionare: Impostazioni/Connessione.
5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

Frequenza	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potenza massima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocollo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. AEG riconosce appieno il contributo

delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (cartella NIU6).

5.4 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

6. USO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Menu

Premere  e scorrere verso sinistra per accedere al menu.

- Piatti
- Funzioni
- Preferiti
- Impostazioni

6.2 Funzioni

Il sottomenu include un elenco di funzioni di cottura.

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

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Selezionare la funzione riscaldamento.
3. Regolare le impostazioni.
4. Premere **START**. È possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori, Termosonda".
5. $\wedge$ - premere per regolare le impostazioni durante la cottura.
6. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.



Rapido Preriscaldamento è disponibile solo per alcune funzioni cottura. Per ulteriori informazioni sulle opzioni di preriscaldamento consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.



Parte superiore

Calore intenso per una doratura rapida.



Parte inferiore

Fai dorare uniformemente il fondo del cibo. Ottimo per pizze o crostate e per ultimare torte o quiche. Preriscaldare il forno e utilizzare il ripiano al livello più basso.



Aria calda

Cottura omogenea e cottura su un livello. Impostare una temperatura inferiore rispetto a per Parte superiore e inferiore.



Parte superiore e inferiore

Per cucinare tutti i giorni su un unico livello. Ottimo per tutte le pietanze, come sfornati e prodotti da forno.



Aria calda & parte superiore

Arrostisci carni grandi e pollame con ossa per pietanze tenere e superficie croccante.



Aria calda & parte inferiore

Cuoci l'impasto in modo uniforme per ottenere una superficie croccante. Ottimo per pizze, quiche, crostate o torte.



Aria calda, parte superiore e inferiore

Questa funzione è ideale per i pasti pronti.



Microonde

Scongela, riscalda o cucina gli alimenti rapidamente.



Grill + Microonde

Accelera la doratura dei piatti.



Grill + Ventola + Microonde

Accelera la cottura e la rosolatura dei piatti.



Cottura Ventilata + Microonde

Accelera la cottura al forno e la panificazione.



Cottura convenzionale + Microonde

Accelera la cottura al forno tradizionale e la panificazione.



Riscaldamento

Riscalda delicatamente gli avanzi per ottenere il gusto e la consistenza ottimali.



Grill

Griglia o rosola uniformemente le verdure o la carne. Ottimo anche per tostare il pane.



Lievitazione pasta

Temperatura ottimizzata per lievitazione veloce.



Scongelamento

Scongelamento delicato per ulteriori preparazioni. Girare il cibo migliora i risultati. Per gli alimenti sensibili come la carne, si consiglia di capovolgerli due volte durante il processo di scongelamento.



Stufato

Ottieni stufati teneri e succulenti facendo stufare gli ingredienti tutti insieme.



Cottura lenta

La cottura lenta aumenterà il tempo di cottura, ma otterrai un risultato migliore. Prima di mettere la carne in forno, farla rosolare.



Scioglimento

Sciogli delicatamente il burro o il cioccolato con una potenza bassa.



Conservazione

Mantieni la frutta succosa e la verdura in scatola a bassa temperatura. Mettere i barattoli resistenti al calore su una lamiera dolce piena d'acqua.



Riscaldamento piatti

Per pre-riscaldare i piatti prima di servire in tavola.



Mantiene caldo

Mantiene in caldo i piatti prima che siano serviti. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



Essiccazione

Essicca uniformemente frutta, erbe e verdure con una temperatura bassa. Aprire occasionalmente la porta durante l'essiccazione per migliorare il risultato dell'essiccazione.



Arrosto

Otteni l'esterno croccante e l'interno tenero con la carne, il pollame o le verdure.



Cottura Pane

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.



Se si apre la porta, si interrompe il funzionamento del microonde. Per riavviarlo, chiudere lo sportello.

6.3 Impostazione: Microonde

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. Premere START .
5. STOP - premere per disattivare la funzione.

Se si apre la porta, la funzione si interrompe. Per riavviare, premere START .

6.4 Piatti

il sottomenu Piatti consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile regolare il tempo, la temperatura e, se

disponibile, la potenza microonde durante la cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Termosonda.

1. Accedere al menu e selezionare: Piatti.
 2. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
 3. Regolare le impostazioni in base alle preferenze di cottura. Regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere OK.
 4. Collocare gli alimenti all'interno dell'apparecchiatura seguendo le istruzioni disponibili sullo schermo.
 5. Premere START .
- Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

6.5 Preferiti



Questa funzionalità è disponibile solo per alcuni modelli.

È possibile salvare fino a 20 delle impostazioni preferite, come la funzione cottura, il piatto o la funzione pulizia.

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

Selezionare: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Selezionare una delle impostazioni salvate.
3. Premere START per avviare il processo di cottura.

Elimina: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Premere:  per eliminare le impostazioni salvate.

6.6 Impostazioni

Questo sottomenu include un elenco di impostazioni.

Sottomenu: Configurazione

Lingua	Per impostare la lingua dell'apparecchiatura.
Imposta ora	Impostare l'ora corrente.
Luminosità	Per impostare la luminosità del display.
Volume Toni	Per attivare e disattivare il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per ①.
Volume acustico	Per impostare il volume dei suoni tasti e dei segnali.
Unità di temperatura	Per visualizzare l'unità di temperatura corrente.

Sottomenu: Assistenza tecnica

Modalità Demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Resettare tutte le impostazioni?	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

Sottomenu: Preferiti

Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza Bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

Preriscaldamento/ Riscaldamento	Nessuno - modo convenzionale di preriscaldare l'apparecchiatura. È impostato come predefinito e disponibile per tutte le funzioni di cottura. La preferenza può essere modificata in un altro tipo di preriscaldamento.
	Eco - preriscaldare l'apparecchiatura con un minor consumo energetico. È disponibile per tutte le funzioni di cottura.
	Rapido - riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni.
Personalizz. schermo in stand-by	Per personalizzare le funzioni dello schermo e i collegamenti.

Sottomenu: Connessione

Connettiti al Wi-Fi	Per collegare l'apparecchiatura alla rete wireless.
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.
Dimentica rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.
Operazione da remoto	Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura. Può essere attivata in qualsiasi momento.

1. Accedere al menu.
2. Selezionare: Impostazioni/Preferiti/ Sicurezza Bambini.

Sicurezza Bambini è attivato. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

7.2 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento al capitolo “Funzioni orologio”.

8. FUNZIONI OROLOGIO

8.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. Per impostare cosa succede quando l'ora è scaduta, selezionare Preferito: Operazione finale. Il timer può essere utilizzato in modo indipendente, anche quando il forno non è in funzione.
Operazione finale	 Allarme Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.  Allarme e termine cottura Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva. Non sono disponibili per le funzioni microonde.  Informazione display Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. Non sono disponibili per le funzioni microonde.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.

7.3 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Funzione	Descrizione
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Si avvia automaticamente all'avvio di un processo del forno e si arresta al termine del processo. È visibile sulla schermata principale nel caso in cui non sia impostato nessun altro timer. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

8.2 Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere: Timer.
3. Impostare la durata. È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo uno dei simboli.
4. Premere OK per confermare e tornare alla schermata principale.

8.3 Partenza ritardata

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere ***.
3. Premere: Partenza ritardata.
4. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e premere OK.
5. Ora è possibile impostare il valore desiderato Ora fine o premere OK per saltare questo passaggio.
6. Premere OK per tornare alla schermata principale.

8.4 Imposta ora

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

8.5 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere $\wedge$ / Timer.
2. Impostare un nuovo valore del timer.
Premere OK.

9. USO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

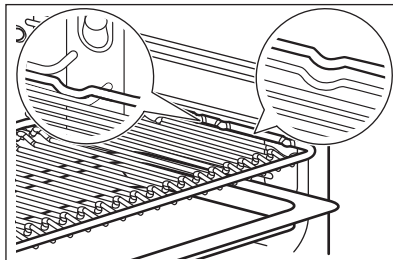
Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo "Consigli e Suggerimenti", stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

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

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



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

Se 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.

9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- $^{\circ}\text{C}$ - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25°C superiore alla temperatura interna del cibo.
-  - la temperatura interna della pietanza.

Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura, l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

Cottura con: Termosonda

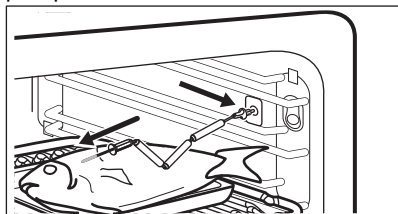
AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Selezionare una funzione cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti. Non utilizzare la termosonda con le funzioni microonde, solo le funzioni cottura standard e le funzioni microonde combo. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
3. Premere OK.
4. Premere START.
5. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

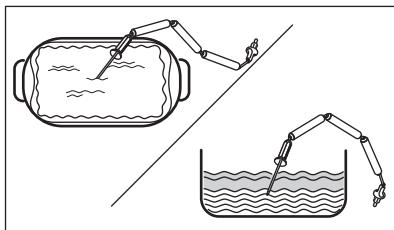
Carne, pollame e pesce

Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



6. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimenti.
7.  - premere per regolare le impostazioni.
8. Selezionare la scheda Termosonda per impostare la temperatura interna del sensore o impostare l'opzione preferita:
 - Allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
 - Informazione display - quando il cibo raggiunge la temperatura interna, il messaggio viene visualizzato sul display.
9. Premere OK.
10. 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.
11. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
12. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

10.1 Consigli di cottura

I processi di cottura e panificazione sono adatti solo a un livello.

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

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica".

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio

	Peso (kg)
	Potenza microonde (W)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

10.2 Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare pezzi teneri e magri di carne e pesce. Usare la termosonda per misurare la temperatura all'interno della pietanza. Fare riferimento alla tabella qui sotto per trovare l'impostazione della temperatura consigliata per l'apparecchiatura  °C che consente di raggiungere la temperatura desiderata all'interno degli alimenti  °C.

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

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informazioni per gli istituti di test

Cottura su un livello
Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia 1)	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci 2) 3)	2	150	18 - 28
Tortine, 20 per teglia 1)	Aria calda	Lamiera dolci 2) 3)	2	150	18 - 28
Pan di Spagna senza grassi 1)	Parte superiore e inferiore	Ripiano a filo	1	170	25 - 35

				°C	
Pan di Spagna senza grassi 1)	Aria calda	Ripiano a filo	1	170	28 - 38
Frollini al burro 1)	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci 2) 3)	2	140	28 - 38
Frollini al burro 1)	Aria calda	Lamiera dolci 2) 3)	2	140	25 - 35
Torta di mele americana 4)	Parte superiore e inferiore	Ripiano a filo	1	170	65 - 75
Torta di mele americana 4)	Aria calda	Ripiano a filo	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Parte superiore	Ripiano a filo	2	230	7 - 12

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

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

3) La lamiera dolci deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.

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 conformemente a: EN 60705, IEC 60705.

Usare un ripiano a filo. Deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.

			°C		
Pan di Spagna 1)	Microonde	500	-	1	8 - 10
Polpettone 1) 2)	Microonde	300	-	1	30 - 35
Crema pasticcera cotta 3)	Microonde	400	-	1	18 - 23
Scongelo della carne tritata (500 g) 4)	Microonde	200	-	1	7 - 8
Torta 3)	Cottura convenzionale + Microonde	200	170	1	22 - 27
Patate gratinate 5)	Grill + Ventola + Microonde	200	180	1	35 - 40

			°C		
Pollo (1.100 g) 6)	Grill + Ventola + Microonde	200			30
	Aria calda & parte superiore	-	200	1	18 - 23

1) Ruotare il contenitore di 1/2 giro, a metà del tempo di cottura.

2) Durante la cottura utilizzare una pellicola trasparente per MW adatta. Picchiare la pellicola trasparente diverse volte prima della cottura.

3) Non girare il cibo durante il processo di cottura.

4) 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.

5) Ruotare il contenitore di 1/4 di giro in senso orario, a metà del tempo di cottura.

6) 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 & parte superiore.

Ricette aggiuntive

					°C	
Meringhe 1)	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Meringhe 1)	Aria calda	Lamiera dolci 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Focaccine inglesi 1)	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci 2)	3	-	200	11 - 13
Focaccine inglesi 1)	Aria calda	Lamiera dolci 2)	3	-	190	10 - 12
Pollo 4)	Aria calda & parte superiore	Lamiera dolci 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Microonde	Piatto piano in ceramica	Parte inferiore (Bottom)	700	-	3 - 4
Pasti impiattati, freddi (1 porzione) 6)7)	Microonde	Ripiano a filo 8)	1	500	-	7 - 9
Liquidi nei biberon 9)	Microonde	-	Parte inferiore (Bottom)	1000	-	0.5
Lasagne, surgelate (400 g) 10)	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, surgelate (600 g) 10)	Cottura convenzionale + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	200	190	48 - 53

						
Pizza, surgelata 10)	Cottura convenzionale + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	200	210	12 - 16
Verdure grigliate miste	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	300	180	20 - 25
Arrosti di maiale	Cottura Ventilata + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	300	165	65 - 70
Funghi ripieni	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagne con strati di pasta secca	Cottura convenzionale + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	200	165	30 - 35

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

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

3) Utilizzare la carta forno.

4) Posizionare il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso. Capovolgerlo a metà tempo di cottura.

5) Il sacchetto deve essere estratto dall'apparecchiatura quando i chicchi smettono di scoppiare.

6) Coprire il cibo con un coperchio in plastica idoneo per il microonde.

7) Ruotare il contenitore di 1/2 giro, a metà del tempo di cottura.

8) Il ripiano a filo deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.

9) Posizionare la bottiglia al centro del fondo della cavità senza utilizzare accessori.

10) Non girare il cibo durante il processo di cottura.

10.4 Consigli per l'uso del microonde

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

Girare o mescolare il cibo a metà tempo di cottura per ottenere un risultato migliore.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Mettere il cucchiaino nella tazza o nel bicchiere quando si riscaldano i liquidi, per migliorare la distribuzione del calore ed evitare l'ebollizione eccessiva. Il cucchiaino non deve toccare alcuna parte interna del forno, in quanto ciò potrebbe causare scintille.

Posizionare gli alimenti nell'apparecchiatura senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nell'apparecchiatura solo se la loro confezione è idonea a questo scopo. Vedere "Consigli e Suggestioni",

sezione stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

Non coprire il cibo quando si utilizzano le funzioni microonde combo. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".

Non utilizzare le funzioni Microonde o le funzioni Microonde combo in assenza di alimenti all'interno dell'apparecchiatura.

Cottura al microonde

Coprire gli alimenti per cucinare o riscaldare con le funzioni microonde. Cuocere senza coperchio, solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare l'apparecchiatura per cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero esplodere. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

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

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Dopo aver spento l'apparecchiatura, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti per consentire una distribuzione uniforme del calore.

Scongelamento nel microonde

Posizionare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.

Successivamente estrarre le parti scongelate.

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

Girare il cibo migliora i risultati. Per alimenti sensibili come la carne, capovolgere due volte durante lo scongelamento.

10.5 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, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	✗	✗
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	✓
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	✗	✗	✗
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	✗
Cartone, solo carta	✓	✗	✗
Pellicola	✓	✗	✗
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	✗
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	✗	✗	✗
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	✗	✗	✗
Lamiera dolci	✗	✗	✗



Ripiano a filo



10.6 Impostazioni di potenza

I dati seguenti sono solo a scopo indicativo.

800 - 1000 W

- Riscaldamento di liquidi

600 - 700 W

- Sobbollimento di riso
- Cottura delle verdure
- Popcorn

400 - 500 W

- Riscaldamento di piatti unici
- Sobbollimento stufato

- Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati pronti

300 W

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

100 - 200 W

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

11. CURA E PULIZIA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Pulire attentamente la parte superiore dell'apparecchiatura rimuovendo i residui di cibo e grasso.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un

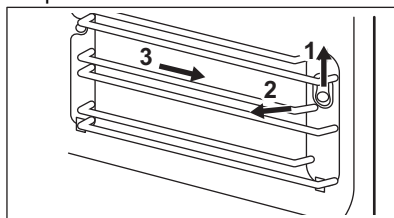
panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Estrai i supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

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

11.3 Sostituzione della lampadina



AVVERTENZA!

Rischio di ustioni, il coperchio in vetro potrebbe essere caldo. Utilizzare guanti protettivi quando si tocca la lampadina.

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

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orologio, consultare il capitolo "Funzioni orologio". La porta non è chiusa correttamente. È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato. Sicurezza Bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.
Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere 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.

12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. 1)	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
F240, F239 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
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)2)	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.
F602, F603 - la Wi-Fi non è disponibile. 1)2)	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

1) Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

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

12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si

apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

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

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare il capitolo "Prima del primo utilizzo".

13.2 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Timer e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Modalità standby

Dopo 2 minuti il display passa alla modalità standby.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



