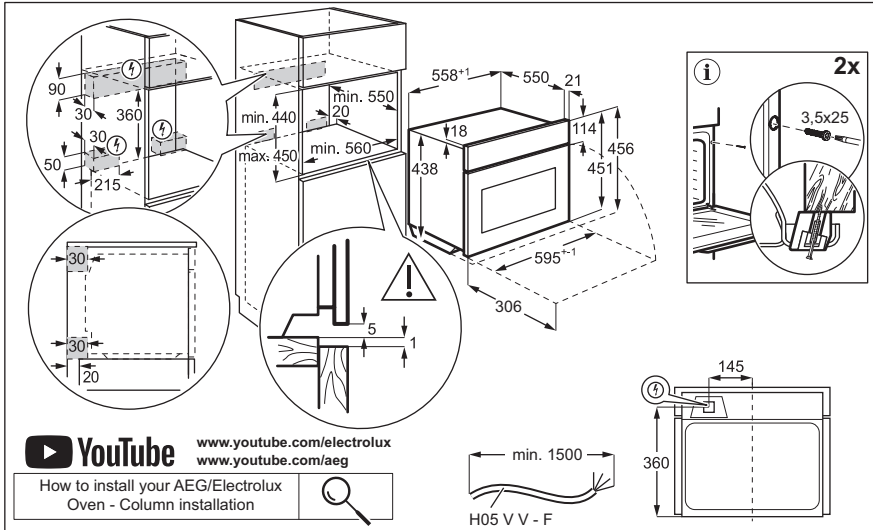
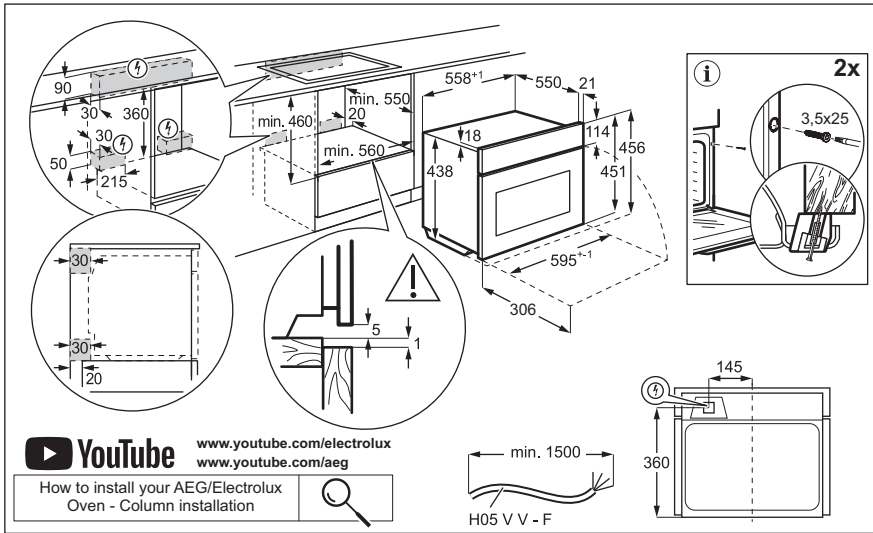


CO45B
NKO5N40K
OO5NK4W0M

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



INSTALLAZIONE



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



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza 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.....	9
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	10
6. USO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	14
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	14
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	15
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	16
11. CURA E PULIZIA.....	20
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	21
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	21
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	22

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.
- 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 il piatto girevole e il relativo supporto in dotazione con l'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.
- 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 prolunghe.
- 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 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 esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- 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.

- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'elettrodomestico. La porta è pesante.
- Assicurarsi che la cavità, il piatto girevole 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

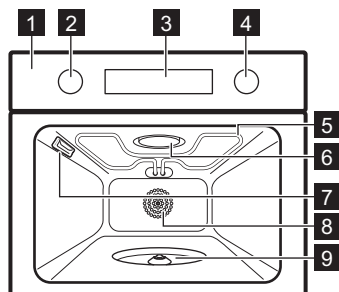
AVVERTENZA!

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** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione
- 5** Resistenza

- 6** Generatore microonde
- 7** Lampadina
- 8** Ventola
- 9** Albero turntable

3.2 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.




4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:



1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off .

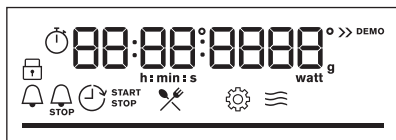
4.2 Panoramica del pannello di controllo












Premere per impostare le funzioni del timer.

	Tenere premuto per impostare la funzione: Blocco.
	Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.
WATT	Premere per impostare: Potenza microonde.
OK	Premere per confermare la selezione.

4.3 Spie display



Display con le funzioni chiave.

	L'apparecchiatura è bloccata.
	Sottomenu: Cottura guidata.
	Sottomenu: Impostazioni
	La funzione microonde è attivata.
	Contaminuti è attivato.
	Tempo di cottura è attivato.
	Ora partenza ritardata è attivato.
	Timer è attivato.
	Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

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

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Impostazione del tempo



Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere **OK**.

5.2 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. Impostare la funzione . Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
3. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
4. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.


6. USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

Funzioni cottura standard


 **Cottura ventilata**
Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.


 **Grill**
Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.


 **Doppio grill ventilato**
Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

Funzioni microonde


 **Scongelamento**
Sbrinamento di vari tipi di alimenti, gamma di potenza: 100 - 200 W


 **Riscaldare**
Riscaldamento di pasti pronti, gamma di potenza: 300 - 700 W

 **Popcorn**
Preparazione dei sacchetti di popcorn, gamma di potenza: 600 - 800 W

 **Microonde**
Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1.000 W

Funzioni microonde combo

 **Grill + Ventola + Microonde**
Per arrostitire grandi tagli di carne su una sola posizione della griglia. Per gratinare e dorare. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.

 **Cottura Ventilata + Microonde**
Cottura su un unico livello. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.



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

Nel sottomenu sono disponibili ulteriori funzioni cottura: Cottura guidata. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Cottura guidata.

Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica", consigli sul Risparmio energetico.

6.2 Impostazione: Funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
3. Premere **OK**.

6.3 Impostazione: Funzioni microonde

1. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare la funzione Microonde.

Il display mostra: durata e potenza del microonde.

3. Premere **OK** per iniziare con le impostazioni predefinite.
4. Per regolare la durata, ruotare la manopola di controllo. Premere **OK**.
5. Per regolare le impostazioni di potenza del microonde premere **WATT** e ruotare la manopola di controllo. Premere **OK**.
È possibile regolare le impostazioni durante la cottura.



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

6.4 Impostazione: Funzioni microonde combo

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

1. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare la funzione combi microonde.


Il display mostra: temperatura e potenza microonde.

3. Premere **OK** per iniziare con le impostazioni predefinite.
4. Per regolare la temperatura, ruotare la manopola di controllo. Premere **OK**.
5. Per regolare le impostazioni di potenza del microonde premere **WATT** e ruotare la manopola di controllo. Premere **OK**.

È possibile regolare le impostazioni durante la cottura.

6.5 Accesso: Menu

Aprire il Menu per accedere alle funzioni cottura aggiuntive, ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .

Il display visualizza  .



2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere **OK**.

6.6 Impostazione: Cottura guidata



Cottura guidata il sottomenu consiste in una serie di funzioni cottura e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. I

programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la potenza del microonde durante la cottura.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere **OK**.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare una funzione (F1 - F...). Premere **OK**.
4. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere **OK**.
5. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere **OK**.
6. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Sottomenu: Cottura guidata

Sul display viene visualizzato **F** e il **numero** della funzione, che è possibile controllare nella tabella.






F1	Liquido	Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 600 - 1.000 W
F2	Fusione	Fusione di cioccolato e burro, gamma di potenza: 100 - 400 W
F3	Grill + Microonde	Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad alto livello di intensità del grill. Gamma di potenza: 100 - 400 W.

Legenda





Funzione con potenza microonde. Utilizzare un accessorio sicuro per l'uso in microonde.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

Piatto	Peso	Accessorio
P1 Pollo intero	1 - 1.4 kg	 griglia bassa su piatto girevole, con un piatto sotto Posizionare un piatto al centro del piatto girevole sotto la griglia. Posizionare il pollo direttamente sulla griglia bassa con il lato del petto rivolto verso il basso. Dopo 25 min, capovolgere il pollo.
P2 Arrosto di maiale	1.5 - 2 kg	 stampo per sformati in ceramica o vetro su piatto girevole
P3 Pesce, intero	0.4 - 0.5 kg	
P4 Filetto di pesce	0.5 kg	
P5 Broccoli	0.5 kg	 stampo per sformati in ceramica o vetro su piatto girevole
P6 Cavolfiore	0.5 kg	Aggiungere 50 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio o una pellicola trasparente idonei per l'uso nel microonde con alcuni fori.
P7 Cavolfiore, congelato	0.5 kg	
P8 Piselli, surgelati	0.5 kg	
P9 Patate al cartoccio	0.5 kg	
P10 Riso	0.2 kg	 stampo per sformati in ceramica o vetro su piatto girevole Aggiungere 400 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio o una pellicola trasparente idonei per l'uso nel microonde con alcuni fori.
P11 Patate gratinate (patate crude)	1.1 kg	 stampo per sformati in ceramica o vetro su piatto girevole

6.7 Modifica: Impostazioni

- Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
- Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
- Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
- Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere OK.
- Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Sottomenu: Impostazioni

Impostazione	Valore
01 Imposta ora	Modifica

Impostazione	Valore
02 Luminosità	1 - 5
03 Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
04 Volume acustico	1 - 4
05 Timer	On/Off
06 Luce cappa	On/Off
07 Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
08 Versione software	Controllare
09 Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No


7. FUNZIONI AGGIUNTIVE


7.1 Blocco tasti


Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

 - tenere premuto per attivare la funzione.



Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

 - tenere premuto per disattivare la funzione.

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
200 - 245	5.5
250	3

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".

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce cappa, Ora partenza ritardata.

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.

8. FUNZIONI OROLOGIO

8.1 Descrizione funzioni timer


Contaminuti

Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.


Tempo di cottura 1)

Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente.


Ora partenza ritardata 2)

Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.


Timer


Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.

1) Questa funzione è disponibile solo per: Cottura ventilata, Grill, Doppio grill ventilato, Grill + Ventola + Microonde, Cottura Ventilata + Microonde.

2) Questa funzione è disponibile solo per: Cottura ventilata, Grill, Doppio grill ventilato.

8.2 Impostazione: Contaminuti

1. Premere .

Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.
3. Premere **OK**. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

8.3 Impostazione: Tempo di cottura



1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere finché il display non visualizza: 0:00 e .
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.
4. Premere **OK**. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.
5. Al termine del tempo, premere **OK** e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

8.4 Impostazione: Ora partenza ritardata

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere finché il display non visualizza: e **START**.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.
4. Premere **OK**.

Il display visualizza: --:-- **STOP**.

5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.
6. Premere **OK**.
Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di avvio impostato.
7. Al termine del tempo, premere **OK** e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

8.5 Impostazione: Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare / Timer. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Menu: Impostazioni.
3. Premere **OK**.
4. Ruotare la manopola di controllo per attivare e disattivare il timer.
5. Premere **OK**.

8.6 Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare / Imposta ora. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Menu: Impostazioni.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere **OK**.

9. USO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

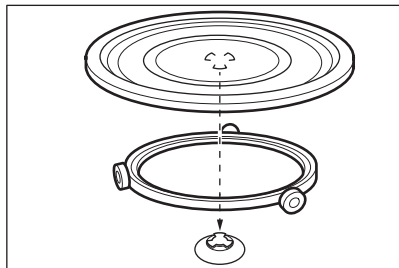
9.1 Inserimento di accessori



A seconda del modello le caratteristiche degli accessori possono variare. Per ulteriori informazioni sugli accessori fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo

“Consigli e Suggerimenti”, stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

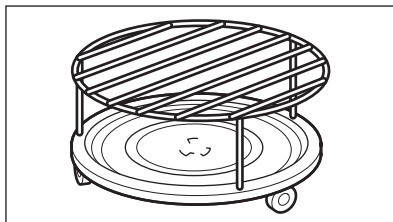


Utilizzare esclusivamente il piatto girevole fornito in dotazione con l'apparecchiatura. Cucinare sempre il cibo sul kit per il piatto girevole. Posizionare la guida a rulli attorno all'albero del piatto girevole. Posizionare il piatto girevole in vetro sulla guida con rulli. Per consentire al gruppo piatto girevole di

funzionare correttamente, assicurarsi che le rientranze sulla base del piatto in vetro siano abbinare all'albero del piatto girevole.

Set griglia per il grill

Il set include: Griglia bassa, Griglia alta. Posizionare la griglia con i piedini rivolti verso il basso sul kit piatto girevole.



Per le Funzioni cottura combinato a microonde e la funzione microonde, si consiglia solo una griglia bassa.

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 in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti riportano le funzioni cottura e le impostazioni consigliate per il tempo di cottura per tipi di alimenti specifici.

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

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







10.2 Informazioni per gli istituti di test







Cottura su un livello

Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

Quando si utilizza la griglia, posizionare il cibo direttamente su di esso. Posizionare la griglia al centro del piatto girevole.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio
	Potenza microonde (W)
	Tempo di cottura (min)

					
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura ventilata	Griglia bassa	-	160	19 - 29
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	Griglia bassa	-	170	40 - 50
Torta di mele americana 2)	Cottura ventilata	Griglia bassa	-	180	60 - 70
Toast 3) 4)	Grill	Griglia alta	-	230	6.5 - 7.5
Toast 3) 5)	Grill	Griglia alta	-	230	7 - 8
Pan di Spagna	Microonde	-	600	-	6 - 7
Polpettone	Microonde	-	400	-	25 - 30
Crema pasticcera cotta	Microonde	Griglia bassa	400	-	18 - 23
Scongelamento della carne tritata (500 g) 6)	Microonde	Griglia bassa	200	-	8 - 10
Torta	Cottura Ventilata + Microonde	Griglia bassa	100	165	48 - 53
Patate gratinate	Grill + Ventola + Microonde	-	300	165	33 - 38
Pollo (1.100 g) 7)	Grill + Ventola + Microonde	Griglia bassa	200	210	25
	Doppio grill ventilato		-		23 - 28

1) Posizionare la parte inferiore di una tortiera apribile (Ø 28 cm) sulla griglia bassa.

2) Idoneo per cuocere uno stampo singolo.

3) Preriscaldare l'apparecchiatura per 8 min.







4) In base a: IEC 60350-1:2016.







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

6) A metà tempo capovolgere la carne sul lato più lungo.

7) Posizionare un piatto al centro del piatto girevole sotto la griglia. Posizionare il pollo direttamente sulla griglia bassa con il lato del petto rivolto verso il basso. Dopo 25 min capovolgere il pollo e cambiare la funzione cottura in: Doppio grill ventilato.

Ricette aggiuntive

					
Meringhe 1)	Cottura ventilata	Griglia alta 2)	-	100	90 - 180
Focaccine inglesi 1) 3)	Cottura ventilata	Griglia bassa	-	180	15 - 19
Pollo 4)	Doppio grill ventilato	Griglia bassa	-	200	85 - 95
Pasti impiattati, freddi (1 porzione) 5)	Microonde	-	700	-	3
			500		4 - 6
Liquidi nei biberon 6)	Microonde	-	1000	-	0.5

					
Lasagne, surgelate (400 g)	Grill + Ventola + Microonde	-	200	200	27 - 32
Lasagne, surgelate (600 g)	Grill + Ventola + Microonde	-	200	180	43 - 48
Pizza, surgelata	Grill + Ventola + Microonde	Griglia bassa	200	210	9 - 11
Verdure grigliate miste	Grill + Ventola + Microonde	-	300	180	22 - 27
Arrosto di maiale	Cottura Ventilata + Microonde	-	300	175	60 - 70
Funghi ripieni	Grill + Ventola + Microonde	-	300	180	18 - 23
Lasagne con strati di pasta secca / Cannelloni ripieni	Grill + Ventola + Microonde	-	200	160	30 - 35

- 1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 2) Utilizzare la carta forno.
- 3) Posizionare la parte inferiore di una tortiera apribile (Ø 28 cm) sulla griglia bassa.
- 4) Posizionare un piatto al centro del piatto girevole sotto la griglia. Posizionare il pollo direttamente sulla griglia bassa con il lato del petto rivolto verso il basso. Capovolgerlo a metà tempo di cottura.
- 5) Coprire il cibo con un coperchio in plastica idoneo per il microonde. Dopo 3 min cambiare la potenza del microonde a 500 W e continuare la cottura.
- 6) Posizionare la bottiglia sul piatto girevole, a 3 cm dal bordo.

10.3 Consigli per l'uso del microonde

Non collocare gli alimenti direttamente sul kit del piatto girevole. Utilizzare sempre pentole per microonde.

Posizionare la pentola al centro del kit del piatto girevole.

Il contatto con oggetti troppo caldi o troppo freddi può rompere il kit del piatto girevole.

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 Suggestimenti", 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.






10.4 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							1)
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	✓		X				X
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	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 arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X		X				X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X		X				X

Pentole / Materiale						1)
Griglia alta	X		X			X
Griglia bassa	✓		✓			✓

1) Le pentole e i materiali si applicano anche alle funzioni: Grill + Microonde. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazione: Cottura guidata.

10.5 Impostazioni di potenza

I dati seguenti sono solo a scopo indicativo.

900 - 1000 W

- Riscaldamento di liquidi

800 W

- Sobbollimento di riso
- Popcorn

500 - 700 W

- Cottura delle verdure
- Riscaldamento di piatti unici
- Sobbollimento stufato

- Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati pronti

300 - 400 W

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

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. Prima della pulizia, attendere che il piatto girevole sia freddo. Vi è il rischio che il piatto girevole si rompa. Mantenere pulita la guida a rulli e il fondo della cavità per garantire una rotazione fluida del piatto girevole. 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 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...

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	L'apparecchiatura è stata collegata in modo corretto all'alimentazione di rete.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Blocco tasti è disattivato.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.
Il kit piatto girevole fa rumore.	Sotto il kit piatto girevole ci sono residui di cibo.
Il display visualizza 00:00.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.



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

12.2 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
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

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.


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.

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.



aeg.com

867381622-A-432024



CE