

▶ KME561000M

IT Istruzioni per l'uso  
Forno a microonde multifunzione

# USER MANUAL



**AEG**

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	9
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
6. MODALITÀ MICROONDE.....	12
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	16
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	17
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	18
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	19
11. PULIZIA E CURA.....	38
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	39

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

### 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 dei bambini e delle persone vulnerabili**

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i

bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.

- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Non azionare l'apparecchiatura quando è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono provocare un arco elettrico.
- I contenitori metallici per cibi 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.
- Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona competente.
- Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.

- Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati. Potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda. Fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- La scarsa pulizia dell'apparecchiatura può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e creare 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.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- 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.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

### 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 dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- 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, in particolare quando 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 solo la 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 relé.
- 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.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

### 2.3 Utilizzo



#### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per pre-riscaldare il forno.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- 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. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

## 2.4 Manutenzione e pulizia



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza autorizzato.
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei

materiali che compongono la superficie.

- Il grasso e gli alimenti che restano nell'apparecchiatura possono causare incendio e ustione quando viene 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.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

## 2.5 Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



### AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.6 Smaltimento



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

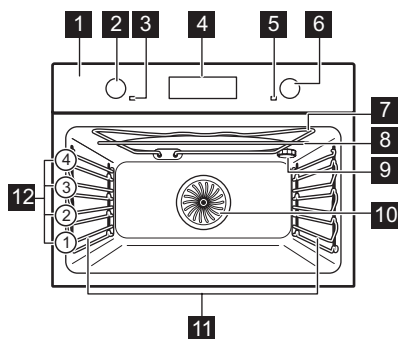
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 2.7 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 3.1 Panoramica

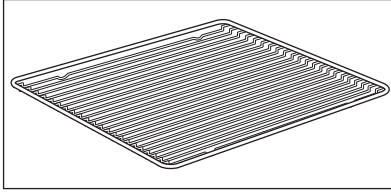


- 1 Pannello comandi
- 2 Manopola delle funzioni forno
- 3 Spia/simbolo alimentazione
- 4 Programmatore elettronico
- 5 Indicatore della temperatura e di accensione microonde / simbolo
- 6 Manopola della temperatura/potenza microonde
- 7 Elemento riscaldante
- 8 Generatore microonde
- 9 Luce
- 10 Ventola
- 11 Supporto ripiano, smontabile
- 12 Posizioni dei ripiani



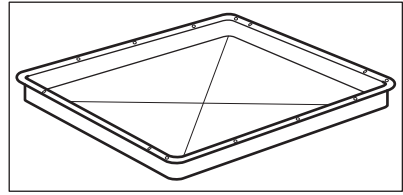
### 3.2 Accessori

#### Ripiano a filo



Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

#### Lamiera dolci



Per la cottura di torte e biscotti.

## 4. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarlo per la prima volta. Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

### 4.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.

## 5. UTILIZZO QUOTIDIANO



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola di regolazione. La manopola fuoriesce.

### 5.2 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura



**La presenza di simboli sulle manopole, spie o indicatori dipende dal modello dell'apparecchiatura:**


- L'indicatore si accende al riscaldamento del forno.
- La spia si accende quando l'apparecchiatura entra in funzione.
- Il simbolo mostra se la manopola controlla le funzioni del forno o la temperatura.

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno. L'apparecchiatura

si attiva automaticamente con le impostazioni predefinite.

2. Ruotare la manopola della temperatura/potenza del microonde per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura portare la manopola delle funzioni del forno in posizione di spento.

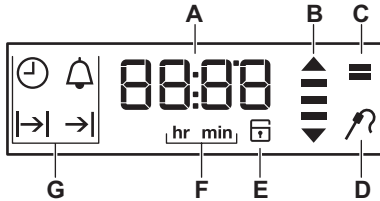
### 5.3 Funzioni forno

Funzione forno	Applicazione
 Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
 Luce Forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
 Microonde	Crea il calore direttamente all'interno degli alimenti. Da usare per il riscaldamento di alimenti precotti e bevande, lo scongelamento di carne o frutta e la preparazione di verdure e pesce.
 Cottura Ventilata	Per cucinare su un massimo di 2 posizioni della griglia contemporaneamente e per essiccare gli alimenti. Impostare la temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
 Cottura Pizza	Per cuocere gli alimenti su una posizione della griglia e ottenere una cottura più intensa e un fondo croccante. Impostare la temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
 Cottura Tradizionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Scongellamento	Per scongelare degli alimenti congelati.
 Grill	Per grigliare cibi sottili e tostare il pane.
 Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Doppio Grill Ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame su una sola posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.



La lampada si potrebbe disattivare automaticamente a temperature inferiori a 60 °C durante alcune funzioni del forno.

## 5.4 Display



- A. Timer
- B. Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- C. Funzione Microonde
- D. Termosonda (solo modelli selezionati)
- E. Chiusura porta (solo modelli selezionati)
- F. Ore/minuti
- G. Funzioni dell'orologio

## 5.5 Pulsanti

Pulsante	Funzione	Descrizione
	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
	MENO	Per impostare l'ora.
	MICROONDE	Per impostare la funzione Microonde. Tenere premuto il tasto per più di 3 secondi per attivare o disattivare la lampadina del forno. È inoltre possibile accendere la luce forno con l'apparecchiatura spenta.
	PIÙ	Per impostare l'ora.
	TEMPERATURA	Per controllare la temperatura del forno o della termosonda (ove prevista). Utilizzare solo quando è attiva una funzione del forno.

## 5.6 Indicatore riscaldamento

Se si attiva una funzione del forno, le barre sul display si accendono una

dopo l'altra. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.

## 6. MODALITÀ MICROONDE

### 6.1 Microonde

#### Informazioni generali:



#### ATTENZIONE!

Non lasciare l'apparecchiatura in funzione senza cibo all'interno.

- Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la pietanza in forno per alcuni minuti. Fare riferimento alle tabelle di cottura a microonde: tempo di riposo.
- Togliere il foglio di alluminio di imballaggio, i contenitori di metallo, ecc. prima di preparare il cibo.
- Si sconsiglia di utilizzare più di un livello in modalità microonde.
- Sistemare il cibo su una piastra sul fondo della cavità se non diversamente indicato.
- Ove possibile, mescolare sempre gli alimenti prima di servire.

#### Cottura:

- Se possibile, cuocere gli alimenti coperti con del materiale adatto all'uso nel microonde. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.
- Non cuocere eccessivamente le pietanze impostando potenza e tempi troppo elevati. Il cibo potrebbe seccarsi, scoppiare o rapprendersi in alcuni punti.
- Non usare l'apparecchiatura per cuocere uova nel loro guscio e lumache, poiché potrebbero scoppiare. Per le uova fritte, forare prima il tuorlo.
- Forare con una forchetta diverse volte la buccia di patate, pomodori e salsicce o tipi di alimento simili, prima di cuocerli, per evitare che scoppino.
- I cibi freddi o congelati necessitano di tempi di cottura più lunghi.
- Mescolare di tanto in tanto i piatti contenenti salse.
- Girare i pezzi più grandi a circa metà tempo di cottura.
- Se possibile, tagliare le verdure a pezzi di dimensioni simili.
- Utilizzare piatti piani e larghi.
- Non utilizzare pentole di porcellana, ceramica o terracotta con piccoli fori,

per esempio sui manici o con fondi smaltati. L'umidità che penetra nei fori può provocare la rottura delle pentole durante il riscaldamento.

#### Scongelamento di carne, pollame, pesce:

- Sistemare gli alimenti congelati e senza involucri su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché il liquido di scongelamento possa scorrere via.
- Girare il cibo a metà tempo di scongelamento. Se possibile, dividere e successivamente rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelarsi.

#### Scongelamento di burro, fette di torta, quark:

- Non scongelare completamente nell'apparecchiatura, ma lasciare che si scongelino a temperatura ambiente. Il risultato sarà più uniforme. Prima dello scongelamento, rimuovere gli involucri in metallo o alluminio.

#### Scongelamento frutta, verdure:

- Qualora frutta e verdura restino crude, non scongelarle completamente nel dispositivo, ma lasciarli scongelare completamente a temperatura ambiente.
- Si può usare una maggior potenza del microonde per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

#### Pietanze pronte:

- Le pietanze pronte contenute in recipienti metallici o in recipienti di plastica con coperchio metallico possono essere scongelate o riscaldate nel microonde solo se tali recipienti sono espressamente contrassegnati come idonei alle microonde.
- È necessario seguire le istruzioni del produttore stampate sulla confezione (ad es. togliere la copertura di metallo e forare la pellicola di plastica).

## 6.2 Pentole e materiali adatti

Pentole/Materiale	Microonde			Grill
	Scongela- mento	Per riscaldare	Cuocere	
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. Pyrex, vetro a prova di calore)	✓	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco <sup>1)</sup>	✓	X	X	X
Ripiano griglia, vetro e vetroceramica fatto di materiale termoresistente/resistente al gelo (ad es. Aracoflam)	✓	✓	✓	✓
Ceramica <sup>2)</sup> , terracotta <sup>2)</sup>	✓	✓	✓	X
Plastica termoresistente fino a 200°C <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	X
Cartone, carta	✓	X	X	X
Pellicola per alimenti	✓	X	X	X
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	X
Piatti per arrostitire fatti di metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	X	✓
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone <sup>3)</sup>	X	X	X	✓
Lamiera dolci	X	X	X	✓
Ripiano a filo	X	X	X	✓
Pentole per rosolare, ad es. piatto crisp o crunch	X	✓	✓	X
Piatti pronti confezionati <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	✓

<sup>1)</sup> Senza placcatura in argento, oro, platino o metallo/decorazioni

<sup>2)</sup> Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli

<sup>3)</sup> Seguire le istruzioni del produttore per le temperature massime.


## 6.3 Consigli per il microonde

Risultato	Soluzione
Non è possibile trovare dettagli per la quantità di cibo preparato.	Scoprite i dettagli per tipologie di cibo simili. Aumentare o ridurre la durata dei tempi di cottura in base alla seguente regola: quantità doppia = quasi il doppio del tempo, metà quantità = metà tempo.
Il cibo dopo la cottura è troppo secco.	Impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde più bassa, quindi coprire con materiale adeguato da usare in microonde.
Gli alimenti non sono ancora scongelati, caldi o cotti alla fine del tempo di cottura.	Impostare un tempo di cottura più lungo o selezionare una potenza più elevata. Si prega di notare che piatti grandi richiedono di norma un tempo di cottura più lungo. Mescolare o girare gli alimenti in fase di cottura.
Dopo la fine del tempo di cottura, il cibo si surriscalda ai bordi ma non è ancora pronto al centro.	La volta successiva, selezionare una potenza inferiore e un tempo più lungo. Girare i liquidi a metà cottura, ad es. la zuppa.



### Altre cose su cui riflettere...

- I cibi hanno forme e qualità differenti. Sono preparati in quantità diverse. Perciò il tempo e la potenza necessari per scongelare, riscaldare e cuocere possono variare. Guida generale: **una quantità doppia - equivale a circa il doppio del tempo.**
- Le microonde producono calore direttamente all'interno del cibo. Per questo motivo non è possibile un riscaldamento uniforme. Sarà necessario mescolare o girare le pietanze riscaldate, specialmente se si tratta di grandi quantità di alimenti.
- Le tabelle riportano il **tempo di riposo**. Lasciar riposare le pietanze dentro o fuori dall'apparecchiatura, in modo da distribuire il calore in modo più uniforme.
- Regolare conformemente il livello di potenza a seconda della quantità di cibo. L'uso di un elevato livello di potenza con poco cibo può bruciare gli alimenti o causare ustioni quando si usano gli accessori.
- Per ottenere risultati ottimali con il riso usare piatti piani e larghi.

## 6.4 Impostazione della funzione microonde

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare la funzione Microonde .

Il display mostra un livello di potenza microonde predefinito e un valore predefinito della funzione Durata.

2. Per modificare le impostazioni di potenza del microonde, ruotare la manopola della temperatura/della potenza del microonde. Le impostazioni della potenza variano ad intervalli di 100 watt.
3. Premere  e poi  per modificare le impostazioni della Durata.


L'apparecchiatura si avvia automaticamente dopo qualche secondo. Quando è trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la funzione Microonde si disattiva automaticamente.

4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento. Quando è in corso la funzione Microonde è possibile:

- modificare le impostazioni di potenza.
- controllare le impostazioni di potenza.

Premere 3sec.



Se si apre la porta del forno, la funzione si blocca. Per riavviare, premere 3sec.


## 6.5 Impostazione funzione Combinata

È possibile aggiungere la funzione microonde ad una qualsiasi funzioni cottura.

Utilizzarla per usare contemporaneamente la funzione di riscaldamento e la modalità microonde. Da usare per cucinare gli alimenti in un tempo più breve e rosolarli allo stesso tempo.

1. Ruotare la manopola delle funzioni per selezionare una funzione del forno.

Sul display appare la temperatura predefinita.

2. Modificare la temperatura.
3. Premere 3sec. Rimandiamo a "Impostazione della funzione

microonde" e partire dal passaggio 2. Si prega di notare che la funzione microonde si avvierà non appena viene raggiunta la temperatura impostata.



Quando si usa la funzione Microonde con la funzione Durata per più di 7 minuti e in modalità combinata, la potenza del microonde non può essere più di 600 W.

5 gradi prima del raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Trascorso il tempo impostato, viene nuovamente emesso un segnale acustico e la funzione Microonde del forno si disattiva automaticamente.

4. Ruotare la manopola delle funzioni sulla posizione di spegnimento.






## 6.6 Esempi di applicazioni per la cottura per impostazioni di potenza

I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di potenza	Utilizzo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.000 Watt</li> <li>• 900 Watt</li> <li>• 800 Watt</li> <li>• 700 Watt</li> </ul>	Riscaldamento di liquidi Rosolatura all'inizio del processo di cottura Cottura verdure Fusione di gelatina e burro
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 Watt</li> <li>• 500 Watt</li> </ul>	Scongelamento e riscaldamento di pasti congelati Riscaldamento di piatti unici Bollitura lenta di stufati Cottura di pietanze a base di uova
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 Watt</li> <li>• 300 Watt</li> <li>• 200 Watt</li> </ul>	Proseguimento della cottura di pietanze Cottura di alimenti delicati Riscaldamento di alimenti per bambini Bollitura lenta del riso Riscaldamento di alimenti delicati Fusione di formaggio
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 Watt</li> </ul>	Scongelamento di carne, pesce, pane Scongelamento di formaggio, panna, burro Scongelamento di frutta e torte Ingrossamento della pasta lievitata Riscaldamento di pietanze e bevande freddi


## 7. FUNZIONI DEL TIMER

### 7.1 Tabella delle funzioni orologio


Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando l'apparecchiatura è spenta.
 DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata.
 ORARIO FINE	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata.
 TEMPO DI RITARDO	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.
<b>00:00</b> TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA	Qualora non venga impostata nessun'altra funzione orologio, il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA monitora in modo automatico la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno. Il Timer per il Conto alla rovescia non può essere utilizzato con le funzioni: DURATA, FINE.

### 7.2 Impostazione e modificadell'ora



Dopo il primo collegamento alla corrente elettrica, attendere che sul display compaia **hr** e "12:00". "12" lampeggia.

1. Premere **+** o **-** per impostare le ore.
2. Premere  per confermare e passare all'impostazione dei minuti.




Il display visualizza **min** e l'orario impostato. "00" lampeggia.

3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti correnti.
4. Premere  per confermare oppure l'ora del giorno impostata verrà

salvata automaticamente dopo 5 secondi.

Sul display compare l'ora aggiornata. Per modificare l'ora, premere ripetutamente  finché la spia dell'ora del giorno  non lampeggia nel display.

### 7.3 Impostazione della DURATA

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti e le ore per il tempo DURATA.
4. Premere  per confermare.



Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per due.

L'impostazione oraria **|→|** lampeggia sul display. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.

5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

## 7.4 Impostazione della funzione FINE

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente **⌚** e di nuovo fino a che **→|** non inizia a lampeggiare.
3. Premere **+** o **-** per impostare le ore e i minuti per il tempo FINE.
4. Premere **⌚** per confermare. Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti. **→|** e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

## 7.5 Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere nuovamente **⌚** e di nuovo fino a che **|→|** non inizia a lampeggiare.
3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti e le ore per il tempo DURATA.
4. Premere **⌚** per confermare. Sul display lampeggia **→|**.
5. Premere **+** o **-** per impostare le ore e i minuti per il tempo FINE.

6. Premere **⌚** per confermare. L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per il tempo di DURATA impostato e si ferma al tempo di FINE impostato. Al termine del tempo preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti. **→|** e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. L'apparecchiatura si spegne.
7. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
8. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

## 7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Premere **⌚** ripetutamente fino a che **⌚** e "00" non lampeggiano sul display.
2. Premere **+** o **-** per impostare CONTAMINUTI. Impostare come prima cosa i secondi e poi i minuti. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, **hr** lampeggia sul display.
3. Impostare le ore.
4. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo 5 secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
5. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. "00:00" e **⌚** lampeggiano sul display. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

## 7.7 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

Per azzerare il Timer per il conto alla rovescia, premere a lungo **+** e **-**. La funzione del Contaminuti è ripristinata.

# 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 8.1 Inserimento degli accessori

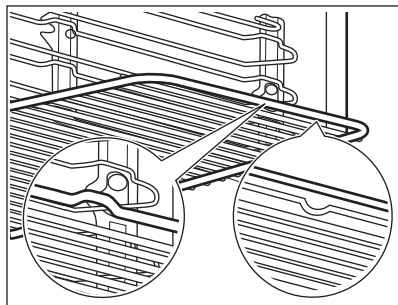
Usare unicamente pentole e materiale adeguato.

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento al capitolo "Modalità microonde".

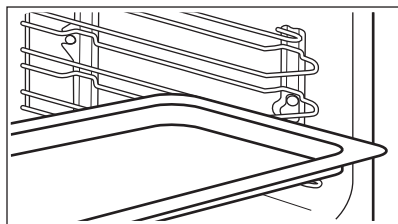
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide di estrazione e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



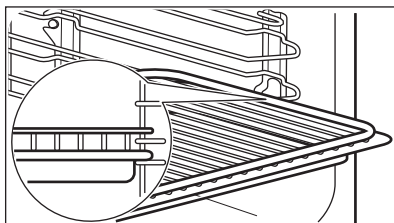
Lamiera dolci:

Spingere la lamiera dolci tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a filo e lamiera dolci contemporaneamente:

Spingere la lamiera dolci tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.





Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile attivare l'apparecchiatura accidentalmente.

1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.
2. Tenere premuti  e  contemporaneamente per 2 secondi.



Viene emesso un segnale acustico. SAFE compare sul display.

Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

### 9.2 Utilizzo del Blocco Tasti

È possibile attivare il Blocco Tasti solo quando l'apparecchiatura è in funzione.

Il Blocco Tasti evita una modifica accidentale della temperatura e dell'ora di una funzione forno in corso.

1. Selezionare una funzione forno e impostarla in base alle proprie preferenze
2. Tenere premuti  e  contemporaneamente per 2 secondi.


Viene emesso un segnale acustico. Loc compare sul display.

Per disattivare la funzione Blocco Tasti, ripetere il passaggio 2.

**i** Loc si accende sul display quando si gira la manopola della temperatura o si preme un tasto. Quando si ruota la manopola delle funzioni del forno, l'apparecchiatura si disattiva.

**i** Quando si disattiva l'apparecchiatura con il Blocco Tasti attivo, questo si disattiva automaticamente lasciando il posto alla Sicurezza bambini. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".

### 9.3 Spia del calore residuo

Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra l'indicatore di calore residuo  se la temperatura del forno supera i 40°C. Ruotare la manopola della temperatura sinistra o destra per visualizzare la temperatura del forno.

### 9.4 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un

determinato periodo di tempo se è attiva una funzione forno e non si modificano le impostazioni.

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Dopo uno spegnimento automatico, premere un pulsante qualsiasi per mettere nuovamente in funzione l'apparecchiatura.

**i** Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Fine.

### 9.5 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

**!** **AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

**i** La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

### 10.1 Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. Pertanto è consigliabile

adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura) e le posizioni della griglia alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.

- Il produttore consiglia di impostare la temperatura più bassa al primo utilizzo.
- Se non è possibile trovare le impostazioni specifiche sulla ricetta desiderata, seguire quelle di un'altra ricetta quasi uguale.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- Torte e dolci infornati ad altezze diverse non presentano una doratura omogenea all'inizio. In questo caso, non modificare l'impostazione della

- temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.
- Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno ca. 10 minuti prima per sfruttare il calore residuo.

Quando si cucinano cibi congelati, le teglie all'interno del forno possono deformarsi durante la cottura. Una volta raffreddate, ritornano come nuove.

## 10.2 Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. <b>Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.</b>
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
La torta è troppo asciutta.	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
La doratura della torta non è omogenea.	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

## 10.3 Cottura su un solo livello

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella o brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	2
Torta margherita/Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake/Torta con lievito in polvere	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake/Torta con lievito in polvere	Cottura Tradizionale	160	35 - 50	2
Base per flan - pasta frolla <sup>1)</sup>	Cottura ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	160	70 - 90	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Tradizionale	180	70 - 90	1
Torta al formaggio, lamiera dolci <sup>2)</sup>	Cottura Tradizionale	160 - 170	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

<sup>2)</sup> Utilizzare una leccarda.

Torte/dolci/pane su lamiera dolci

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/corona di pane	Cottura Tradizionale	170 - 190	30 - 40	2
Dolce di Natale <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale	160 - 180	50 - 70	2
Pane (di segale) <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale			2
prima		230	20	
poi		160 - 180	30 - 60	
Bigné/Eclair <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale	190 - 210	20 - 35	2

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Rotolo con marmellata <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale	180 - 200	10 - 20	2
Torta tipo crumble (secca)	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Dolci alle mandorle con burro/zucchero <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale	190 - 210	20 - 30	2
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura ventilata	150 - 160	35 - 55	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) <sup>2)</sup>	Cottura Tradizionale	170	35 - 55	1
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura ventilata	160 - 170	40 - 80	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. con quark, panna, crema) <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale	160 - 180	40 - 80	2

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

<sup>2)</sup> Utilizzare una leccarda.

#### Biscotti

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	20 - 35	3
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale	160	20 - 30	2
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20	2
Dolci con albume montato a neve, meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150	1
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50	3

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia <sup>1)</sup>	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30	3
Panini <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Pasticcini <sup>1)</sup>	Cottura ventilata	160	20 - 35	3
Small cakes /Pasticcini <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## 10.4 Sformati e gratinati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Cottura Tradizionale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate <sup>1)</sup>	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	Cottura Tradizionale	180 - 200	30 - 60	1
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## 10.5 Cottura multilivello

Utilizzo della funzione Cottura ventilata.

## Torte/dolci/pane su lamiera dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Bigné/Pasticcini <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Preriscaldare il forno.

## Biscotti/pasticcini/dolci/panini

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta	140	25 - 45	1 / 3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Dolci con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 3

## 10.6 Cottura pizza

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (molto guarnita) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Torte	180 - 200	40 - 55	3
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (torta salata)	170 - 190	45 - 55	3
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	3
Torta al formaggio	140 - 160	60 - 90	3
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	3
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60	3
Pane non lievitato <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3



Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta di pasta frolla <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3
Piroggen (versione russa del calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

## 10.7 Cottura arrosto

- Per la cottura arrosto si può utilizzare qualsiasi pentola resistente al calore (seguire le indicazioni del produttore).
- È possibile cuocere grossi arrosti direttamente nella leccarda (se prevista) o sul ripiano a filo sopra la leccarda.
- Arrostire le carni tenere nella teglia con il coperchio, così da far rimanere la carne più succulenta.
- Tutti i tipi di carne che devono formare una crosta esterna possono essere arrostiti nella teglia senza coperchio.
- Consigliamo di cuocere la carne e il pesce del peso di 1 kg e oltre nell'apparecchiatura.
- Al fine di evitare che il sugo di cottura o il grasso della carne bruci nella pentola, versare del liquido nella leccarda.
- Se necessario, girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).
- Gli arrosti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura. In tal modo si ottengono risultati migliori.
- È possibile spengere l'apparecchiatura circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, così da usare il calore residuo.

## 10.8 Tabelle di cottura al forno

Manzo

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	Rosolatura / cottura finale	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

## Maiale

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	Doppio grill ventilato	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Polpettone	Doppio grill ventilato	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Stinco di maiale (precotto)	Doppio grill ventilato	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

## Vitello

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	Doppio grill ventilato	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Stinco di Vitello	Doppio grill ventilato	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

## Agnello

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	Doppio grill ventilato	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

## Pollame

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	Doppio grill ventilato	0,2 - 0,25 ciascuno	200	200 - 220	20 - 35	1
Mezzo pollo	Doppio grill ventilato	0,4 - 0,5 ciascuno	200	190 - 210	25 - 40	1
Pollo, pol-lastra	Doppio grill ventilato	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Anatra	Doppio grill ventilato	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

## Pesce al vapore

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino a 1 KG	Rosolatura / cottura finale	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

## Pietanze

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pietanze dolci	Cottura ventilata	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pietanze condite con ingredienti cotti (spaghetti, verdure)	Cottura ventilata	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pietanze condite con ingredienti crudi (patate, verdure)	Cottura ventilata	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

## 10.9 Grill

- Durate la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.

- Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.



### ATTENZIONE!

Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa.

### Grill

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roastbeef, cott. media	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filetto di manzo, cott. media	230	20 - 30	20 - 30	1
Lombo di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pesce intero, 500 -1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

### Grill rapido

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Burgers/Hamburger	9 - 13	8 - 10	3
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	2

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Salsicce	10 - 12	6 - 8	3
Bistecche di filetto/ bistecche di vitello	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	3
Toast condito	6 - 8	-	2

## 10.10 Cibi congelati

Utilizzo della funzione Cottura ventilata.

- Estrarre gli alimenti dalle confezioni. Mettere la pietanza su un piatto.
- Non coprire con un piatto o con una ciotola. Potrebbe prolungare il tempo di scongelamento.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	3
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	3
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	3
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	3
Patatine fritte sottili <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3
Patatine fritte spesse <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Croquette <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Girare 2 o 3 volte durante la cottura.

Tabella pietanze pronte surgelate

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza congelata <sup>1)</sup>	Cottura Tradizionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2
Patatine fritte <sup>2)</sup> (300 - 600 g)	Cottura Tradizionale o Doppio grill ventilato	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	2
Baguette <sup>3)</sup>	Cottura Tradizionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2
Torta alla frutta	Cottura Tradizionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Girare 2 o 3 volte durante la cottura.

3) Preriscaldare il forno.

## 10.11 Scongelamento

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.

- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.

Alimenti	Quantità (kg)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato in una piastra grande. Girare a metà tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Burro	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Gateau	1.4	60	60	-

## 10.12 Marmellate/Conserve - Cottura finale

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare il primo ripiano a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

### Frutta morbida

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Fragole/Mirtilli/ Lamponi/Uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

### Frutta con noccioli

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Pere/Mele cotogne/ Prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C (min.)
Carote <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/ Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Lasciare riposare nel forno spento.

## 10.13 Asciugatura - Cottura ventilata

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia
Fagioli	60 - 70	6 - 8	3
Peperoni	60 - 70	5 - 6	3
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6	3
Funghi	50 - 60	6 - 8	3
Erbe	40 - 50	2 - 3	3
Prugne	60 - 70	8 - 10	3
Albicocche	60 - 70	8 - 10	3
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3
Pere	60 - 70	6 - 9	3

## 10.14 Tabelle di cottura a microonde

Scongelamento di carne

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (kg)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Tagli di carne interi	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Girare a metà tempo.
Bistecche	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Girare a metà tempo; togliere le parti scongelate.
Carne tritata mista	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Girare a metà tempo; togliere le parti scongelate.
Goulash	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Girare a metà tempo; togliere le parti scongelate.



## Scongelamento di pollame

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (kg)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pollo	200	1	25 - 30	10 - 20	Girare a metà tempo; coprire le parti scongelate con un foglio in alluminio.
Petto di pollo	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Girare a metà tempo; coprire le parti scongelate con un foglio in alluminio.
Cosce di pollo	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Girare a metà tempo; coprire le parti scongelate con un foglio in alluminio.
Anatra	200	2	45 - 60	20 - 30	Girare a metà tempo; coprire le parti scongelate con un foglio in alluminio.

## Scongelamento di pesce

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (kg)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pesce intero fino a 1 KG	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Girare a metà tempo.
Filetti di pesce	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Girare a metà tempo.

## Scongelamento di salsicce

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (kg)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Salsiccia a fettine	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Girare a metà tempo.

## Scongelamento di prodotti caseari

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (kg)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Quark	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Togliere le parti in alluminio, girare a metà tempo.
Burro	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Togliere le parti in alluminio, girare a metà tempo.
Formaggio	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Togliere le parti in alluminio, girare a metà tempo.
Panna	100	0.25	7 - 12	20 - 30	Togliere l'alluminio in alto, mescolare a metà.

## Scongelamento di torte/pasticcini

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pasta lievitata	100	1 pezzo	2 - 3	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Cheesecake	100	1 pezzo	2 - 4	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Torta (gâteau)	100	1 pezzo	1 - 2	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Torta secca (come Torta Margherita)	100	1 pezzo	2 - 4	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Torta alla frutta	100	1 pezzo	1 - 2	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Pane	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Girare a metà tempo.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pane a fette	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Girare a metà tempo.
Panini	100	4 panini	5 - 8	5 - 10	Girare a metà tempo.

## Scongelamento di frutta

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (kg)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Fragole	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Scongelare coperte, mescolare a metà tempo.
Prugne, ciliegie, lamponi, ribes neri, albicocche	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Scongelare coperte, mescolare a metà tempo.

## Cottura/Fusione

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (kg)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Cioccolato/ Copertura di cioccolato	600	0.15	2 - 3	-	Mescolare a metà tempo.
Burro	200	0.1	2 - 4	-	Mescolare a metà tempo.

## Scongelamento o riscaldamento

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Alimenti per bambini in vasetti	300	0,2 kg	2 - 3	-	Mescolare di tanto in tanto, controllare la temperatura.
Latte per neonati (biberon, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Immergere un cucchiaino nel biberon, mescolare, controllare la temperatura.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Cibi confezionati	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Togliere i coperchi in alluminio, girare a metà tempo.
Pasti pronti congelati	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Togliere i coperchi in alluminio, girare a metà tempo.
Latte	1000	1 tazza, circa 200 ml	1:15 - 1:45	-	Mettere un cucchiaino nel contenitore.
Acqua	1000	1 tazza, circa 200 ml	1:30 - 2	-	Mettere un cucchiaino nel contenitore.
Salsa	600	200 ml	1 - 2	-	Mescolare a metà tempo.
Zuppa	600	300 ml	2 - 4	-	Mescolare a metà tempo.

#### Tabella di cottura

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pesce intero fino a 1 KG	500	0,5 kg	8 - 10	-	Cuocere coperti, girare il contenitore diverse volte, durante la cottura.
Filetti di pesce	500	0,5 kg	6 - 8	-	Cuocere coperti, girare il contenitore diverse volte, durante la cottura.
Verdure, tempo di cottura breve, fresche <sup>1)</sup>	600	0,5 kg	12 - 16	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Verdure, tempo di cottura breve, congelate <sup>1)</sup>	600	0,5 kg	14 - 18	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Verdure, tempo di cottura lungo, fresche <sup>1)</sup>	600	0,5 kg	14 - 20	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Verdure, tempo di cottura lungo, congelate <sup>1)</sup>	600	0,5 kg	18 - 24	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Patate con la buccia	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Riso	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Mettere il popcorn su un piatto sul livello inferiore.
Crema pasticcera cotta	300	1 kg	34 - 36	120	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Torta con lievito in polvere	600	0,475 kg	8 - 9	5	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Polpettone	400	0,9 kg	25 - 27	5	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.

1) Cuocere tutte le verdure con un coperchio sul contenitore.

**Tabella funzione Combinata**  
Solo per alcuni modelli.

Utilizzare le funzioni Turbogrill e Microonde.

Alimenti	Pentole resistenti al calore	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
2 mezzi polli (2 x 0,55 kg)	Piatto rotondo in vetro, Ø 26 cm	400	230	44 - 46	2	Tempo di riposo 5 min.
Patate gratin (1,1 kg)	Pietanza gratinata	400	180	39 - 41	1	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura. Tempo di riposo 5 min.
Arrosto di maiale collo (1,1 kg)	Piatto in vetro con filtro	300	200	70	1	Girare a metà tempo, tempo di riposo 10 min.

## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.
- Pulire attentamente la cavità del forno da residui di cibo e grassi.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe

danneggiare il rivestimento antiaderente.

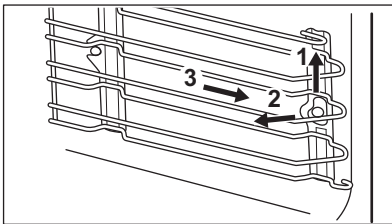
- Asciugare il forno quando la cavità è ancora umida dopo l'utilizzo.

## 11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature.

Per pulire l'apparecchiatura, rimuovere i supporti ripiano.

1. Estrarre i supporti, tirando con delicatezza verso l'alto.



2. Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 11.3 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



### AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.



### ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

### Lampadina superiore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>

## 12.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta

dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.


**Consigliamo di annotarli in questo spazio:**


Modello (MOD.) .....



<b>Consigliamo di annotarli in questo spazio:</b>	
Numero Prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

## 13. 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.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867 336383-A-502016



**AEG**