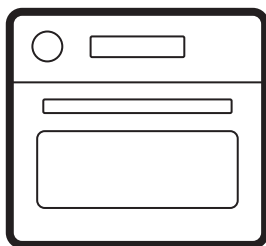




# Electrolux



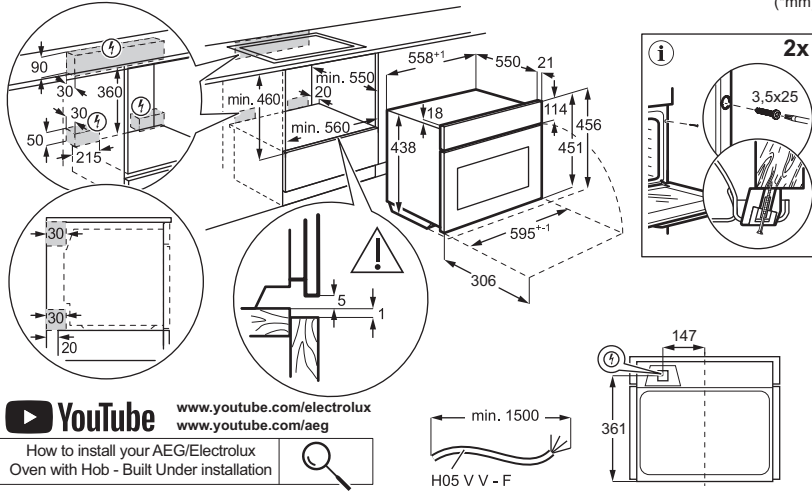
[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



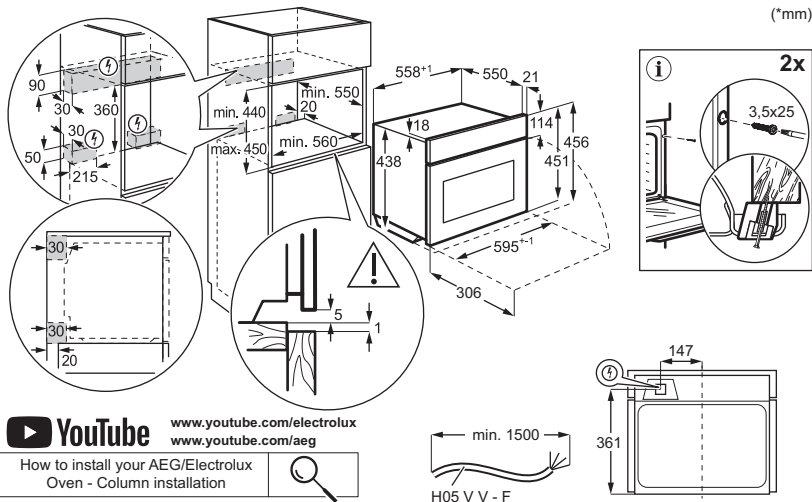
EVM7E00GH  
KVMCE00GH  
LVK7E06GZ

## INSTALLAZIONE

(\*mm)



(\*mm)



## ITALIANO

|                                       |   |                                        |    |
|---------------------------------------|---|----------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA..... | 3 | 5. USO QUOTIDIANO.....                 | 8  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....       | 6 | 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....        | 11 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....      | 8 | 7. CURA E PULIZIA.....                 | 13 |
| 4. PRIMA DI UTILIZZARE                |   | 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....       | 14 |
| L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA        |   | 9. EFFICIENZA ENERGETICA.....          | 14 |
| VOLTA.....                            | 8 | 10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... 14 |    |

Con riserva di modifiche.

## 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

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

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchiatura fino a quando non viene riparato da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Solo una persona qualificata dovrebbe eseguire operazioni di assistenza tecnica o riparazione che comportino la rimozione delle coperture che proteggono dall'esposizione all'energia delle microonde.
- **AVVERTENZA:** I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori chiusi ermeticamente, poiché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti ai forni a microonde.

- Non attivare la funzione microonde quando l'apparecchiatura è vuota per evitare la formazione di archi elettrici.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- Osservare l'apparecchiatura quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di plastica o carta per evitare l'accensione.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di 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.
- Mescola o agita il contenuto dei biberon e dei vasetti per alimenti per bambini e controlla la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare le uova con il guscio o le uova sode intere poiché potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura e rimuovere eventuali depositi di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installation

#### **AVVERTENZA!**

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

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

### 2.2 Collegamento elettrico

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

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

### 2.3 Utilizzo

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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

- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

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

## 2.4 Cura e pulizia

### **AVVERTENZA!**

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

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

## 2.5 Smaltimento

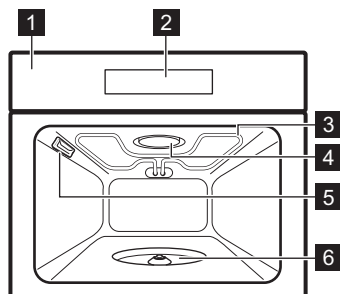
### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Resistenza
- 4 Generatore microonde
- 5 Lampadina

- 6 Albero turntable

### 3.2 Campi a sfioramento

|  |                                                |
|--|------------------------------------------------|
|  | Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura. |
|  | Per navigare nel menu.                         |
|  | Per regolare le impostazioni.                  |
|  | Premere per impostare la funzione: Microonde.  |
|  | Per impostare la funzione di cottura guidata.  |
|  | Impostare le funzioni del timer.               |
|  | Per accedere alle impostazioni.                |
|  | Per confermare la selezione.                   |

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

### 4.1 Impostazione del tempo

1. Premere oppure per regolare le ore e i minuti.
2. Premere per confermare.

### 4.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per eliminare eventuali odori. Aerare bene l'ambiente.

1. Rimuovere gli accessori dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
4. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

## 5. USO QUOTIDIANO

### 5.1 Funzioni di cottura

#### Funzioni cottura standard



**Grill:** Tostatura, cottura al grill



**Grill alto:** Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad alto livello di intensità del grill. Gamma di potenza: 100 - 400 W.



**Grill basso:** Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad basso livello di intensità del grill. Gamma di potenza: 100 - 400 W.

## Funzioni microonde

|  |                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Scongelo:</b> Sbrinamento di vari tipi di alimenti, gamma di potenza: 100 - 200 W |
|  | <b>Riscaldare:</b> Riscaldamento di pasti pronti, gamma di potenza: 300 - 700 W      |
|  | <b>Liquido:</b> Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 600 - 1000 W     |
|  | <b>Fusione:</b> Fusione di cioccolato e burro, gamma di potenza: 100 - 400 W         |
|  | <b>Microonde:</b> Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W             |

## 5.2 Impostazione: funzioni cottura

1. Premere per accendere l'apparecchiatura.
2. Premere o per navigare tra le funzioni.
3. Premere o per impostare la temperatura.
4. Se necessario, impostare le funzioni del timer.
5. Premere OK.
6. Per spegnere la funzione cottura, premere .

Per cambiare la funzione, premere per spegnere l'apparecchiatura, poi premere di nuovo per riaccenderla.

— Barra di avanzamento: indica visivamente quando il tempo di cottura termina.

## 5.3 Timer

1. Premere .
2. Premere oppure per selezionare una funzione timer.
3. Premere oppure per impostare il tempo. Premere OK.

Per la cancellazione di una funzione di timer, premere e tenere premuto per 3 secondi .

### Funzioni Timer

|  |                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.        |
|  | Impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma. |

### Funzioni Timer

#### Timer

Per mostrare quanto tempo l'apparecchiatura funziona dal momento in cui si avvia una funzione.

## 5.4 Funzioni microonde

1. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
2. Premere per accendere l'apparecchiatura.
3. Premere per accedere alle funzioni. Per navigare premere o .
4. Per regolare la potenza del microonde, premere o . Premere OK.
5. Per regolare la durata, premere o . 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.

## 5.5 Cottura guidata

Cottura guidata Il sottomenu consiste in programmi pensati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la potenza del microonde durante la cottura.

1. Premere per accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere o per selezionare le funzioni di cottura guidata.
4. Premere o per regolare le impostazioni, se necessario.
5. Premere OK per confermare.
6. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario. Per la cottura guidata con sonda alimentare la procedura è la stessa.

### Sottomenu: Cottura guidata

#### Legenda



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

| Piatti                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Pizza</b>                              |  griglia bassa su piatto girevole. Utilizzare la carta forno.                                                                                                                                                                                                       |
|  <b>Pollo</b><br>1000 - 1400 g             |  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 40 min capovolgere il pollo. |
|  <b>Filetti</b><br>400 - 500 g             |  casseruola di vetro o di ceramica su griglia bassa. Aggiungere 50 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio o una pellicola trasparente idonei per l'uso nel microonde con alcuni fori.                                                                        |
|  <b>Lasagne</b><br>1000 - 1500 g           |  casseruola di vetro o di ceramica su griglia bassa.                                                                                                                                                                                                                |
|  <b>Popcorn</b>                            |  casseruola su piatto girevole                                                                                                                                                                                                                                      |
|  <b>Patate</b><br>1000 g di patate fresche |  casseruola di vetro o di ceramica coperta con un film adatto al microonde e forato con una forchetta sulla griglia bassa.                                                                                                                                          |

## 5.6 Impostazioni

1. Premere  per accendere l'apparecchiatura.
2. Premere  per accedere alle impostazioni.
3. Premere  o  per regolare le impostazioni. Premere OK.
4. Premere  o  per regolare il valore.
5. Premere OK per confermare o uscire dalla modalità di regolazione.
6. Premere  per uscire dalle impostazioni.

### Sottomenu: Impostazioni

| Impostazione | Valore      |
|--------------|-------------|
| <b>01</b>    | -           |
| <b>02</b>    | Imposta ora |
| <b>03</b>    | Luce cappa  |
| <b>04</b>    | Timer       |
| <b>05</b>    | Luminosità  |

| Impostazione | Valore                                       |
|--------------|----------------------------------------------|
| <b>06</b>    | Volume toni                                  |
| <b>07</b>    | Volume acustico                              |
| <b>08</b>    | -                                            |
| <b>09</b>    | Sensore alimenti <sup>1)</sup>               |
| <b>10</b>    | Promemoria Pulizia <sup>1)</sup>             |
| <b>11</b>    | -                                            |
| <b>12</b>    | Modalità demo                                |
| <b>13</b>    | Versione software                            |
| <b>14</b>    | Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica |

<sup>1)</sup> solo modelli selezionati

Le impostazioni predefinite iniziano con **02**.

Utilizzare il  e  per navigare.

## 5.7 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della 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.

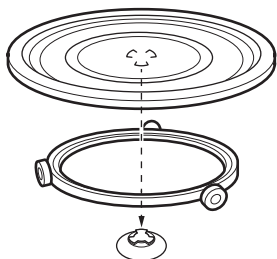
Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

  - Tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

 - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

## 5.8 Accessori

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

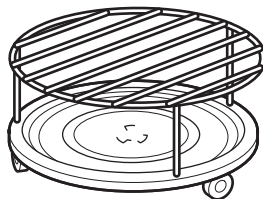


Utilizzare esclusivamente il piatto girevole fornito in dotazione con l'apparecchiatura. Cucinare sempre il cibo sul kit per il piatto girevole. Posizionare la guida a rulli attorno all'albero del piatto girevole. Posizionare il piatto girevole in vetro sulla guida con rulli. Per consentire al gruppo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

correttamente, assicurarsi che le rientranze sulla base del piatto in vetro siano abbinate 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.



## 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### 6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

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

#### Simboli utilizzati nelle tabelle:

|  |                        |
|--|------------------------|
|  | Tipo di alimento       |
|  | Funzione di cottura    |
|  | Potenza microonde (W)  |
|  | Tempo di cottura (min) |
|  | Ulteriori informazioni |

### 6.2 Informazioni per gli istituti di test

#### Cottura su un livello

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

|       |  |  |  |
|-------|--|--|--|
|       |  |  |  |
| Toast |  |  |  |

|                                      |     |         |          |
|--------------------------------------|-----|---------|----------|
|                                      |     |         |          |
|                                      | -   | 5 - 6   | 1) 2) 3) |
| Pan di Spagna                        |     |         |          |
|                                      | 600 | 6 - 7   | 4)       |
| Polpettone                           |     |         |          |
|                                      | 400 | 28 - 33 | -        |
| Crema pasticcera cotta               |     |         |          |
|                                      | 400 | 17 - 22 | 4)       |
| Scongelo della carne tritata (500 g) |     |         |          |
|                                      | 200 | 7 - 9   | 4) 5)    |
| Patate gratinate                     |     |         |          |
|                                      | 300 | 35 - 40 | -        |
| Pollo (1100 g)                       |     |         |          |

|  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|   | 200                                                                               | 40                                                                                | 4) 6)                                                                             |
|  | -                                                                                 | 28 - 33                                                                           |                                                                                   |

- 1) Usare il ripiano alto. Posizionare la griglia al centro del piatto girevole.
- 2) Preriscaldare l'apparecchiatura per 5 min.
- 3) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.
- 4) Usare il ripiano basso. Posizionare la griglia al centro del piatto girevole.
- 5) A metà tempo capovolgere la carne sul lato più lungo.
- 6) 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 40 min, capovolgere il pollo e cambiare la funzione cottura in: Grill.

## Ricette aggiuntive

|   |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pasti impiattati, freddi (1 porzione)                                              |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|   | 400                                                                               | 12                                                                                | 1)                                                                                |
|                                                                                    | 600                                                                               | 1 - 3                                                                             |                                                                                   |
| Liquidi nei biberon                                                                |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|   | 1000                                                                              | 0,5                                                                               | 2)                                                                                |
| Lasagne, surgelate (400 g)                                                         |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|    | 200                                                                               | 30 - 35                                                                           | -                                                                                 |
| Lasagne, surgelate (600 g)                                                         |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 200                                                                               | 44 - 49                                                                           | -                                                                                 |
| Pizza, surgelata                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 200                                                                               | 12 - 14                                                                           | 3)                                                                                |

- 1) Coprire il cibo con un coperchio in plastica idoneo per il microonde.
- 2) Posizionare la bottiglia sul piatto girevole, a 3 cm dal bordo.
- 3) Usare il ripiano basso. Posizionare la griglia al centro del piatto girevole.

## 6.3 Consigli per l'uso del microonde

Non collocare alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre recipienti adatti al microonde, posizionandoli al centro del piatto girevole

Il contatto con oggetti molto caldi o molto freddi può danneggiare il piatto girevole.

A metà cottura, girate o mescolate il cibo.

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

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

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

Non utilizzare le funzioni del forno a microonde senza che vi siano alimenti all'interno dell'apparecchiatura.

## Cottura al microonde

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

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

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

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

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

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

## Scongelamento nel microonde

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

Rimuovere i pezzi man mano che si scongelano.

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

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

## 6.4 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                                                                                                         |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Vetro e porcellana termoresistente senza componenti metallici                                                               | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
| Vetro e porcellana non termoresistente senza decorazioni metalliche                                                         | ✓                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                 |
| Vetro e vetroceramica termoresistente                                                                                       | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
| Articoli in ceramica e terracotta termoresistente senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metallo          | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
| Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                 |
| Plastica termoresistente fino a 200°C                                                                                       | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |
| Cartone, solo carta                                                                                                         | ✓                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                 |
| Pellicola                                                                                                                   | ✓                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                 |
| Pellicola trasparente da microonde                                                                                          | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                 |

| Pentole / Materiale                                    |  |  |  |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Piatti per arrostiti in metallo (ad es. smalto, ghisa) | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Teglie laccate in nero o rivestite in silicone         | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Griglia alta                                           | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Griglia bassa                                          | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |

6.5 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
- Scongellamento e riscaldamento di alimenti congelati pronti

300 - 400 W

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

100 - 200 W

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

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per le macchie ostinate, utilizzare uno speciale detergente per forno.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- Prima della pulizia del piatto girevole, attendere che 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.
- Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Sostituzione della lampadina

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

## 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

**L'elettrodomestico non si riscalda.**

- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.

**La lampada non funziona.** - La lampada è bruciata. La lampadina deve essere sostituita, contattare un Centro di assistenza tecnica autorizzato.

**Il kit turntable fa rumore.** - Ci sono residui di cibo sotto il kit turntable.

**Il display mostra "00:00".** - C'è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'ora.

## 9. EFFICIENZA ENERGETICA

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

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Potenza elettrica assorbita in standby                                                                          | 0,8 W  |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min |

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

### 9.2 Consigli per il risparmio energetico

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente (solo quando si utilizza una funzione diversa dal microonde).
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.

- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
- Spegnerla la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria. Fare riferimento a "Impostazioni".
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura. L'arresto automatico non si applica quando la lampada è accesa o con la funzione: .
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - max °C

## 10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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





701138468-A-282026