

BO4GEMKM

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



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



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

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	9
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	10
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	12
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	12
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	16
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	17
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	17
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	18
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	19
12. PULIZIA E CURA.....	35
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	36
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	38
15. GARANZIA.....	38
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	39

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

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

riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.

- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- 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.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	444 (460) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm

Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	3.5x25 mm

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con

alcol può provocare una miscela di alcol e aria.

- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- 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 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'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Uso di articoli in vetro

Maneggiare gli articoli in vetro senza l'attenzione adeguata potrebbe causare rotture, crepe, scheggiamento o importanti graffi:

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.
- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un

piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.

- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

Consentire agli articoli in vetro caldi di raffreddarsi sull'apposito rack di raffreddamento, sul supporto pentole o con un panno asciutto. Verificare che gli articoli in vetro siano abbastanza freschi prima di lavarli, raffreddarli o congelarli.

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

Evitare un cattivo uso del microonde (ad esempio: far funzionare il forno senza carico o con piccoli carichi).

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza

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

2.8 Smaltimento



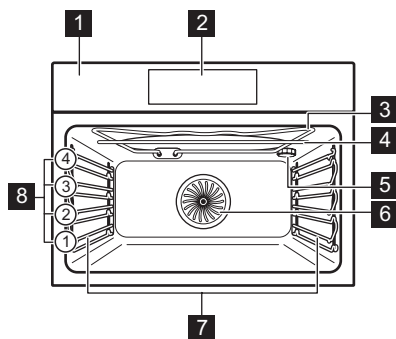
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

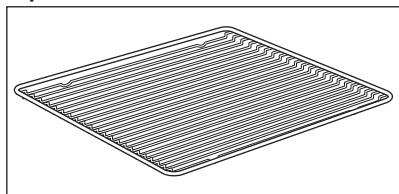
3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Resistenza
- 4 Generatore microonde
- 5 Lampadina
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, rimovibile
- 8 Posizioni ripiano

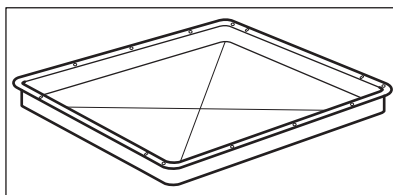
3.2 Accessori

Ripiano a filo



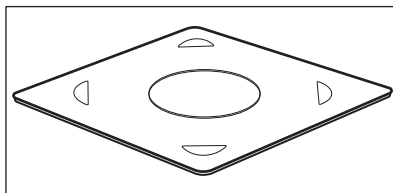
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.

Lamiera dolci



Per torte e biscotti.

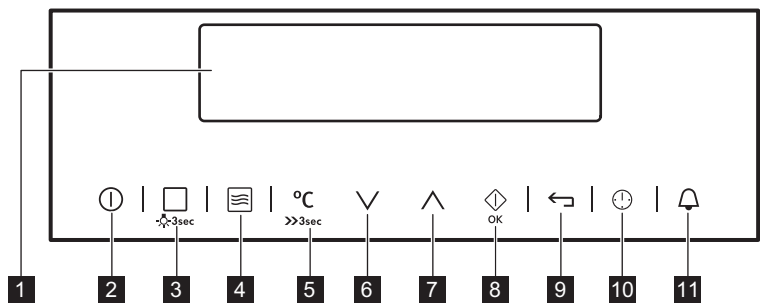
Piatto inferiore in vetro del microonde



Per preparare gli alimenti in modalità microonde.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Programmatore elettronico

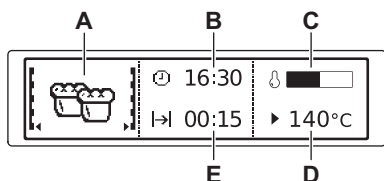


Usare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	-	Display
2	ON/OFF	Accensione e spegnimento del forno.
3	Funzioni cottura oppure Ricette	Premere il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Ricette. Premere nuovamente il tasto sensore per spostarsi fra i menu: Funzioni cottura, Ricette. Per accendere o spegnere la luce, toccare il tasto per 3 secondi.
4	Funzione microonde	Per attivare la funzione Microonde. È possibile utilizzarlo quando l'apparecchiatura è spenta. Quando si utilizza la funzione Microonde con la funzione: Durata per più di 7 minuti e in modalità combinata, la potenza del microonde non può superare i 600 W.
5	Selezione della temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Toccare il tasto per 3 secondi per attivare o disattivare la funzione: Riscaldamento rapido.
6	Giù	Per spostarsi in basso nel menu.
7	Su	Per spostarsi in alto nel menu.
8	OK / Avvio rapido del microonde	Per confermare la selezione o le impostazioni. Per attivare la funzione Microonde. È possibile utilizzarlo quando l'apparecchiatura è spenta.

Tasto sensore	Funzione	Commento
9	 Indietro	Per tornare indietro di un livello nel menu. Per visualizzare il menu principale, toccare il tasto sensore per 3 secondi.
10	 Ora e funzioni aggiuntive	Per impostare funzioni diverse. Quando una funzione cottura è attiva, toccare il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Preferiti, Pronto da servire, Set + Go.
11	 Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.

4.2 Display



- A. Funzione cottura o funzione microonde
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura o potenza del microonde
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo	Funzione	Funzione
	Contaminuti	La funzione è operativa.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente  e  per azzerare l'ora.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura all'interno del forno.
	Riscaldamento rapido	La funzione è attiva. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso Automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto da servire	La funzione è attiva.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale



Passaggio 1

Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.



Passaggio 2

Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.



Passaggio 3

Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.

5.2 Primo collegamento

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:

Lingua

Contrasto display

Luminosità

Imposta ora

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu

1. Accendere il forno.
2. Premere  o  per impostare l'opzione del menù.
3. Premere  per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



In qualunque momento si può tornare al menù principale con .

6.2 Impostazione di una funzione cottura

1. Togliere il piatto in vetro inferiore del microonde
2. Accedere il forno.

3. Selezionare il menù: Funzioni cottura.

4. Premere  per confermare.

5. Selezionare una funzione cottura.

6. Premere  per confermare.

7. Impostare la temperatura.

8. Premere  per confermare.

6.3 Impostazione della funzione microonde

1. Rimuovere tutti gli accessori.

2. Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde.

3. Accendere il forno.

4. Premere  per accendere la funzione Microonde.

5. Premere . La funzione: Durata è impostata su 30 secondi e il microonde inizia a funzionare.



A ogni pressione di si aggiungono 30 secondi alla durata della funzione: Durata.



Se non si preme , il forno si spegne dopo 20 secondi.

6. Premere per impostare la funzione: Durata.



È possibile modificare la potenza microonde (premere e quindi o) e la funzione: Durata in qualsiasi momento dall'attivazione della funzione Microonde.

7. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. La funzione Microonde si disattiva automaticamente. Premere un simbolo per arrestare il segnale.



Per disattivare la funzione Microonde, premere .



Se si preme o si apre la porta, la funzione si arresta. Per riavviare, premere .

Il tempo massimo della funzione microonde dipende dalla potenza di microonde impostata:

POTENZA MICROONDE	TEMPO MASSIMO
100- 600 W	90 minuti
Più di 600 W	7 minuti

6.4 Impostazione della funzione Combi

1. Togliere il piatto in vetro inferiore del microonde
2. Attivare la funzione di riscaldamento.

3. Premere e seguire la stessa procedura di quando si è impostata la funzione microonde.

Quando viene usata la funzione a Microonde in modalità Combo la potenza del Microonde non può essere superiore a 600 W.



Per alcune funzioni il microonde si avvia una volta raggiunta la temperatura impostata.

Funzioni non disponibili per la funzione combinata: Preferiti, Orario fine, Set + Go, Pronto da servire.

6.5 Impostazione della funzione Avvio rapido del microonde

1. Ove necessario, premere per spegnere il forno.
2. Premere per accendere la funzione di avvio rapido.

Ogni volta che si sfiora si aggiungono 30 secondi al tempo Durata.



È possibile modificare la potenza del microonde (fare riferimento a "Impostazione della funzione microonde").

3. Premere per impostare l'ora della funzione: Durata. Fare riferimento al capitolo "Funzioni dell'orologio", "Impostazione delle funzioni dell'orologio".

6.6 Indicatore riscaldamento

Quando si attiva una funzione di riscaldamento, la barra indica che la temperatura aumenta. Quando si raggiunge la temperatura il segnale acustico suona 3 volte, la barra lampeggia e scompare.

6.7 Uso: Riscaldamento rapido

Usare questa funzione prima di introdurre gli alimenti nel forno.

Questa funzione riduce il tempo di riscaldamento. Non è disponibile per alcune funzioni del forno.

°C
>> **3sec** - Tenere premuto.

6.8 Calore residuo

Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

6.9 Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco dei programmi automatici.
 Preferiti	Contiene un elenco dei programmi di cottura favoriti creati dall'utente.
 Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.

Sottomenu per: Impostazioni base

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga il tempo	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Luminosità	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Impostazione della Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/SPENTO.
 Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 Modalità DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468.
 Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

6.10 Funzioni cottura

Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Funzione Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.

Funzione cottura	Applicazione
	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione del ripiano.
Cottura convenzionale	
	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
Cibi congelati	
	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
Grill	
	Per arrostitre grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
Doppio grill ventilato	
	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
Resistenza inferiore	



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

Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
	Per tenere in caldo le pietanze.
Mantieni caldo	

Funzioni microonde

Funzioni	Descrizione
Microonde	Crea il calore direttamente all'interno degli alimenti. Utilizzarla per il riscaldamento di alimenti precotti e bevande, lo scongelamento di carne o frutta e la preparazione di verdure e pesce.
Combinato	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. La potenza massima per questa funzione è 600 W.
Avvio rapido	Da usare per attivare la funzione Microonde sfiorando il tasto simbolo  con la massima potenza del microonde e un tempo di funzionamento ridotto: 30 secondi.

Funzione cottura	Applicazione
	Per preriscaldare i piatti da servire.
Riscaldamento piatti	
	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
Marmellate/Conservare	
	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
Essiccazione	
	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
Lievitazione pasta	
	Per preparare arrosti teneri e succosi.
Cottura lenta	
	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
Cottura Pane	
	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
Scongelo	
	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
Gratinato	

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzione orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min).
 Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.

Durata, Orario fine - prima di utilizzare le funzioni è necessario impostare una funzione cottura e una temperatura. Il forno si spegne in modo automatico.

Durata, Orario fine - è possibile utilizzare le funzioni contemporaneamente se si desidera accendere e spegnere automaticamente il forno in un dato momento successivo.

7.2 Impostazione delle funzioni dell'orologio

1. Impostare una funzione cottura.
 2.  - premere di nuovo fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
 3.  - premere per impostare l'ora.
 4. Premere: .
- Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

7.3 Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80 °C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto da servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

Sarà possibile attivare e disattivare la funzione nel menu: Impostazioni base.

1. Accedere il forno.
 2. Selezionare la funzione cottura.
 3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
 4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.
 5. Premere  per confermare.
- Al termine della funzione, viene emesso un segnale.

7.4 Prolunga il tempo

La funzione: Prolunga il tempo fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.



Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso Automatico.

1. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi.
- Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
 3. Impostare la durata della funzione.
 4. Premere .

8. PROGRAMMI AUTOMATICI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette con Programma automatico

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere  per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere  per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere  per confermare.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

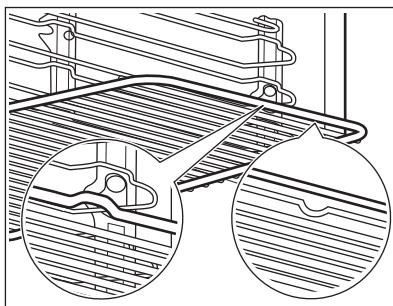
Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo

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

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

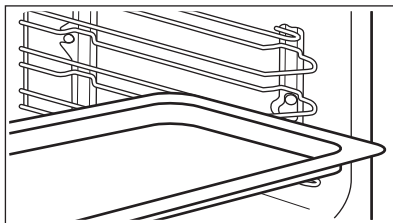
Ripiano a filo:

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



Lamiera dolci:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

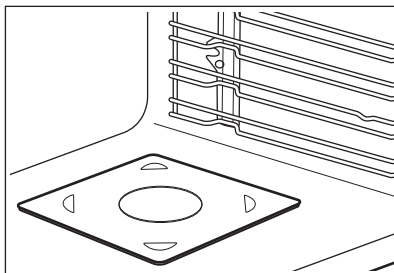


Piatto inferiore in vetro del microonde:

Utilizzare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Non è adatto per la funzione combinata microonde (ad es. grill a microonde).

Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità.

Gli alimenti possono essere sistemati direttamente sulla piastra in vetro inferiore del microonde.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Preferiti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Preferiti. È possibile memorizzare 20 programmi.



Non è possibile salvare le funzioni microonde e microonde combinata tra i preferiti.

Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.
7. Premere o per cambiare lettera.
8. Premere .

La lettera successiva lampeggia.

9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.

10. Tenere premuto per salvare.

Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere o

e premere per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina Programma.

Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Preferiti.
3. Premere per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere per confermare.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile accendere il forno accidentalmente.

1. Premere per accendere il display.
2. Premere e contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio.

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

10.3 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla quando il forno è in funzione.

1. Accendere il forno.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.

3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco tasti.
4. Premere  per confermare.

Per disattivare la funzione premere . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi  per confermare.



Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.

10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere  per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.



- Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
- Il menù: Impostazioni base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

10.5 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è

attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

 (°C)	 (ora)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Orario fine.

10.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:



Luminosità diurna



Luminosità notturna

È acceso quando il forno è acceso.

Si attiva per 10 sec. quando si tocca un qualsiasi campo sensore durante la modalità di luminosità notturna.

Si accende quando il forno è spento e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

Quando il forno è spento, il display è in modalità di luminosità notturna tra le 22 e le 6.

10.7 Ventola di raffreddamento

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

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Consigli di cottura



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

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

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

11.2 Consigli per l'uso del microonde

Cuciniamo!

Mettere il cibo sul piatto in vetro del microonde sulla parte inferiore della cavità.

Mettere il cibo su un piatto sulla parte inferiore della cavità.

Mescolare il cibo a metà cottura o a metà scongelamento/tempo di cottura.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglia o nel bicchiere quando si riscaldano le bevande al fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

Mettere gli alimenti in forno senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nel forno solo se la loro confezione è idonea a questo scopo (controllare le informazioni sulla confezione).



Cottura al microonde

Cucinare il cibo coperto. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.

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

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

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

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

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



Scongelamento nel microonde

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

Successivamente estrarre le parti scongelate.

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

11.3 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 prima dell'uso.

Pentole / Materiale	Funzione microonde		Funzione microonde combo
	Scongela- mento	Riscaldamen- to, Cottura	
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	X
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
Cartoncino, carta	✓	X	X
Pellicola	✓	X	X
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde	✓	✓	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	✓
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	✓
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	X	X	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X

11.4 Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

Mantieni caldo

La funzione consente di tenere caldi gli alimenti. La temperatura si viene impostata automaticamente su 80°C.

Riscaldamento piatti

La funzione consente di riscaldare piatti e portate prima di servirli in tavola. La temperatura si viene impostata automaticamente su 70 °C.

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Utilizzare la posizione del primo ripiano. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

Lievitazione pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande, coprirlo con un asciugamano umido o un pellicola di plastica Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

11.5 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

11.6 Suggerimenti sulla cottura

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.
	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.
La torta si cuoce in modo non uniforme.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
	La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme.	La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera.
La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore.

11.7 Cottura su un livello

Usare la prima posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.

 COTTURA IN STAMPI		 (°C)	 (min)
Ciambella / Brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70
Pan di Spagna / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90
Torta di pan di spagna	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50

 COTTURA IN STAMPI		 (°C)	 (min)
Torta di pan di spagna, utilizzare la seconda posizione del ripiano	Cottura convenzionale	160	35 - 50
Base per flan – pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	10 - 25
Base per flan - impasto per torte lievitate	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	70 - 90
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	70 - 90
Cheesecake, usare la leccarda	Cottura convenzionale	160 - 170	60 - 90

Preriscaldare il forno vuoto.

 TORTE/ PASTICCERIA / PANE SU LAMIERE DOLCI		 (°C)	 (min)	
Treccia / Corona di pane	Cottura convenzionale	170 - 190	30 - 40	2
Christstollen	Cottura convenzionale	160 - 180	50 - 70	2
Pane di segale	Cottura convenzionale	prima: 230 poi: 160 - 180	20 30 - 60	2
Bigné / Eclair	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 35	2
Rotolo con marmellata	Cottura convenzionale	180 - 200	10 - 20	2
Dolce secco con granelli di zucchero	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	1
Torta al burro di mandorle / Torta zuccherata	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 30	2
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), usare la leccarda	Cottura ventilata	150 - 160	35 - 55	1
	Cottura convenzionale	170	35 - 55	2
Flan di frutta fatte con pasta frolla	Cottura ventilata	160 - 170	40 - 80	1
Ciambelle lievitate guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180	40 - 80	2

 BISCOTTI		 (°C)	 (min)	
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20	1

 BISCOTTI		 (°C)	 (min)	
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	20 - 35	1
Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 30	2
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20	1
Pasta fatti con bianco d'uovo / Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150	1
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50	1
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	1
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30	1
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25	2
Pasticcini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	160	20 - 35	3
Pasticcini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 35	2

11.8 Sformati e gratinati

 Utilizzare la posizione del primo ripiano.			
		 (°C)	 (min.)
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40
Gratin di verdure, preriscaldare il forno vuoto	Doppio grill ventilato	210 - 230	10 - 20
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Latte di riso	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60
Verdure farcite	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60

11.9 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta (è possibile usare pellicola di alluminio).

Girare l'arrosto dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura.

Arrostire carne e pesce in pezzi grandi (1 kg o più).

Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostimento.

11.10 Tabelle di cottura arrosto

Usare il primo livello griglia.

 MANZO			 (°C)	 (min)
Arrosto misto	1 - 1.5 kg	Cottura convenzionale	230	120 - 150
Roastbeef o filetto al sangue, preriscaldare il forno vuoto	per cm di spessore	Doppio grill ventilato	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cottura media	per cm di spessore	Doppio grill ventilato	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto	per cm di spessore	Doppio grill ventilato	170 - 180	8 - 10

 SELVAGGINA	 (kg)		 (°C)	 (min)
Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto	fino a 1	Doppio grill ventilato	180 - 200	35 - 55
Sella di cervo	1,5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90
Coscia di capriolo	1,5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90

 PESCE	 (kg)		 (°C)	 (min)
Pesce intero	1 - 1,5	Doppio grill ventilato	180 - 200	30 - 50

Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilato.

 VITELLO	 (kg)	 (°C)	 (min)
Arrosto di vitello	1	160 - 180	120 - 150
Stinco di vitello	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150



AGNELLO

Coscia d'agnello / Arrosto di agnello	1 - 1,5	150 - 180	100 - 120
Sella d'agnello	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60



POLLAME

Pollo	0,2 - 0,25 ogni pezzo	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ogni pezzo	190 - 210	40 - 50
Pollame, porzioni	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Anatra	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100



MAIALE

Spalla / Coppa / Coscia	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120
Braciola / Costoletta di maiale	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60
Polpettone di carne	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale, precotto	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

11.11 Cottura croccante con Funzione Pizza



Utilizzare la posizione del terzo ripiano.



PIZZA



(°C)



(min)

Torte	180 - 200	40 - 55
Flan agli spinaci	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Torta di mele	150 - 170	50 - 60
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60
Pizza, sottile, preriscaldare il forno vuoto	200 - 230	15 - 20



Utilizzare la posizione del terzo ripiano.



PIZZA



(°C)



(min)

Pizza, spessa, preriscaldare il forno vuoto	180 - 200	20 - 30
Pane non lievitato, preriscaldare il forno vuoto	230	10 - 20
Torta di pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen, preriscaldare il forno vuoto	230	12 - 20
Pierogi, preriscaldare il forno vuoto	180 - 200	15 - 25

11.12 Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

 PANE	 (°C)	 (min)
Pane bianco	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pane di segale	180 - 200	50 - 70
Pane integrale	180 - 200	50 - 70

 PANE	 (°C)	 (min)
Pane integrale	170 - 190	60 - 90

11.13 Grill

Grigliare solo filetti di carne o pesce.

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Usare il primo livello griglia.

Mettere una pentola insieme alla griglia sulla posizione del primo ripiano per raccogliere i grassi.

 GRILL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1° lato	2° lato
Roastbeef, cottura media	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filetto di manzo, cott. Media	230	20 - 30	20 - 30
Carré	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Sella d'agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 35

11.14 Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è adatta a pollame, arrosti di maiale molto grassi e brasati.

1. Cuocere la carne per 1 - 2 minuti su ciascun lato in una padella a fuoco alto.
2. Sistemare la carne in una leccarda, o direttamente sul ripiano a filo. Collocare un vassoio sotto la griglia per raccogliere il grasso.

Cuocere sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

3. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80°C e 150°C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90°C.
4. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 ° C.

 Utilizzare la posizione del primo ripiano.	 (kg)	 (°C)	 (min)
Roast beef	1 - 1,5	150	120 - 150



Utilizzare la posizione
del primo ripiano.



(kg)



(°C)



(min)

Filetto di manzo	1 - 1,5	150	90 - 110
Arrostò di vitello	1 - 1,5	150	120 - 150
Bistecca	0,2 - 0,3	120	20 - 40

Preparare 1 - 1.5 kg di cibo.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Impostare la temperatura a 80 - 90 °C.



MANZO



(min)
Cuocere
ogni lato



(min)

Filetto, cottura media	2	90 - 110
Roastbeef, cottura media	4	180 - 240



VITELLO



(min)
Cuocere
ogni lato



(min)

Filetto rosé	2	90 - 120
Lombo, pezzo unico	4	120 - 150



VITELLO



(min)
Cuocere
ogni lato



(min)

Sella di vitello	4	120 - 150
------------------	---	-----------



MAIALE



(min)
Cuocere
ogni lato



(min)

Filetto rosé	2	90 - 110
Lombo, pezzo unico	4	150 - 170
Sella di vitello	4	150 - 170

11.15 Cibi congelati

Estrarre gli alimenti dalle confezioni. Mettere la pietanza su un piatto.

Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min)

Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30
Patatine fritte sottili, girare 2 o 3 volte durante la cottura	210 - 230	20 - 30

	 (°C)	 (min)
Patatine fritte tagliate spesse, girare 2 o 3 volte durante la cottura	210 - 230	25 - 35
Patate a spicchi / Crocchette, girare 2 o 3 volte durante la cottura	210 - 230	20 - 35
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, freschi	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, surgelati	160 - 180	40 - 60
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30

11.16 Scongellamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento.

	 (kg)	 (min.) Tempo di sbrinamento	 (min.) Ulteriore tempo di scongelamento	
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.
Dolce	1.4	60	60	-

11.17 Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Non collocare più di 6 vasi da conserva da un litro sul vassoio di cottura.

Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.

I vasi non devono toccarsi tra loro.

Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).
Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

 FRUTTA MOR- BIDA	 (min) Tempi di cottura fi- no alla comparsa delle prime bollici- ne
Fragole / Mirtilli / Lamponi / Uva spina matura	35 - 45

 DRUPA	 (min) Tempi di cot- tura fino alla comparsa delle prime bollicine	 (min) Tempi di cottura re- stanti a 100°C
Pesche / Mele cotogne / Prugne	35 - 45	10 - 15

 DURE	 (min) Tempi di cot- tura fino alla comparsa delle prime bollicine	 (min) Tempi di cot- tura restanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa / Pi- selli / Asparagi	50 - 60	15 - 20

11.18 Essiccazione

Coprire le teglie con carta resistente al grasso o carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo di asciugatura, aprire lo sportello e lasciarlo raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

 Utilizzare la posizione del terzo ripiano.		
	 (°C)	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbette	40-50	2 - 3
Prugne	60 - 70	8 - 10
Albicocche	60 - 70	8 - 10
Fette di mela	60 - 70	6 - 8
Pere	60 - 70	6 - 9

11.19 Cottura a microonde

Suggerimenti per il microonde		
Risultati di cottura/scongela-mento	Causa possibile	Rimedio
Il cibo è diventato troppo asciutto.	La potenza era troppo alta. Il tempo di cottura era troppo lun- go.	Impostare una potenza inferiore e/o un tempo di cottura ridotto.
Gli alimenti non sono scongelati, sono freddi oppure non cotti al termine del tempo di cottura.	Il tempo di cottura era troppo bre- ve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non aumentare la potenza del microonde.
Gli alimenti sono surriscaldati alle estremità ma crudi al centro.	La potenza del microonde era troppo alta.	Impostare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.

SCONGELARE

Mettere il contenitore del cibo sulla parte inferiore della cavità.

 CARNE / PESCE Impostare la potenza a 100 W, salvo indi- cazione contraria.	 (kg)	 (min)	 Tempo di ri- poso (min.)
Bistecca	0,2	5 - 7	5 - 10
Carne macinata, impostare 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Pollo	1	30 - 35	10 - 20
Petto di pollo	0,15	5 - 9	10 - 15
Cosce di pollo	0,15	5 - 9	10 - 15
Pesce intero	0,5	10 - 15	5 - 10
Filetto di pesce	0,5	12 - 15	5 - 10

 PRODOTTI CASEARI Impostare la potenza a 100 W.	 (kg)	 (min)	 Tempo di ri- poso (min.)
Burro	0,25	4 - 6	5 - 10
Formaggio grattugiato	0,2	2 - 4	10 - 15

 DOLCI E PANE Impostare la potenza a 200 W, salvo indi- cazione contraria.		 (min)	 Tempo di ri- poso (min.)
Torta lievitata	1 pezzo	2 - 3	15 - 20
Cheesecake, impostare 100 W	1 pezzo	2 - 4	15 - 20



DOLCI E PANE

Impostare la potenza a 200 W, salvo indicazione contraria.



(min)



Tempo di riposo (min.)

Torta secca	1 pezzo	2 - 4	15 - 20
Pane	1 kg	15 - 18	5 - 10
Pane a fette	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Panini	4 pezzi	2 - 4	2 - 5



FRUTTA



(kg)



(W)



(min)



Tempo di riposo (min.)

Frutta	0,25	100	5 - 10	10 - 15
--------	------	-----	--------	---------



RISCALDAMENTO



(W)



(min)



Tempo di riposo (min.)

Alimenti per bambini in vasetti	0,2 kg	300	1 - 2	-
Latte per neonati, mettere il cucchiaino nella bottiglia	180 ml	600	00:20 - 00:40	-
Latte	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Acqua	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Salsa	200 ml	600	1 - 3	-
Zuppe	300 ml	600	3 - 5	-
Pasti pronti surgelati	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Cibi confezionati	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5



SCIoglimento



(kg)



(W)



(min)



Tempo di riposo (min.)

Cioccolato / Glassa di cioccolato	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Burro	0,1	400	00:30 - 01:30	-



COTTURA



Tempo di riposo (min.)

Pesce intero	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filetto di pesce	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Verdure, fresche	0.5 kg + 50 ml di acqua	600	5 - 15	-
Verdure surgelate	0.5 kg + 50 ml di acqua	600	10 - 20	-
Patate al cartoccio	0,5 kg	600	7 - 10	-
Riso	0.2 kg + 400 ml di acqua	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-

Funzione combo microonde



(kg)



(°C)



(min)



Tempo di riposo (min.)

Mezzo pollo, utilizzare la seconda posizione del ripiano	0,55 x 2 pezzi	Piatto in vetro rotondo, Ø 26 cm	300	220	40	5
Patate gratinate, utilizzare la seconda posizione del ripiano	1	Piatto in vetro rotondo	300	200	40	10
Collo di maiale arrosto, utilizzare la prima posizione del ripiano	1	Piatto in vetro con filtro	300	200	70	10

11.20 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

700 - 1.000 W



Cottura delle verdure



Rosolatura all'inizio del processo di cottura



Riscaldamento di liquidi

500 - 600 W



Cottura di piatti con uova



Sobbollimento stufato



Riscaldamento di piatti unici



Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati

300 - 400 W



Sciogliere formaggio, cioccolato, burro



Sobbollimento di riso



Riscaldamento di alimenti per neonati



Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati



Cottura continua

100 - 200 W



Scongelamento di pane



Scongelamento di frutta e torte



Scongelamento di formaggio, panna, burro



Scongelamento di carne, pesce

11.21 Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60705.

Usare il ripiano a filo salvo diversa indicazione.

FUNZIONE MICROONDE



Torta di pan di spagna

600

0.475

Parte inferiore (Bottom)

7 - 9

Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.

Polpettone di carne

400

0.9

2

25 - 32

Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.

Crema pasticcera cotta

500

1

Parte inferiore (Bottom)

18

-

Scongelamento carne

200

0.5

Parte inferiore (Bottom)

7 - 8

A metà tempo di cottura, girare la carne.

Usare un ripiano a filo.

FUNZIONE COMBO MICROONDE



Torta, 0,7 kg	Cottura ventilata + Microonde	100	180	2	29 - 31	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Gratin di patate, 1,1 kg	Doppio grill ventilato + MW	400	180	1	40 - 45	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Pollo, 1,1 kg	Doppio grill ventilato + MW	200	200	1	45 - 55	Mettere la carne in un contenitore rotondo in vetro e capovolgerla dopo 20 minuti di cottura.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

Pulire attentamente la parte superiore del forno rimuovendo i residui di cibo e grasso.

Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

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

12.2 Come togliere: Supporti ripiano

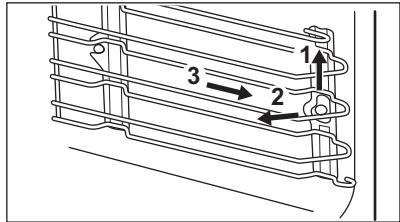
Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Passaggio 1 Spegner il forno e attendere che sia freddo.

Passaggio 2 Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

Passaggio 3 Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.

Passaggio 4 Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

12.3 Come sostituire: Lampadina

AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

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

Prima di sostituire la lampadina:

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Passaggio 1 Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

Passaggio 2 Pulire il rivestimento di vetro.

Passaggio 3 Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W.

Passaggio 4 Installare la calotta di vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 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.
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.	Fare riferimento al capitolo "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 che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	• Spegner e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Vapore e acqua di condensa 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.
L'apparecchiatura è accesa e non si scalda. La ventola non funziona. Il display mostra "Demo" .	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Impostazioni di base.

13.2 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)	
Codice prodotto (PNC)	
Numero di serie (S.N.)	

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

Se si attiva un programma con la selezione Durata o Tempo di fine e il tempo di cottura è

superiore a 30 min, in alcune funzioni del forno le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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

15. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Servizio dopo vendita

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di

garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

16. 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.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

aeg.com

867352538-D-372023

