



## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	9
5. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO.....	11
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
7. MODALITÀ MICROONDE.....	13
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	18
9. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	19
10. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	20
11. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	21
12. PULIZIA E CURA.....	22
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	23
14. INSTALLAZIONE.....	25
15. GARANZIA.....	29

## PER RISULTATI PERFETTI

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

Visitate il nostro sito web per:



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

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

Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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


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


## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Non azionare l'apparecchiatura quando è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono provocare un arco elettrico.
- I contenitori metallici per cibi e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere

messa in funzione finché non è stata riparata da una persona competente.

- Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.
- Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati. Potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda. Fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- La scarsa pulizia dell'apparecchiatura può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la

durata dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.

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

### 2.3 Utilizzo



#### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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

## 2.4 Manutenzione e pulizia



### AVVERTENZA!

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



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Il grasso e gli alimenti che restano nell'apparecchiatura possono causare incendio e ustione quando viene attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.
- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.6 Smaltimento



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

## 2.7 Assistenza Tecnica

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

## 2.5 Luce interna

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

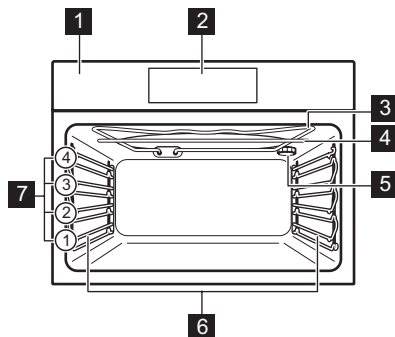


### AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 3.1 Panoramica



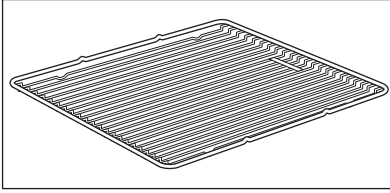
- 1 Pannello comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Elemento riscaldante
- 4 Generatore microonde
- 5 Luce
- 6 Supporto ripiano, smontabile
- 7 Posizioni dei ripiani



## 3.2 Accessori

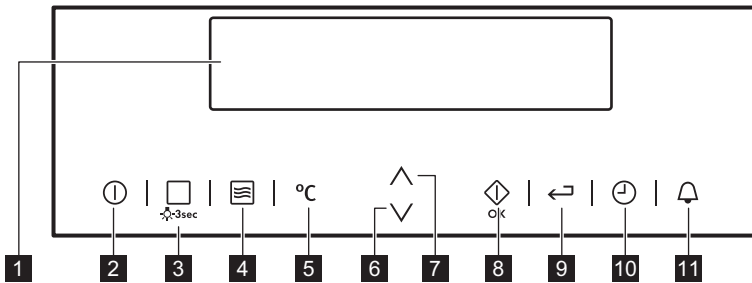
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

### Ripiano a filo













## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Programmatore elettronico

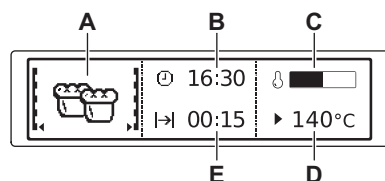


Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento	
1	-	Display	Visualizza le impostazioni attuali dell'apparecchiatura.
2		ACCESO/SPENTO	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
3		Grill oppure Cottura guidata	Sfiorare il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menù: Cottura guidata. Sfiorare nuovamente il tasto sensore per passare da una funzione all'altra: Grill, Cottura guidata. Per attivare o disattivare la luce forno, premere il tasto per 3 secondi.
4		Funzione microonde	Per attivare la funzione Microonde. È possibile utilizzare questa funzione con l'apparecchiatura 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 temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno dell'apparecchiatura.






Tasto sensore	Funzione	Commento
6 	Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
7 	Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8 	OK/Avvio rapido microonde	Per confermare la selezione o le impostazioni. Per attivare la funzione Microonde. È possibile utilizzare questa funzione con l'apparecchiatura spenta.
9 	Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menù. Per visualizzare il menù principale, sfiorare il tasto sensore per 3 secondi.
10 	Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, sfiorare il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco Tasti, Programmi favoriti, 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

Altri indicatori sul display:

Simbolo	Funzione	Funzione
	Contaminuti	Le funzione è attiva.
	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.

Simbolo		Funzione
	Visualizza ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere  e  contemporaneamente per resettare il tempo.
	Indicatore riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.
	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. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima pulizia

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







Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarlo per la prima volta.


Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

### 5.2 Primo collegamento

Una volta collegata l'apparecchiatura alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Premere  o  per impostare il valore.
2. Premere  per confermare.
3. Premere  per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



In qualunque momento si può tornare al menù principale con .

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!





Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Per navigare tra i menù


1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere  o  per impostare l'opzione del menù.

## 6.2 Sommario dei menu



Menu principale

Simbolo	Voce menu	Applicazione
	Grill	Una funzione cottura per grigliare cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale della griglia. Per tostare.
	Cottura guidata	Contiene un elenco di programmi automatici.
	Impostazioni base	Usato per configurare altre impostazioni.
	Programmi preferiti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.

Sottomenu per: Impostazioni base

Simbolo	Sottomenu	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 cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
	Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto di display.
	Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità di display.
	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.
	Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
	Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

## 6.3 Per attivare una funzione cottura

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare la funzione: Grill.
3. Premere  per confermare.
4. Impostare la temperatura.
5. Premere  per confermare.

## 6.4 Indicatore riscaldamento

Quando si attiva una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

## 6.5 Calore residuo

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

## 6.6 Risparmio energetico



L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

### Suggerimenti generali

Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando

l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia, ma solo quando si usa una funzione non relativa al microonde.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### Calore residuo

Se viene attivato un programma con selezione Durata o Orario fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, gli elementi riscaldanti si disattivano automaticamente il 10% più rapidamente in alcune funzioni del forno.

La lampadina continua a funzionare.

### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza. Il display mostra l'indicatore di calore residuo o la temperatura.

### Cottura con lampada spenta

Disattivare la lampada in fase di cottura e attivare solo quando serve.

# 7. MODALITÀ MICROONDE

## 7.1 Microonde

### Informazioni generali:



#### ATTENZIONE!

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

- Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la pietanza in forno per alcuni minuti. Fare riferimento alle tabelle di cottura a microonde: tempo di riposo (Libro delle ricette).

- Togliere il foglio di alluminio di imballaggio, i contenitori di metallo, ecc. prima di preparare il cibo.
- Si sconsiglia di utilizzare più di un livello in modalità microonde.
- Sistemare il cibo su una piastra sul fondo della cavità se non diversamente indicato.
- Ove possibile, mescolare sempre gli alimenti prima di servire.

### Cottura:

- Se possibile, cuocere gli alimenti coperti con del materiale adatto all'uso nel microonde. Cuocere senza

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

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

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

- Girare il cibo a metà tempo di scongelamento. Se possibile, dividere e successivamente rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelarsi.

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

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

#### **Scongelamento frutta, verdure:**

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

#### **Pietanze pronte:**

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

## 7.2 Pentole e materiali adatti

Pentole/Materiale	Microonde			Grill
	Scongela- mento	Per riscal- dare	Cuocere	◆◆◆◆
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. Pyrex, vetro a prova di calore)	✓	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco <sup>1)</sup>	✓	X	X	X

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

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

2) Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli

3) Seguire le istruzioni del produttore per le temperature massime.

## 7.3 Consigli per il microonde


Risultato	Soluzione
Non è possibile trovare dettagli per la quantità di cibo preparato.	Scoprite i dettagli per tipologie di cibo simili. Aumentare o ridurre la durata dei tempi di cottura in base alla seguente regola: quantità doppia = quasi il doppio del tempo, metà quantità = metà tempo.
Il cibo dopo la cottura è troppo secco.	Impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde più bassa, quindi coprire con materiale adeguato da usare in microonde.

Risultato	Soluzione
Gli alimenti non sono ancora scongelati, caldi o cotti alla fine del tempo di cottura.	Impostare un tempo di cottura più lungo o selezionare una potenza più elevata. Si prega di notare che piatti grandi richiedono di norma un tempo di cottura più lungo. Mescolare o girare gli alimenti in fase di cottura.
Dopo la fine del tempo di cottura, il cibo si surriscalda ai bordi ma non è ancora pronto al centro.	La volta successiva, selezionare una potenza inferiore e un tempo più lungo. Girare i liquidi a metà cottura, ad es. la zuppa.



#### Altre cose su cui riflettere...



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



## 7.4 Funzioni microonde

Funzioni	Descrizione
Microonde	Crea il calore direttamente all'interno degli alimenti. Da usare per il riscaldamento di alimenti precotti e bevande, lo scongelamento di carne o frutta e la preparazione di verdure e pesce.
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 contemporaneamente.
Avvio rapido	Da usare per attivare la funzione Microonde sfiorando il tasto simbolo  con la massima potenza del microonde. Tempo di funzionamento: 30 secondi.


## 7.5 Impostazione della funzione microonde


1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore  per attivare la funzione Microonde.
3. Sfiore . La funzione: Durata è impostata su 30 secondi e il microonde inizia a funzionare.


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




 Se non si sfiora , l'apparecchiatura si disattiva dopo 20 secondi.





4. Sfiare  per impostare la funzione: Durata. Fare riferimento a "Impostazione delle funzioni dell'orologio".




 Quando la durata della funzione: Durata è superiore ai 7 minuti, la potenza del microonde diminuisce a 600 W.

 L'impostazione massima per la durata della funzione: Durata è 90 minuti.

 È possibile modificare la potenza microonde (sfiare  e quindi  $\vee$  o  $\wedge$ ) e la funzione: Durata  in qualsiasi momento dall'attivazione della funzione microonde.


5. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. La funzione microonde si disattiva automaticamente. Sfiare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale acustico.


 Per disattivare la funzione Microonde, sfiare .

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

## 7.6 Impostazione della funzione Combi



1. Attivare una funzione cottura. Fare riferimento a "Come attivare una funzione di cottura".


2. Sfiare  e seguire la stessa procedura di quando si è impostata la funzione microonde.


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


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

## 7.7 Impostazione della funzione Avvio rapido

1. Se è necessario, sfiare  per disattivare l'apparecchiatura.
2. Sfiare  per attivare la funzione Avvio rapido.

Ogni volta che si sfiare  si aggiungono 30 secondi alla Durata.

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

3. Sfiare  per impostare l'ora della funzione: Durata. Consultare "Impostazione delle funzioni dell'orologio".

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








I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di potenza	Utilizzo
• 1.000 Watt	Riscaldamento di liquidi
• 900 Watt	Rosolatura all'inizio del processo di cottura
• 800 Watt	Cottura verdure
• 700 Watt	Fusione di gelatina e burro

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

## 8. FUNZIONI DEL TIMER

### 8.1 Tabella funzioni orologio

Funzione dell'orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È inoltre possibile attivare questa funzione con l'apparecchiatura spenta.  Utilizzare  per attivare la funzione. Premere  o  per impostare i minuti e  per avviare.
 Durata	Per impostare la durata di una modalità (max. 23 h 59 min).
 Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 h e 59 min.).

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



Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario fine, il dispositivo spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato.

L'apparecchiatura si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).





## 8.2 Impostazione delle funzioni orologio



Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura.

L'apparecchiatura si spegne automaticamente.

È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente l'apparecchiatura ad una data ora.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere  per confermare. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.



## 8.3 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.

È possibile attivare o disattivare la funzione nel menù: Impostazioni base.




1. Accendere l'apparecchiatura.
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 acustico. La funzione resta attiva anche se si modificano le funzioni cottura.

## 8.4 Prolunga cottura

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



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

1. Terminato il 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 .

# 9. PROGRAMMI AUTOMATICI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 9.1 Ricette online

- i** Le ricette per i programmi automatici specificati per questa apparecchiatura si trovano sul nostro sito Web. Per trovare il Libro delle ricette corretto, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

## 9.2 Cottura guidata con Programma automatico

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

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Cottura guidata. Premere  $\diamond$  per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere  $\diamond$  per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere  $\diamond$  per confermare.

- i** Quando utilizzare la funzione: Manuale, l'apparecchiatura utilizza le impostazioni automatiche. È possibile cambiarle con altre funzioni.

## 9.3 Cottura guidata con Peso automatico

Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per poter usare la funzione bisogna inserire il peso del cibo.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Cottura guidata. Premere  $\diamond$  per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere  $\diamond$  per confermare.
4. Sfiurare  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare il peso del cibo. Premere  $\diamond$  per confermare.

Il programma automatico si avvia.

5. È possibile cambiare il peso in qualsiasi momento. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per modificare il peso.
6. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi per disattivare il segnale.

- i** Con alcuni programmi è necessario girare il cibo dopo 30 minuti. Il display mostra un promemoria.

# 10. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

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

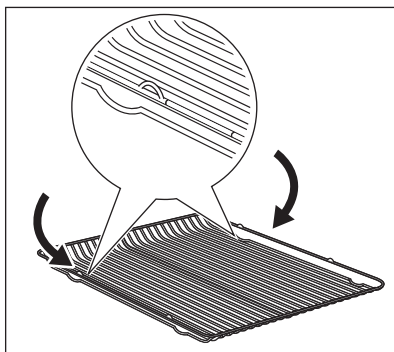
## 10.1 Inserimento degli accessori

Usare unicamente pentole e materiale adeguato.

- !** **AVVERTENZA!**  
Fare riferimento al capitolo "Modalità microonde".

Ripiano a filo:

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





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

## 11. FUNZIONI AGGIUNTIVE











### 11.1 Programmi favoriti

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





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

#### Salvare un programma

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Sfiore  ripetutamente fino a che 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. Sfiore  o  per cambiare lettera.
8. Premere . La lettera successiva lampeggia.
9. Se necessario, ripetere il passaggio 7.
10. Tenere premuto  per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, sfiorare  o  e premere  per sovrascrivere un programma esistente.




Si può cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina programma.

#### Attivazione del programma

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Programmi favoriti.
3. Premere  per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere  per confermare.






### 11.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

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

1. Sfiore  per attivare il display.
2. Sfiore contemporaneamente  e  fino a che il display non visualizza un messaggio. Per disattivare la funzione Sicurezza bambini ripetere il passaggio 2.

### 11.3 Blocco Tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla solo quando l'apparecchiatura è in funzione.




1. Accendere l'apparecchiatura.
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 sfiorare . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi  per confermare.




Se si spegne l'apparecchiatura, si disattiva anche la funzione.

## 11.4 Set + Go

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

1. Accendere l'apparecchiatura.
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 acustico.



- Blocco Tasti si accende quando la funzione cottura è attiva.
- Il menù: Impostazioni base permette di attivare e disattivare la funzione: Set + Go.

## 11.5 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5

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



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

## 11.6 Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
  - quando l'apparecchiatura è attiva.
  - se si sfiora un simbolo quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
  - se l'apparecchiatura è spenta e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

## 11.7 Ventola di raffreddamento

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

# 12. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno

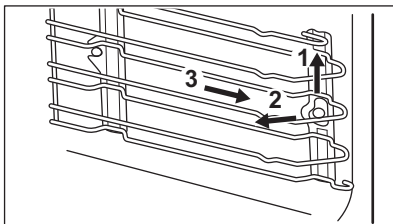
- morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
  - Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.
  - Pulire attentamente la cavità del forno da residui di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

## 12.2 Rimozione dei supporti ripiano

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

Per pulire l'apparecchiatura, rimuovere i supporti ripiano.

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



2. Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.
  3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.
- Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

## 12.3 Sostituzione della lampadina

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



### AVVERTENZA!

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



### ATTENZIONE!

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

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

## Lampadina superiore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena, da 230 V, 40 W, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

# 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 13.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Solution
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.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

## 13.2 Dati Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la



targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

**Consigliamo di annotarli in questo spazio:**

Modello (MOD.) .....

Numero Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

## 14. INSTALLAZIONE

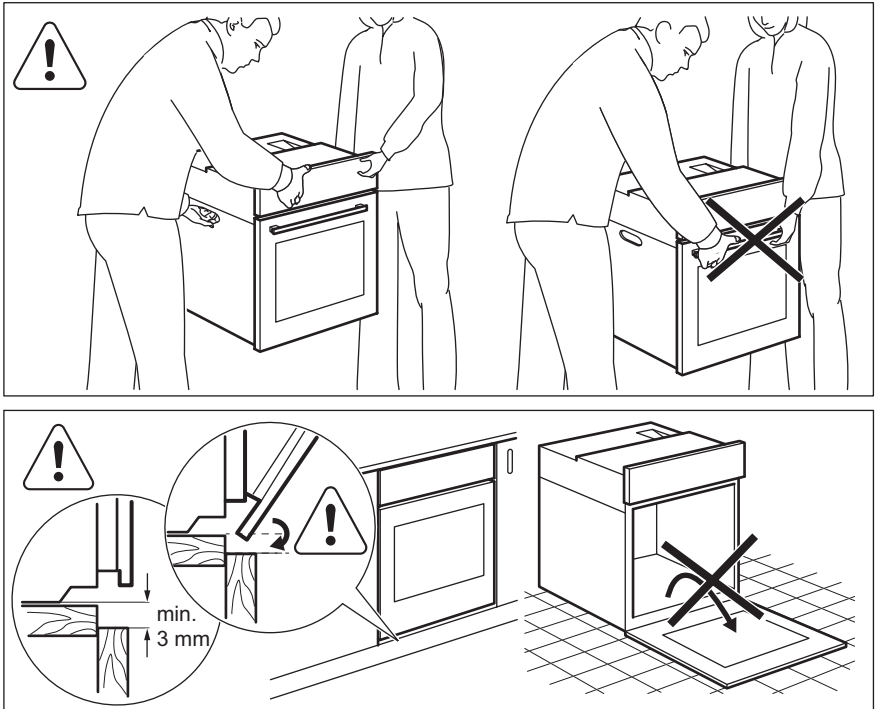


### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 14.1 Sollevamento dell'apparecchiatura

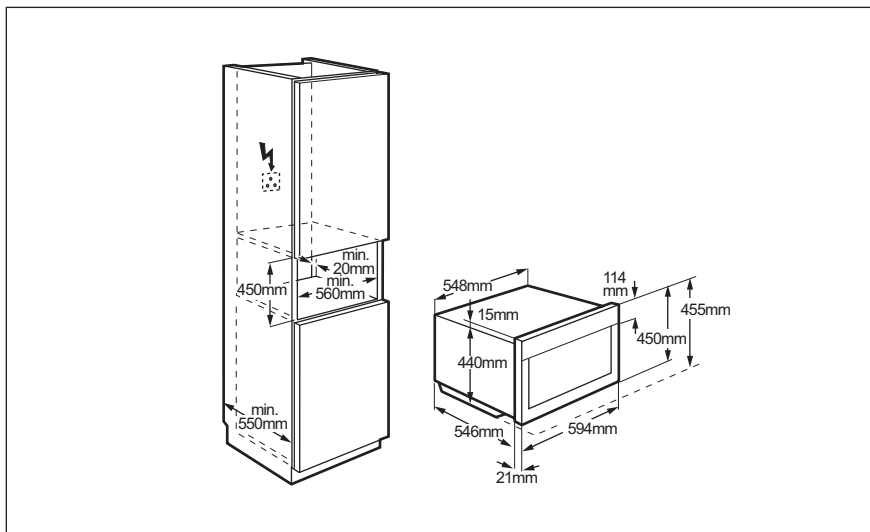
Per sollevare l'apparecchiatura non usare la maniglia della porta.

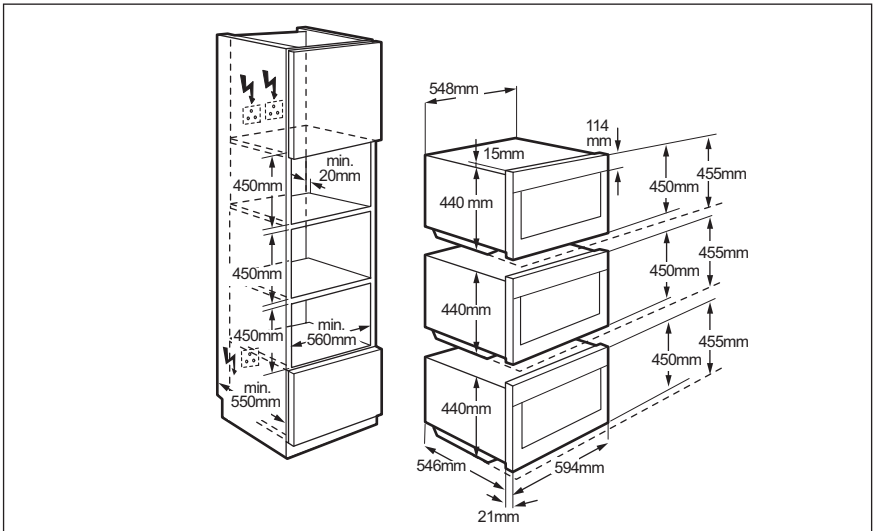
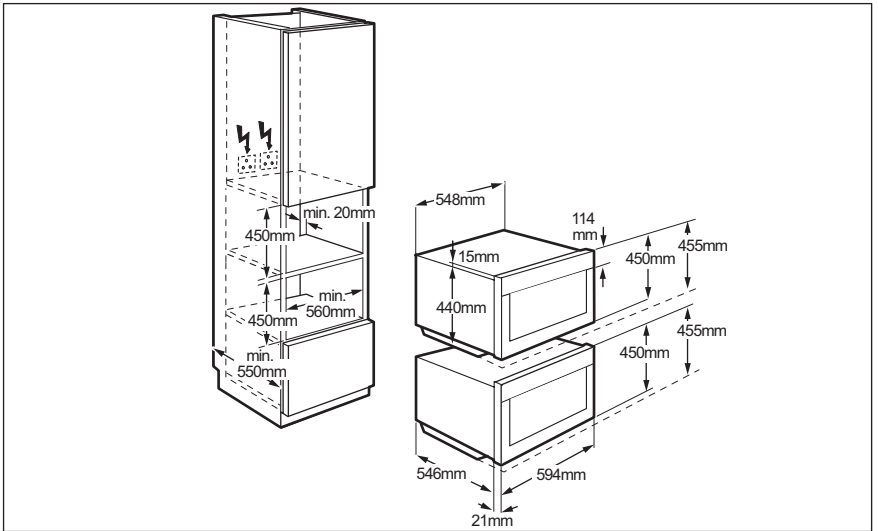


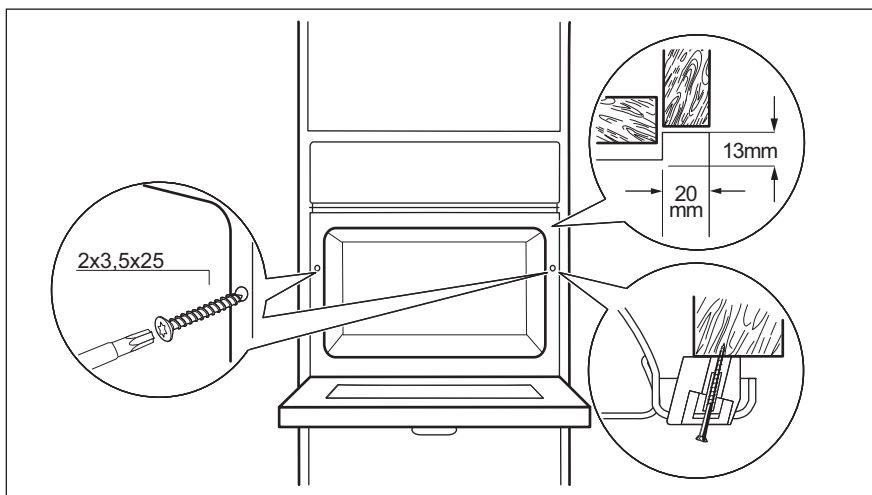
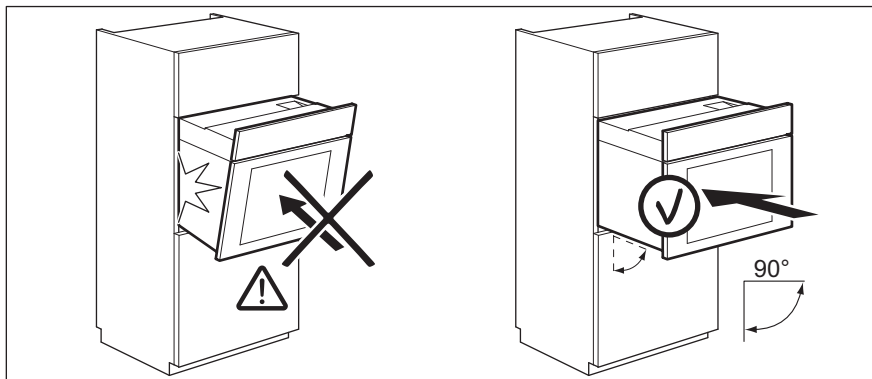
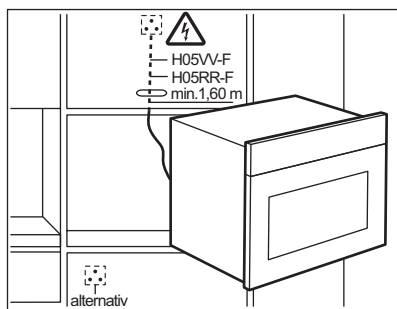
## 14.2 Incasso



Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.







## 14.3 Collegamento elettrico



### AVVERTENZA!

Se occorre eseguire una procedura di assistenza, scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione.

Come cavo di alimentazione utilizzare un cavo H05VV-F o di valore superiore.

Installare l'apparecchiatura con un cavo di alimentazione con connettore. Se non c'è un cavo di alimentazione con connettore, nell'installazione domestica fissa deve essere previsto un dispositivo di separazione con un'apertura di contatto di minimo 3 mm, che separi contemporaneamente l'apparecchiatura

e tutti i poli dalla rete, come previsto dalla norma NIN SEV 1000. Localmente deve essere previsto il collegamento mediante una presa, in modo tale che la presa sia accessibile e non rientri nello spazio di coordinamento. La lunghezza del cavo di collegamento deve essere di circa 120 cm con linee collegate direttamente alla rete.



L'apparecchiatura deve essere collegata all'alimentazione elettrica esclusivamente da un elettricista qualificato.

1. Effettuare i collegamenti elettrici in base allo schema di allacciamento.
2. Fissare il serracavo.

## 15. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B 4052 Basel		
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](http://www.erecycling.ch)



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



867326483-B-252016

