



INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO.....	9
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
6. MODALITÀ MICROONDE.....	11
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	15
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	17
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	17
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	18
11. PULIZIA E CURA.....	25
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	26

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.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, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

 **Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza**

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza 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.
- 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.

2.2 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

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.
- Spegnere 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.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.4 Manutenzione e pulizia



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'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 di Assistenza autorizzato.
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

- Il grasso e gli alimenti che restano nell'apparecchiatura possono causare incendio e ustione quando viene attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.5 Luce interna

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



AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.6 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

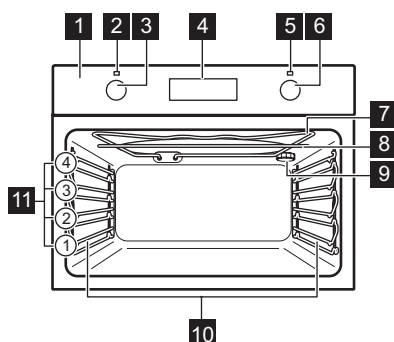
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

2.7 Assistenza Tecnica

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

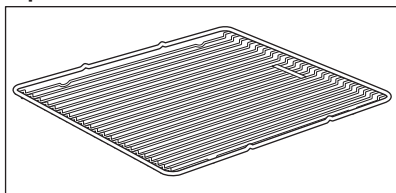
3.1 Panoramica



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

3.2 Accessori

Ripiano a filo



Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 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.

4.2 Impostazione dell'ora

Dopo il primo collegamento alla rete elettrica, tutti i simboli sul display si accendono per alcuni secondi. Per i secondi successivi il display mostra la versione del software.

Dopo che le informazioni sulla versione del software non sono più visualizzate, il display visualizza **hr** e "**12:00**". "**12**" lampeggia.

1. Premere **+** o **-** per impostare l'ora corrente.
2. Premere **⏸** per confermare oppure l'ora impostata verrà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

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

3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti correnti.
 4. Premere **⏸** per confermare oppure i minuti impostati verranno salvati automaticamente dopo 5 secondi.
- Sul display compare l'ora aggiornata.

4.3 Modifica dell'ora

È possibile modificare l'ora solo quando il forno è spento.

Premere ripetutamente **⏸** finché la spia dell'ora **⏸** non lampeggia sul display.

Per impostare un'ora diversa, fare riferimento alla sezione "Impostazione dell'ora".

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

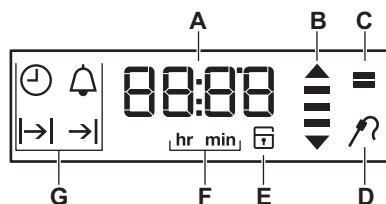
5.1 Manopola incassabile

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

5.2 Funzioni Microonde

Funzione forno	Applicazione	
0	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
	Luce forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
	Microonde	Crea il calore direttamente all'interno degli alimenti. Da usare per il riscaldamento di alimenti precotti e bevande, lo scongelamento di carne o frutta e la preparazione di verdure e pesce.
	Microonde e grill	Il grill a microonde viene avviato come normale funzione grill. Quando si aggiunge la funzione microonde, questa combina le funzioni di entrambi i sistemi in tempi e livelli di potenza differenti (fare riferimento alla tabella dei livelli di potenza). Utilizzare la cottura al grill del microonde per mantenere la croccantezza di alcuni alimenti.

5.3 Display



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

5.4 Tasti

Tasto	Funzione	Descrizione
	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
	MENO	Per impostare l'ora.
	MICROONDE	Per impostare la funzione Microonde. Tenere premuto il tasto per più di 3 secondi per attivare o disattivare la lampadina del forno.
	PIÙ	Per impostare l'ora.

Tasto	Funzione	Descrizione
°C	TEMPERATURA	Per controllare la temperatura del forno o della termosonda (ove prevista). Utilizzare solo quando è attiva una funzione del forno.

5.5 Indicatore riscaldamento

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

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

6. MODALITÀ MICROONDE

6.1 Microonde

Informazioni generali:



ATTENZIONE!

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

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

Cottura:

- Se possibile, cuocere gli alimenti coperti con del materiale adatto all'uso nel microonde. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.
- Non cuocere eccessivamente le pietanze impostando potenza e tempi troppo elevati. Il cibo potrebbe seccarsi, scoppiare o rapprendersi in alcuni punti.
- Non usare l'apparecchiatura per cuocere uova nel loro guscio e lumache, poiché potrebbero scoppiare. Per le uova fritte, forare prima il tuorlo.

- Forare con una forchetta diverse volte la buccia di patate, pomodori e salsicce o tipi di alimento simili, prima di cuocerli, per evitare che scoppino.
- I cibi freddi o congelati necessitano di tempi di cottura più lunghi.
- Mescolare di tanto in tanto i piatti contenenti salse.
- Girare i pezzi più grandi a circa metà tempo di cottura.
- Se possibile, tagliare le verdure a pezzi di dimensioni simili.
- Utilizzare piatti piani e larghi.
- Non utilizzare pentole di porcellana, ceramica o terracotta con piccoli fori, per esempio sui manici o con fondi smaltati. L'umidità che penetra nei fori può provocare la rottura delle pentole durante il riscaldamento.

Scongelamento di carne, pollame, pesce:

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

Scongelamento di burro, fette di torta, quark:

- Non scongelare completamente nell'apparecchiatura, ma lasciare che si scongelino a temperatura ambiente. Il risultato sarà più uniforme. Prima

dello scongelamento, rimuovere gli involucri in metallo o alluminio.

Scongelamento frutta, verdure:

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

Pietanze pronte:

6.2 Pentole e materiali adatti

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

Pentole/Materiale	Microonde			Grill
	Scongela-mento	Per ri-scaldare	Cuocere	
Pentole per rosolare, ad es. piatto crisp o crunch	X	✓	✓	X
Piatti pronti confezionati ³⁾	✓	✓	✓	✓

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.

6.3 Consigli per il microonde

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

Altre cose su cui riflettere...

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

6.4 Impostazione della funzione microonde



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

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

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

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

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

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

4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spento.

Quando è in corso la funzione Microonde è possibile:

- modificare le impostazioni di potenza.

- controllare le impostazioni di potenza.

Premere .



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

6.5 Impostazione Microonde e grill

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

Sul display appare la temperatura predefinita.

2. Modificare la temperatura.
3. Premere . Rimandiamo a "Impostazione della funzione microonde" e partire dal passaggio 2. Si prega di notare che la funzione microonde si avvierà non appena viene raggiunta la temperatura impostata.



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

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

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

6.6 Esempi di applicazioni per la cottura per impostazioni di potenza

I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di potenza	Utilizzo
• 1.000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt	Riscaldamento di liquidi Rosolatura all'inizio del processo di cottura Cottura verdure Fusione di gelatina e burro
• 600 Watt • 500 Watt	Scongellamento e riscaldamento di pasti congelati Riscaldamento di piatti unici Bollitura lenta di stufati Cottura di pietanze a base di uova
• 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt	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
• 100 Watt	Scongellamento di carne, pesce, pane Scongellamento di formaggio, panna, burro Scongellamento di frutta e torte Ingrossamento della pasta lievitata Riscaldamento di pietanze e bevande freddi

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella funzioni orologio

Funzione orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Permette di modificare o controllare l'ora. Fare riferimento a "Impostazione dell'ora".
 CONTAMINUTI	Utilizzare per impostare un conto alla rovescia (massimo 23:59 minuti). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se l'apparecchiatura è spenta.
 DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata.
 ORARIO FINE	Per impostare il momento in cui l'apparecchiatura si disattiva. Da utilizzare solo quando la funzione del forno è impostata. Sarà possibile utilizzare contemporaneamente Durata Cottura e Fine Cottura (partenza ritardata) nel caso in cui l'apparecchiatura debba essere attivata e disattivata automaticamente in seguito.

 Premere  ripetutamente per scorrere le funzioni dell'orologio.

 Per confermare le impostazioni delle funzioni dell'orologio, premere  o attendere la conferma automatica per 5 secondi.

7.2 Impostazione della DURATA o della FINE

1. Impostare la funzione del forno.
2. Premere  ripetutamente fino a quando sul display non compare  o .
 o  lampeggia sul display.
3. Premere  o  per impostare i valori e premere  per confermare.

Per la Durata  impostare prima i minuti e dopo le ore, per la Fine  impostare prima le ore e dopo i minuti. Allo scadere del tempo viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. Il simbolo  o  e l'impostazione dell'ora lampeggiano sul display. Il funzionamento del forno si interrompe.

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

 Se si preme il tasto  durante l'impostazione dell'ora per la DURATA , l'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione FINE .

7.3 Impostazione del CONTAMINUTI

1. Premere  ripetutamente fino a che  e "00" non lampeggiano sul display.

2. Premere  o  per impostare CONTAMINUTI.
Impostare come prima cosa i secondi, poi i minuti e le ore.
All'inizio l'intervallo viene calcolato in minuti e secondi. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, il simbolo **hr** compare sul display.
A partire da questo momento l'apparecchiatura calcola il tempo in ore e minuti.

3. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo cinque secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
4. Una volta trascorso il tempo impostato, un segnale acustico si attiva per due minuti. "00:00" e  lampeggiano sul display. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

 Se si imposta il CONTAMINUTI quando la funzione DURATA  o FINE  è attiva, sul display appare il simbolo .

7.4 Timer per il Conto alla rovescia

Il Timer per il Conto alla rovescia consente di monitorare la durata d'uso del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno.

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

 Il Timer per il Conto alla rovescia non può essere utilizzato con le funzioni: Durata , Fine .

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

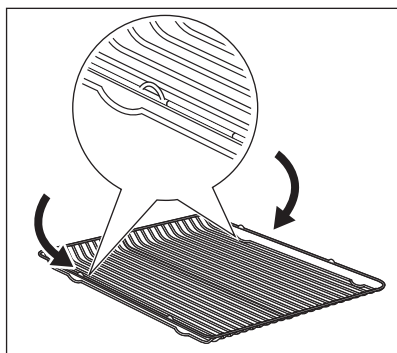


Tutti gli accessori hanno degli incavi sulla parte superiore delle estremità di destra e di sinistra al fine di aumentare la sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Lo spesso bordo attorno alla griglia serve ad evitare la caduta delle pentole.

8.1 Inserimento degli accessori

Ripiano a filo:

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



9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Utilizzo della Sicurezza bambini

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

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

Viene emesso un segnale acustico. SAFE compare sul display.

Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

9.2 Utilizzo del Blocco Tasti

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

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

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

Viene emesso un segnale acustico. Loc compare sul display.

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



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



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

9.3 Spia del calore residuo

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

9.4 Spegnimento automatico

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

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

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



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

9.5 Ventola di raffreddamento

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

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



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

10.1 Grill

- Durante la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.

- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.
- Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.



ATTENZIONE!

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

Grill

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

10.2 Tabelle di cottura a microonde

Scongellamento di carne

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

Scongelamento di pollame

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

Scongelamento di pesce

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

Scongelamento di salsicce

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

Scongelamento di prodotti caseari

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

Scongelamento di torte/pasticcini

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pasta lievitata	100	1 pezzo	2 - 3	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Cheesecake	100	1 pezzo	2 - 4	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Torta (gâteau)	100	1 pezzo	1 - 2	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Torta secca (come Torta Margherita)	100	1 pezzo	2 - 4	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Torta alla frutta	100	1 pezzo	1 - 2	15 - 20	Girare il piatto a metà tempo.
Pane	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Girare a metà tempo.
Pane a fette	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Girare a metà tempo.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Panini	100	4 panini	5 - 8	5 - 10	Girare a metà tempo.

Scongelamento di frutta

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

Cottura/Fusione

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

Scongelamento o riscaldamento

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Alimenti per bambini in vasetti	300	0,2 kg	2 - 3	-	Mescolare di tanto in tanto, controllare la temperatura.
Latte per neonati (biberon, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Immergere un cucchiaino nel biberon, mescolare, controllare la temperatura.
Cibi confezionati	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Togliere i coperchi in alluminio, girare a metà tempo.

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

Tabella di cottura

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

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di ri- poso (min.)	Commenti
Verdure, tempo di cottura bre- ve, congela- te ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere co- perte, me- scolare a metà tempo.
Verdure, tempo di cottura lun- go, fre- sche ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 20	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere co- perte, me- scolare a metà tempo.
Verdure, tempo di cottura lun- go, congela- te ¹⁾	600	0,5 kg	18 - 24	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere co- perte, me- scolare a metà tempo.
Patate con la buccia	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Cuocere co- perte, me- scolare a metà tempo.
Riso	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Cuocere co- perte, me- scolare a metà tempo.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Mettere il popcorn su un piatto sul livello infe- riore.
Crema pa- sticcera cot- ta	300	1 kg	30 - 33	120	Ruotare il contenitore di 1/4 di gi- ro, a metà del tempo di cottura.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Torta con lievito in polvere	600	0,475 kg	8 - 9	5	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Polpettone	400	0,9 kg	25 - 27	5	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.

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

Tabella funzione Combinata
Solo per alcuni modelli.

Utilizzare la funzione Grill a microonde.

Alimenti	Pentole resistenti al calore	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
2 mezzi polli (2 x 0,55 kg)	Piatto rotondo in vetro, Ø 26 cm	400	230	44 - 46	2	Tempo di riposo 5 min.
Patate gratin (1,1 kg)	Pietanza gratinata	400	160	44 - 46	1	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura. Tempo di riposo 5 min.
Arrosti di maiale collo (1,1 kg)	Piatto in vetro con filtro	300	200	70	1	Girare a metà tempo, tempo di riposo 10 min.

11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

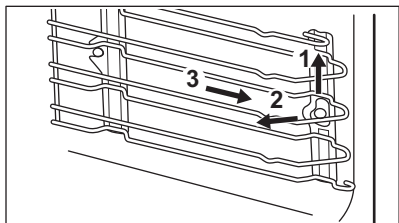
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.
- Pulire attentamente la cavità del forno da residui di cibo e grassi.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti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

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

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

Per pulire l'apparecchiatura, rimuovere i supporti ripiano.

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



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

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

11.3 Sostituzione della lampadina

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



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

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

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

Lampadina superiore

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

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	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.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di 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.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	• Spegner il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.

12.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il

rivenditore o il Centro di Assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità

dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)	
Numero Prodotto (PNC)	
Numero di serie (S.N.)	

13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.electrolux.com/shop



867314964-C-192016

