

AMW 842

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

The Whirlpool logo, featuring the brand name in a bold, sans-serif font with a stylized swirl graphic above the 'i'.

SENSING THE DIFFERENCE

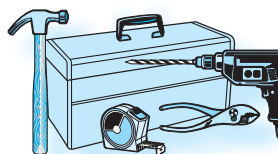
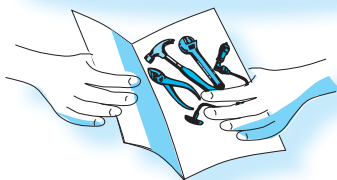


INSTALLAZIONE



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

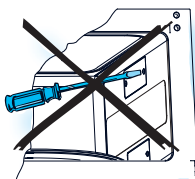
DURANTE L'INSTALLAZIONE, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'abitazione.

NON RIMUOVERE LE PIASTRE DI PROTEZIONE del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



ASSICURARSI prima dell'installazione che il forno sia vuoto.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

NON UTILIZZARE PROLUNGHE:



SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE RISULTASSE TROPPO CORTO, rivolgersi a un elettricista qualificato per installare una presa vicino all'apparecchio.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se lo sportello è stato chiuso correttamente.

LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO È OBBLIGATORIA a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora corrente. Seguire le istruzioni del paragrafo "Modifica delle impostazioni" delle presenti Istruzioni per l'uso. Una volta completati questi passaggi, l'apparecchio è pronto per l'uso.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o di esplosione.

NON USARE il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.

NON CUOCERE ECCESSIVAMENTE GLI ALIMENTI. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

NON LASCIARE IL FORNO INCUSTODITO, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

NON USARE prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

UOVA

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).



QUESTO APPARECCHIO PUÒ ESSERE USATO da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare.

I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE con l'apparecchio.

LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati da adulti.

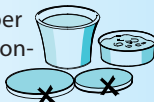
AVVERTENZA!

L'APPARECCHIO E I SUOI COMPONENTI ACCESSIBILI DIVENTANO CALDI durante l'uso.

FARE ATTENZIONE a non toccare le resistenze.

I BAMBINI DI ETÀ INFERIORE A 8 ANNI devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre controllati.

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.



IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazi-

one deve essere sostituito solo da personale specializzato.

GLI INTERVENTI DI ASSISTENZA DEVONO ESSERE EFFETTUATI ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI QUALIFICATI. È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

NON RIMUOVERE NESSUN PANNELLO DI COPERTURA.

LE GUARNIZIONI DELLO SPORTELLLO E LE ZONE CIRCOSTANTI devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.





PRECAUZIONI IMPORTANTI



INDICAZIONI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.

QUESTO APPARECCHIO È DI TIPO ad incasso. Non deve essere utilizzato a libera installazione.

QUESTO APPARECCHIO DEVE essere utilizzato per il riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di pad riscaldanti, ciabatte, spugne, panni bagnati e simili può provocare rischio di lesioni o incendio.

CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA, questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. in quanto potrebbe subire danni.

QUANDO SI FANNO PROVE DI PROGRAMMAZIONE, inserire un bicchiere di acqua nel forno. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

NON USARE LA CAVITÀ come dispensa.

TOGLIERE I LACCI DI CHIUSURA dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.



FRITTURA A BAGNO D'OLIO

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per frittture a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



PER EVITARE DI BRUCIARSI indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

LIQUIDI

Ad ES. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:



1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

PER MAGGIORI dettagli, fare sempre riferimento ad un ricettario per forno a microonde. specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. al fine di garantire una distribuzione omogenea del calore ed evitare scottature.



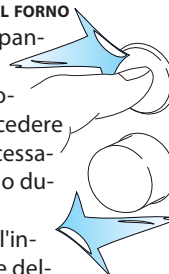
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

MANOPOLE A PRESSIONE

ALLA CONSEGNA, LE MANOPOLE DEL FORNO sono allineate con i tasti del pannello.

Se premute, le manopole fuoriescono e consentono di accedere alle varie funzioni. Non è necessario che sporgano dal pannello durante il funzionamento.

È sufficiente premerle verso l'interno del pannello al termine delle impostazioni e continuare ad utilizzare il forno.





ACCESSORI



SUGGERIMENTI GENERALI

IN COMMERCIO sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI SIANO RESISTENTI AL CALORE DEL FORNO e che permettano il passaggio delle microonde.



NEL MOMENTO IN CUI SI RIPONGONO L'ALIMENTO E GLI ACCESSORI nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

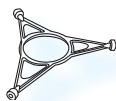
SE GLI ACCESSORI METALLICI VENGONO a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

SERVIRSI DEL SUPPORTO del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

☞ Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.



PIATTO ROTANTE IN VETRO

USARE IL PIATTO ROTANTE IN VETRO con tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

☞ Posizionare il piatto rotante in vetro sopra il supporto.



PIATTO DA FORNO

UTILIZZARE IL PIATTO DA FORNO per la cottura ventilata.

Non usarlo mai in combinazione con le microonde.



GRIGLIA DI COTTURA

UTILIZZARE LA GRIGLIA DI COTTURA con le funzioni Grill.



APPOGGIARE SEMPRE L'ALIMENTO SULLA GRIGLIA DI COTTURA BASSA per consentire la circolazione dell'aria intorno ad esso quando si utilizzano le funzioni Ventilate.



MANIGLIA PER PIATTO CRISP

USARE LA SPECIALE MANIGLIA CRISP FORNITA IN DOTAZIONE per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



PIATTO CRISP

PORRE GLI ALIMENTI DIRETTAMENTE SUL PIATTO CRISP.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.

NON APPOGGIARE UTENSILI sul piatto Crisp poiché diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.

È POSSIBILE PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP prima dell'uso (massimo 3 min). Usare sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.



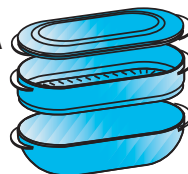
CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE

USARE LA PENTOLA PER COTTURA

A VAPORE CON L'APPOSITA GRIGLIA per cuocere alimenti quali pesce, verdure e patate.

USARE LA PENTOLA PER COTTURA A VAPORE senza griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

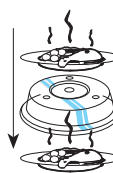
POSARE LA PENTOLA per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



COPERCHIO

UTILIZZARE L'APPOSITO COPERCHIO per coprire l'alimento durante la cottura ed il riscaldamento con solo le microonde. Il coperchio serve a ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti ed abbreviare i tempi di cottura.

UTILIZZARE il coperchio per il riscaldamento su due livelli





PROTEZIONE ANTI-AVVIO



Questa funzione viene attivata automaticamente tre minuti dopo il ripristino della modalità "standby".



Lo sportello del forno deve essere aperto, quindi chiuso per esempio per inserire il cibo prima del rilascio del blocco di sicurezza.



BLOCCO DEI TASTI



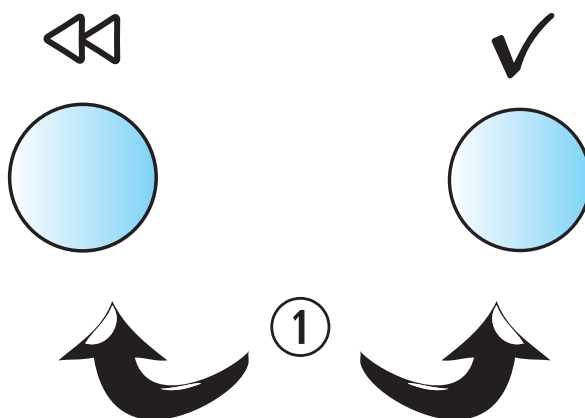
- 1 **PREMERE CONTEMPORANEAMENTE I TASTI INDIETRO e OK** e mantenerli premuti fino a quando non vengono emessi due bip (3 secondi).

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER impedire ai bambini di utilizzare il forno senza l'assistenza di un adulto.

VIENE VISUALIZZATO UN MESSAGGIO DI CONFERMA per 3 secondi, quindi viene ripristinato il display precedente.

QUANDO IL BLOCCO È ATTIVO, tutti i tasti e le manopole, ad eccezione del tasto Off, sono disabilitati.

IL BLOCCO DEI TASTI VIENE DISATTIVATO premendo il pulsante Off o aprendo lo sportello.





GRADO DI COTTURA (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)

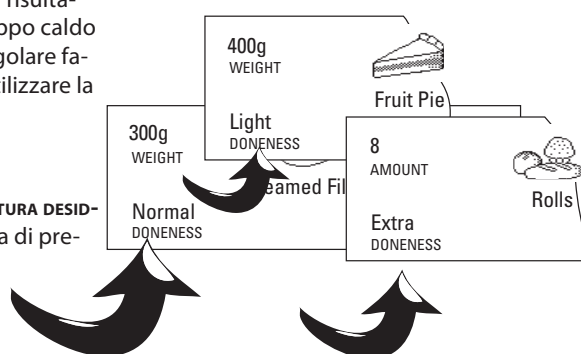


IL GRADO DI COTTURA È DISPONIBILE nella maggior parte delle funzioni automatiche. Per controllare personalmente il risultato finale, è possibile utilizzare la funzione Regola grado cottura. Questa funzione consente di impostare livelli di temperature inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard.

SCEGLIENDO una di queste funzioni si sceglie l'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se l'alimento riscaldato risulta troppo caldo per essere consumato, è possibile regolare facilmente la temperatura prima di riutilizzare la stessa funzione.

PER FARE CIÒ, SELEZIONARE IL GRADO DI COTTURA DESIDERATO utilizzando i tasti Su e Giù prima di premere il tasto Start.

GRADO DI COTTURA	
LIVELLO	EFFETTO
ALTA	RAGGIUNGE LA MASSIMA TEMPERATURA FINALE
NORMALE	IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA
LUCE	RAGGIUNGE LA TEMPERATURA FINALE MINIMA



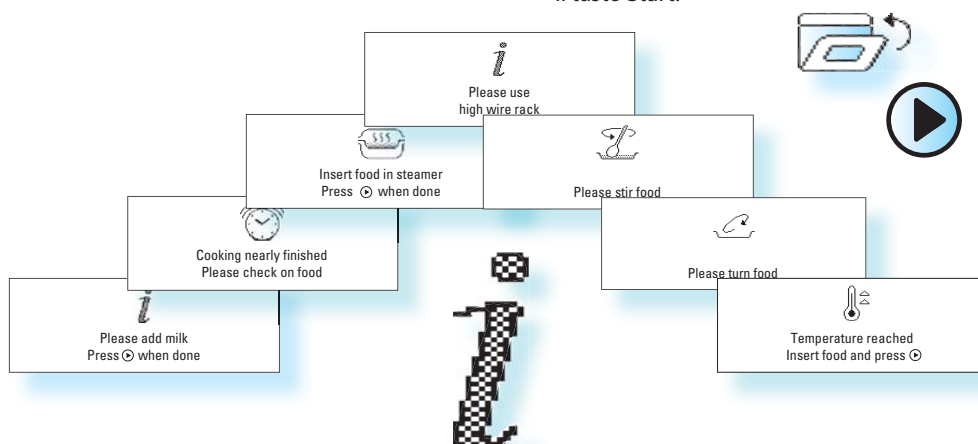
MESSAGGI



QUANDO SI UTILIZZANO ALCUNE FUNZIONI, è possibile che il forno si arresti e richieda di eseguire un'operazione o semplicemente suggerisca gli accessori da utilizzare.

QUANDO APPARE UN MESSAGGIO:

- ☞ Aprire lo sportello (se necessario).
- ☞ Eseguire l'operazione (se necessario).
- ☞ Chiudere lo sportello e riavviare premendo il tasto Start.





RAFFREDDAMENTO



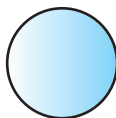
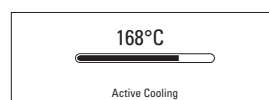
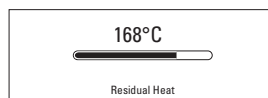
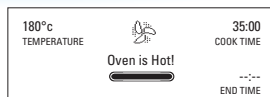
AL TERMINE DI UNA FUNZIONE, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale.

Alla fine del ciclo di raffreddamento il forno si spegne automaticamente.

SE LA TEMPERATURA È SUPERIORE A 100°C, viene mostrata la temperatura corrente del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere il cibo. Usare guanti da forno.

SE LA TEMPERATURA È INFERIORE A 50°C, viene mostrato l'orologio a 24 ore.

IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.



SCORCIAIOIE

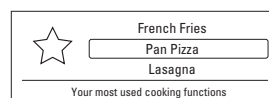
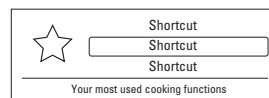


PER UNA MAGGIOR SEMPLICITÀ D'USO, il forno compila automaticamente un elenco delle scorciatoie maggiormente utilizzate.

QUANDO SI INIZIA A UTILIZZARE il forno, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate con "shortcut" (scorciatoia). Mano a mano che si utilizza il forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scorciatoie delle funzioni più frequentemente utilizzate.

QUANDO SI ACCEDI AL MENU DELLE SCORCIAIOIE, la funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata ed è inserita nella posizione 1.

NOTA: l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utilizzatore.



- 1** GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE fino a visualizzare Shortcut.
- 2** GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per scegliere la scorciatoia preferita. La funzione maggiormente utilizzata è preselezionata.
- 3** PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione.
- 4** GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE OPPURE PREMERE IL TASTO **OK** per apportare le modifiche richieste.
- 5** PREMERE IL TASTO **START**.

ON/OFF

PER ACCENDERE O SPEGNERE

L'APPARECCHIO, utilizzare il tasto On/Off o girare semplicemente la manopola multifunzione.

QUANDO L'APPARECCHIO VIENE ACCESO, tutti i tasti e le manopole funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.

QUANDO L'APPARECCHIO VIENE SPENTO, l'orologio in formato 24 ore è visualizzato.

NOTA: è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni vedere ECO).

LE DESCRIZIONI DELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO assumono che il forno sia acceso.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



- 1 GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE fino a visualizzare Settings.
- 2 GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per scegliere una delle impostazioni da regolare.

QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora corrente.

DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE l'orologio lampeggia ed è necessario reimpostarlo nuovamente.

IL FORNO È DOTATO DI ALCUNE FUNZIONI che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

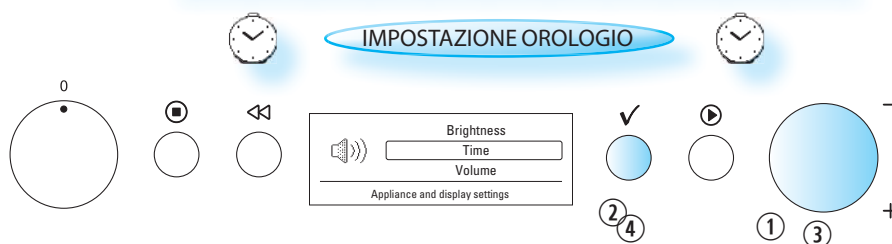
LINGUA



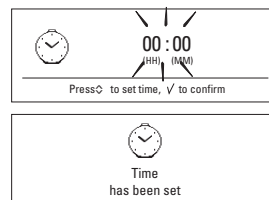
- 1 PREMERE IL TASTO OK.
- 2 GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per scegliere una delle lingue disponibili.
- 3 PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la modifica.



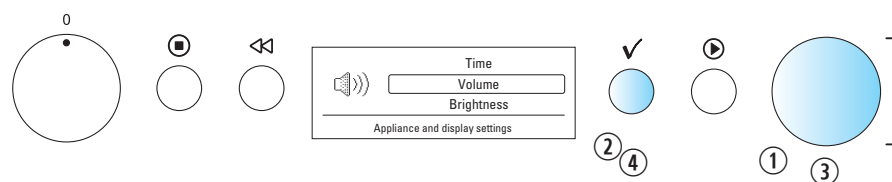
MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



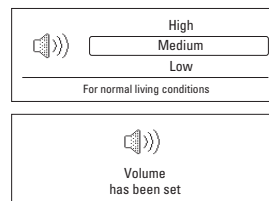
- 1 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Time.
 - 2 **PREMERE IL TASTO OK.** le cifre lampeggiano.
 - 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare l'orologio.
 - 4 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.
- L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.**



IMPOSTAZIONE SEGNALE ACUSTICO

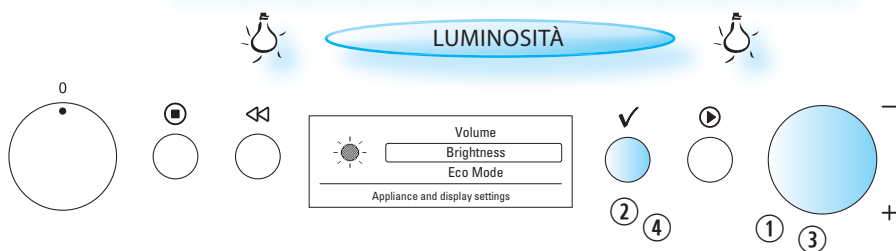


- 1 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Volume.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per apportare impostare il livello del volume su alto, medio, basso o muto.
- 4 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

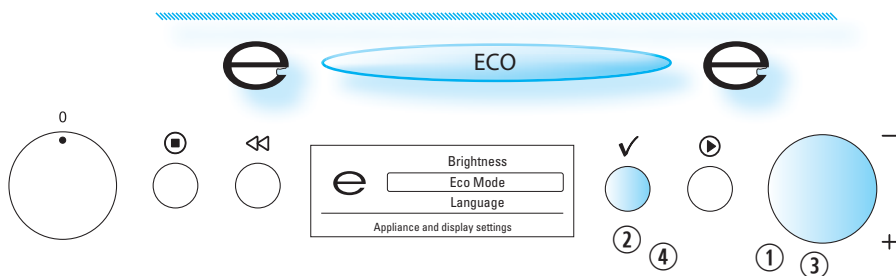
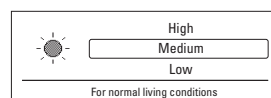




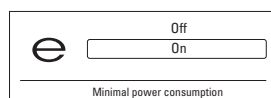
MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



- 1 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Brightness.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di luminosità preferito.
- 4 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la selezione.



- 1 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Eco Mode.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per attivare (ON) o disattivare (OFF) l'impostazione ECO.
- 4 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.



QUANDO È ATTIVA LA FUNZIONE ECO, l'intensità luminosa del display si abbassa automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.

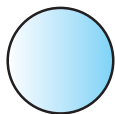
QUANDO IL FORNO È SPENTO, il display non si spegne e rimane sempre visualizzata l'ora in formato 24 ore.



MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



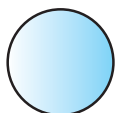
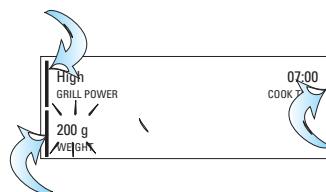
DURANTE LA COTTURA



UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start. *Ogni pressione successiva determina* un incremento del tempo di cottura di altri 30 secondi. In alternativa, è girare la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo.

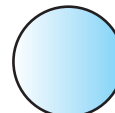
GIRANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE, è possibile alternare i parametri per selezionare quello da modificare.

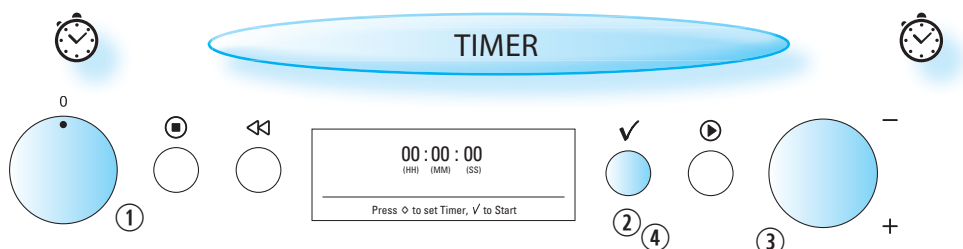


PREMENDO IL TASTO OK si seleziona il parametro e lo si abilita per la modifica (il parametro lampeggia). Girare la manopola di regolazione per modificare l'impostazione.

PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la selezione. Il forno continua a funzionare applicando automaticamente la nuova impostazione.

PREMENDO IL TASTO INDIETRO è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

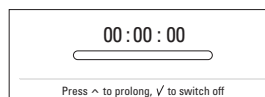
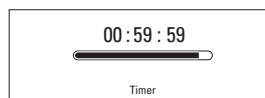




- 1 **SPEGNERE IL FORNO** girando la manopola multifunzione in posizione Zero oppure premendo il tasto On / Off.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la durata desiderata del timer.
- 4 **PREMERE IL TASTO OK** per avviare il conto alla rovescia del timer.

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per indicare sul timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo, ecc.

IL TIMER È DISPONIBILE SOLO con il forno spento o in modalità standby.



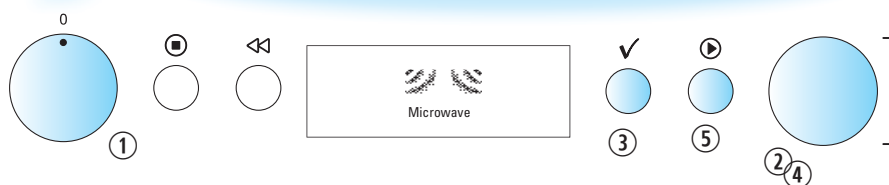
ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO SUL TIMER, IL FORNO A MICROONDE EMETTE UN segnale acustico.



PREMENDO IL TASTO ON / OFF prima del termine del conto alla rovescia, si disattiva il timer.



COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE



- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Microwave.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

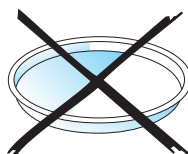
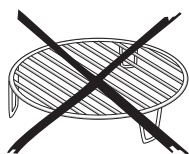


COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE



LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
900 W	RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	COTTURA DI VERDURE , carne, ecc.
650 W	COTTURA DI PESCE .
500 W	COTTURA PIÙ IMPEGNATIVA DI SALSE molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	COTTURA LENTA DI STUFATI , fusione di burro e cioccolato.
160 W	SCONGELAMENTO . Ammorbidimento di burro e formaggi.
90 W	PER PORTARE I GELATI a temperatura
0 W	SOLO con l'uso del Timer.



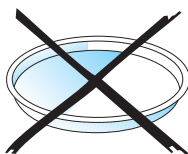
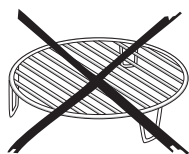


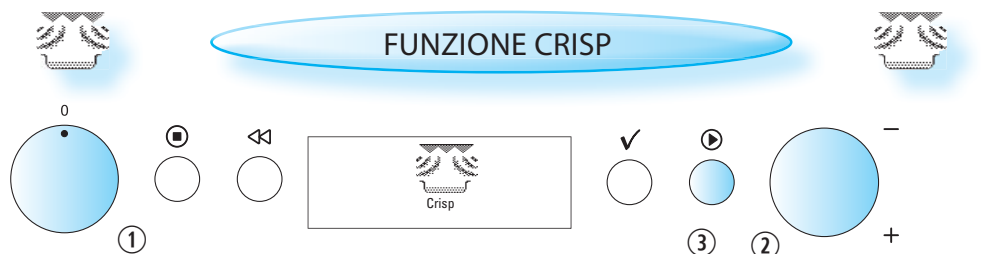
- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Microwave.
- 2 **PREMERE IL TASTO ON/OFF**
- 3 **PREMERE IL TASTO START PER INIZIARE LA COTTURA** automaticamente con il massimo livello di potenza e per un tempo di 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi.

750 w POWER		00:05 COOK TIME
	Microwave	19:00 END TIME

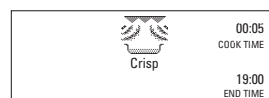
QUESTA FUNZIONE CONSENTE DI riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua, quali; brodo, caffè o tè.

QUESTA FUNZIONE È DISPONIBILE SOLO con il forno spento o in modalità standby e la manopola di regolazione in posizione su Microwave.





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Crisp.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER RISCALDARE o cuocere pizze o altri cibi a base di impasto, e per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger, ecc.

IL FORNO FUNZIONA AUTOMATICAMENTE con microonde e grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

ASSICURARSI CHE IL PIATTO Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.



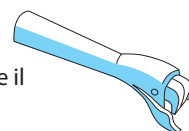
IL FORNO E IL PIATTO CRISP DIVENTANO molto caldi durante l'uso di questa funzione.

NON APPOGGIARE IL PIATTO CRISP ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

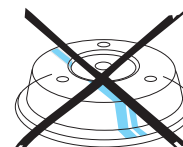
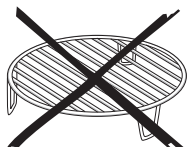
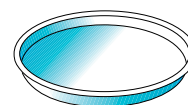
EVITARE DI TOCCARE LA griglia.

INDOSSARE GUANTI DA FORNO

o servirsi dell'apposita maniglia Crisp in dotazione per togliere il piatto Crisp caldo.



CON QUESTA FUNZIONE usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.



FUNZIONE GRILL

①

Grill Functions

③ ⑤

- ① **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Grill.
- ② **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- ③ **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- ④ Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
- ⑤ **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del grill.
- ⑥ **PREMERE IL TASTO START.**

Turbo Grill + MW
Grill

Turbo Grill

For food such as vegetables and fruit crumbles

High GRILL POWER
Grill
07:00
COOK TIME

19:07
END TIME

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER DORARE RAPIDAMENTE la superficie dell'alimento.
NEL CASO DI TOAST AL FORMAGGIO, BISTECHE E SALSICCE, disporre gli alimenti sulla griglia di cottura.

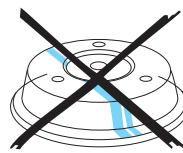
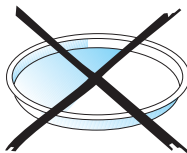
ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI UTILIZZATI SIANO TERMORESISTENTI E idonei all'uso in forno a microonde.

NON USARE UTENSILI di plastica con la funzione Grill. in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

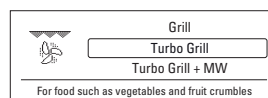
PRERISCALDARE IL GRILL per 3 - 5 minuti al livello di potenza alto del grill.

FUNZIONE GRILL	
Uso CONSIGLIATO:	POTENZA
TOAST AL FORMAGGIO , tranci di pesce e hamburger	ALTA
SALSICCE e spiedini alla griglia	MEDIA
DORATURA LEGGERA dell'alimento	BASSA





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Grill.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Turbo Grill.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 6 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del grill.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere alimenti come filetti di pollo, verdure e frutta gratinate.

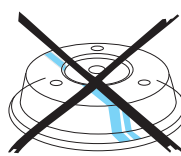
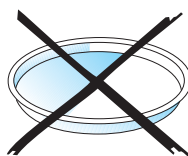
DISPORRE IL CIBO SULLA griglia di cottura.

ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI UTILIZZATI SIANO TERMORESISTENTI E idonei all'uso in forno a microonde.

NON USARE UTENSILI di plastica con la funzione Grill. in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

FUNZIONE TURBO GRILL	
USO CONSIGLIATO:	POTENZA
FILETTI DI POLLO , patate a fettine gratinate.	ALTA
POMODORI gratinati	MEDIA
FRUTTA GRATINATA , doratura superficiale	BASSA





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Grill.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Turbo Grill + MW.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 6 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza Turbo Grill.
- 7 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 8 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 9 **PREMERE IL TASTO START.**

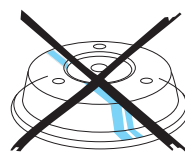
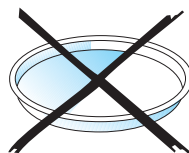
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere alimenti come verdure ripiene e bocconcini di pollo.

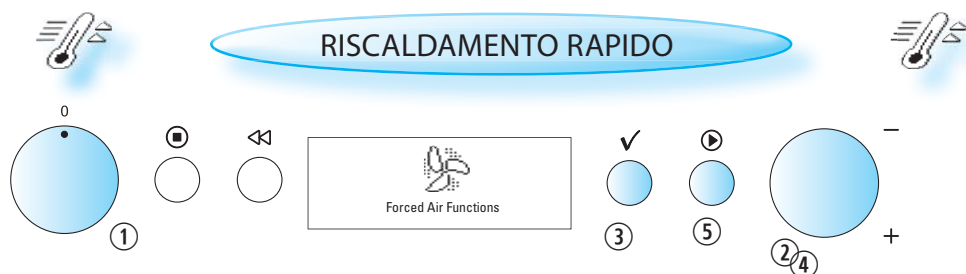
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso del Grill Turbo combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.

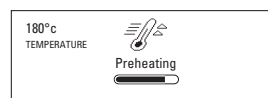
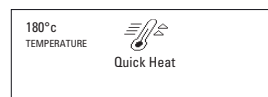
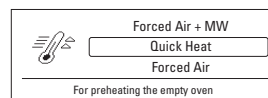
DISPORRE IL CIBO sulla griglia di cottura o sul piatto rotante di vetro.

TURBO GRILL COMBINATO		
USO CONSIGLIATO:	LIVELLO DI POTENZA DELLA GRIGLIA	POTENZA MICROONDE
MEZZO POLLO	MEDIA	350 -500 W
VERDURE RIPIENE	MEDIA	500 -650 W
COSCE DI POLLO	ALTA	350 -500 W
MELE AL FORNO	MEDIA	160 -350 W
PESCE AL FORNO	ALTA	160 -350 W





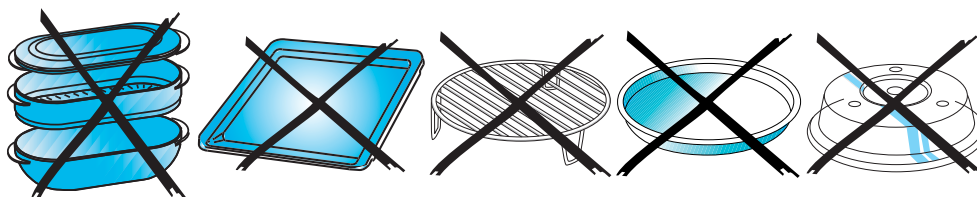
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché viene visualizzata la funzione Forced Air (aria ventilata).
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Quick Heat (riscaldamento rapido).
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA** per impostare la temperatura.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**



USARE QUESTA FUNZIONE per preriscaldare il forno vuoto.
IL PRERISCALDAMENTO deve sempre avvenire a forno vuoto come per la normale cottura nel forno convenzionale.

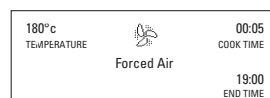
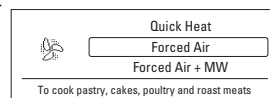
PRIMA DI METTERE L'ALIMENTO nel forno attendere che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento la temperatura può essere facilmente regolata con i tasti Su/Giù.

UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA, il forno mantiene automaticamente la temperatura impostata per 10 minuti prima di spegnersi. In questo tempo, il forno attende l'inserimento del cibo e la selezione della funzione Aria ventilata per iniziare la cottura.





- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché viene visualizzata la funzione Forced Air (aria ventilata).
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la temperatura.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE meringhe, pasticceria, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO il tempo di cottura può essere facilmente regolato ruotando la manopola multifunzione. Utilizzare il tasto Indietro per ritornare al punto in cui cambiare la temperatura finale.





FUNZIONE ARIA VENTILATA

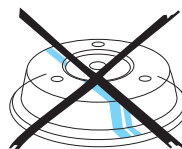


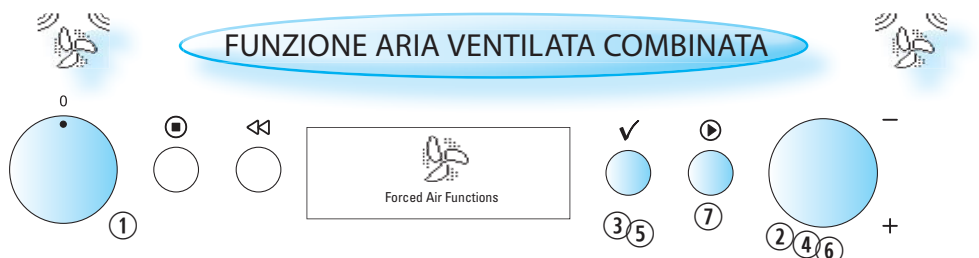
UTILIZZARE LA GRIGLIA DI COTTURA per posarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.

UTILIZZARE IL PIATTO DA FORNO per la cottura di pezzetti piccoli, come biscotti o panini.

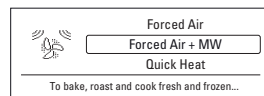


ALIMENTO	ACCESSORI	TEMP FORNO °C	TEMPO DI COTTURA
ARROSTO DI MANZO, MEDIO (1,3 - 1,5Kg)	PIATTO sulla griglia	170 - 180 °C	40 -60 MIN
ARROSTO DI MAIALE (1,3 - 1,5Kg)	PIATTO sulla griglia	160 - 170 °C	70 -80 MIN
POLLO INTERO (1,0 - 1,2Kg)	PIATTO sulla griglia	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
TORTA TIPO PAN DI SPAGNA (pesante)	PIATTO DA TORTA sulla griglia	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
TORTA TIPO PAN DI SPAGNA (leggera)	PIATTO DA TORTA sulla griglia	170 - 180 °C	30 -40 MIN
BISCOTTI	PIATTO DA FORNO	170 - 180 °C, FORNO PRERISCALDATO	10 -12 MIN
PAGNOTTA DI PANE	PIATTO DI COTTURA sulla griglia	180 - 200 °C, FORNO PRERISCALDATO	30 -35 MIN
PANINI	PIATTO DA FORNO	210 - 220 °C, FORNO PRERISCALDATO	10 -12 MIN
MERINGHE	PIATTO DA FORNO	100 - 120 °C, FORNO PRERISCALDATO	40 -50 MIN





- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché viene visualizzata la funzione Forced Air Combi (aria ventilata combinata). Viene visualizzata la temperatura predefinita e la potenza MW.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la temperatura.
- 5 **PREMERE IL PULSANTE OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 6 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del microonde.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**



USARE QUESTA FUNZIONE per cuocere arrosti di carne, pollame e patate con la buccia, alimenti veloci surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.

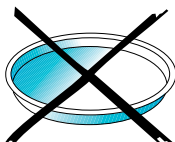
UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO il tempo di cottura può essere facilmente regolato ruotando la manopola multifunzione. Usare il pulsante Indietro per cambiare il livello di potenza o la temperatura finale.

APPOGGIARE SEMPRE L'ALIMENTO SULLA GRIGLIA DI COTTURA BASSA per consentire la circolazione dell'aria intorno ad esso.

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso dell'aria ventilata combinata è limitato al livello impostato in fabbrica.



FUNZIONE FORCED AIR COMBI	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
350 W	COTTURA DI pollame, pesce e gratinati
160 W	COTTURA DI arrosti
90 W	COTTURA di pane e torte
0 W	DORATURA solo durante la cottura





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense Reheat.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **PREMERE IL TASTO START.**

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.

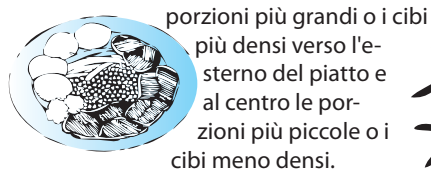
DISPORRE IL CIBO su un piatto da portata resistente al calore.

IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE interrotto.

QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE IL PESO NETTO deve essere limitato a 250 - 600 g. In caso contrario, si consiglia di utilizzare la funzione manuale per ottenere i risultati migliori.

CONTROLLARE che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione onde ottenere i migliori risultati.

QUANDO SI RIPONE UN PIATTO nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le



porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.

COPRIRE SEMPRE GLI ALIMENTI quando si utilizza questa funzione.

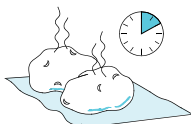
SE L'ALIMENTO È AVVOLTO IN UN INVOLUCRO, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro, onde consentire la fuoriuscita della pressione eccessiva durante il riscaldamento.



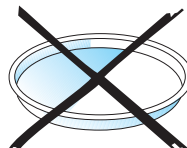
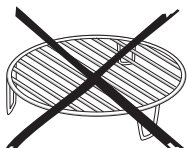
SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.

LE FETTE TAGLIATE più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO MIGLIORANO sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.



PERFORARE O INCIDERE LA PELLICOLA con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.





FUNZIONE SCONGELAMENTO MANUALE



SEGUIRE LA PROCEDURA DESCRITTA PER "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.

CONTROLLARE COSTANTEMENTE L'ALIMENTO. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per quantità diverse.

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola trasparente o scatole di cartone, possono essere cotti direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO l'alimento influisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

SEPARARE LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi.

Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

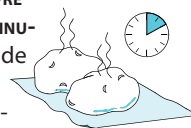


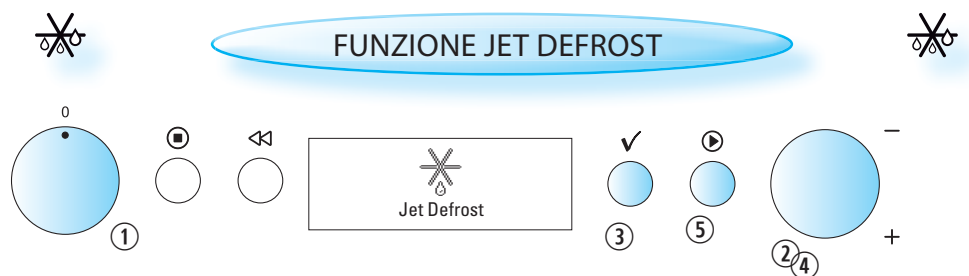
GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ del tempo di scongelamento.

ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

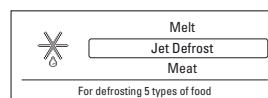
PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO DI RIPOSO DI ALCUNI MINUTI DOPO LO SCONGELAMENTO, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.





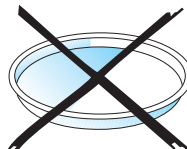
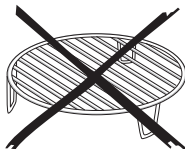
- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Jet Defrost.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'alimento.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**



USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.

La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g- 3 kg.

DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.





FUNZIONE JET DEFROST



PESO:

PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO INDICARE IL PESO NETTO dell'alimento. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

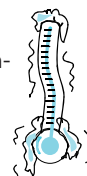


SE IL PESO È SUPERIORE O INFERIORE A QUELLO RACCOMANDATO: seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

CIBI SURGELATI:

SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.



ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	CARNE (100 g - 2,0 kg)	CARNE MACINATA , cotolette, bistecche o arrosti.
	POLLAME (100 g - 3,0 Kg)	POLLO INTERO , a pezzi o filetti.
	PESCE (100 g - 2,0 kg)	INTERO, TRANCI O filetti.
	VERDURE (100 g - 2,0 kg)	VERDURE MISTE, PISELLI , broccoli ecc.
	PANE (100 g - 2,0 kg)	PAGNOTTE , focaccine o panini.
PER I CIBI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.		



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata.

USARE LA FUNZIONE AUTO CRISP SOLTANTO PER riscaldare alimenti pronti surgelati.

Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.

Non appoggiare contenitori o involucri sul piatto Crisp!

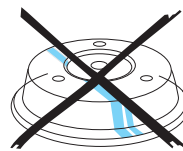
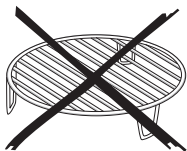
Posare soltanto gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.



FUNZIONE 6TH SENSE CRISP

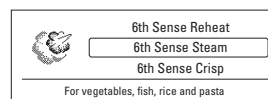


ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	PATATINE FRITTE (300 g - 600 g)	DISTRIBUIRE LE PATATINE su una superficie pari sul piatto crisp. Cospargere con il sale a piacere.
	PIZZA SOTTILE (200 g - 500 g)	PER PIZZE con crosta sottile.
	PIZZA ALTA (300 - 800 g)	PER PIZZE con crosta spessa.
	BUFFALO WINGS (300 g - 600 g)	PER CROCCHETTE DI POLLO , oliare il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura basso.
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta per la funzione Crisp manuale.		





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense Steam.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per la cottura di verdure, riso, pesce e pasta.

QUESTA FUNZIONE SI ESEGUE IN 2 FASI.

- ❦ La prima fase porta rapidamente l'alimento alla temperatura di ebollizione.
- ❦ La seconda fase regola automaticamente la temperatura per evitare traboccamenti.

LA COTTURA A VAPORE deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!

NON UTILIZZARLO CON NESSUN'ALTRA FUNZIONE.

IN QUANTOR potrebbe causare danni.

ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

POSARE LA PENTOLA per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



FUNZIONE VAPORE 6TH SENSE



COPERCHIO

COPRIRE SEMPRE L'ALIMENTO CON UN COPERCHIO. Accertarsi che il recipiente e il coperchio siano idonei per l'uso in microonde. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente scelto si può usare un piatto. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.

NON USARE INVOLUCRI in plastica o in alluminio per coprire il cibo.

RECIPIENTI

I RECIPIENTI NON DOVRANNO essere riempiti oltre la metà. Per far bollire grosse quantità, scegliere recipienti grandi, in modo da non doverli riempire oltre la metà, ed evitare che l'acqua in ebollizione trabocchi.

COTTURA DI VERDURE

COLLOCARE LE VERDURE NEL cestello.

Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola.

Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

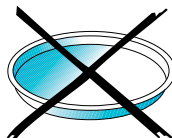
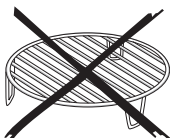
LE VERDURE PIÙ TENERE, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.

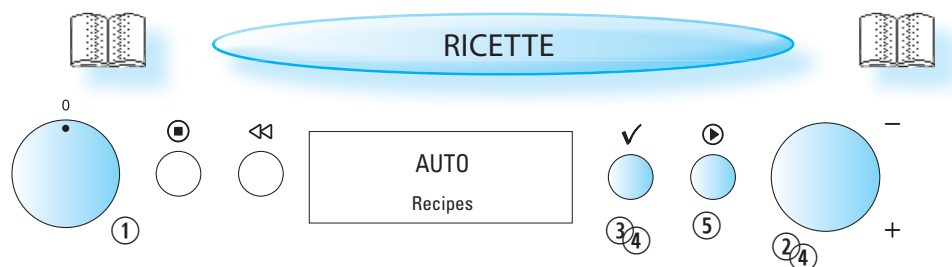
VERDURE PIÙ CONSISTENTI, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

COTTURA DEL RISO

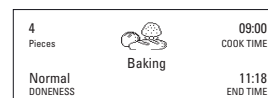
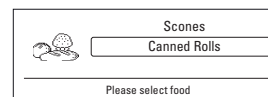
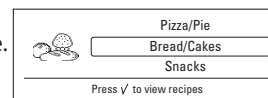
SEGUIRE LE INDICAZIONI SULLA CONFEZIONE PER QUANTO riguarda il tempo di cottura, la quantità di acqua e riso.

POSARE GLI INGREDIENTI SUL FONDO, coprire con il coperchio e impostare il tempo.





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Recipes.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare una delle ricette.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ O LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per spostarsi tra le impostazioni e selezionarle.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per passare rapidamente alla ricetta preferita.



RICETTE



ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 PATATE	LESSATO		300 G - 1 KG	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) E COPERCHIO.	DISPORRE nella parte inferiore della pentola e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.
	AL FORNO		200 G - 1 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE.	LAVARE e pizzicare. Girare quando viene richiesto.
	FUNZIONE GRATIN		4 - 10 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA.	AFFETTARE le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe e aglio, quindi versarvi la panna. Cospargerle di formaggio.
	SURGELATA	PATATINE FRITTE	300 G - 600 G	PIATTO CRISP	SALARE.
	TOCCHI		300 G - 800 G		PELARE e tagliare le patate a tocchi. Condire e oliare leggermente il piatto Crisp, quindi spruzzare d'olio le patate. Mescolare quando viene richiesto.
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".					



RICETTE





CARNE

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
	ARROSTI	VITELLO	800 G - 1,5 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA.	CONDIRE la carne e infornare nel forno preriscaldato.
		MAIALE	800 G - 1,5 KG		CONDIRE la carne e infornare nel forno preriscaldato.
		AGNELLO	1 KG - 1,5 KG		
		VITELLO	800 G - 1,5 KG		CONDIRE la carne e infornare nel forno preriscaldato.
	COSTOLETTE		700 G - 1,2 KG	PIATTO CRISP	CONDIRE e disporre sul piazzo Crisp.
	COSTATA		2 - 6 PEZZI	GRIGLIA ALTA SUL PIATTO ROTANTE	PRERISCALDARE IL GRILL E aggiungere la carne. Girare quando viene richiesto. Condire.
	COSTOLETTE DI AGNELLO		2 - 8 PEZZI		
	WURSTEL		200 G - 800 G	PIATTO CRISP	UNGERE LEGGERMENTE il piatto Crisp. Aggiungere e girare l'alimento quando viene richiesto.
	LESSATO	HOTDOG	4 - 8 PEZZI	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) SENZA COPERCHIO	DISPORRE nella parte inferiore della pentola e coprire l'alimento con acqua.
	SURGELATA	HAMBURGER	100 G - 500 G	PIATTO CRISP	UNGERE LEGGERMENTE il piatto Crisp. Preriscaldarlo e aggiungervi la carne. Girare l'alimento quando viene richiesto.
	PANCETTA		50 G - 150 G		PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP E AGGIUNGERVI L'ALIMENTO; girare quando viene richiesto.
	POLPETTONE		4 - 8 PORZIONI		PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".					



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 POLLAME	POLLO	ARROSTI	800 G - 1,5 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA	CONDIRE e infornare nel forno preriscaldato.
		FILETTI (AL VAPORE)	300 G - 800 G	COTTURA A VAPORE	CONDIRE e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		FILETTI (FRITTI)	300 G - 1 KG	PIATTO CRISP	UNGERE LEGGERMENTE il piatto Crisp. Condire e disporre i filetti sul piatto Crisp preriscaldato. Girare l'alimento quando viene richiesto.
		PEZZI	500 G - 1,2K G		CONDIRE i pezzi e disporli sul piatto Crisp con la pelle rivolta verso l'alto.
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".					



RICETTE



ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 PESCE	PESCI INTERI	AL FORNO	600 G - 1,2 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA	CONDIRE e spennellare con burro.
		LESSATO	600 G - 1,2 KG	PIATTO PER MICROONDE CON COPERCHIO O CHIUSO CON PELLICOLA	CONDIRE e aggiungere 100 ml di brodo di pesce. Cuocere coperto.
	FILETTI (AL VAPORE)		300 G - 800 G	COTTURA A VAPORE	CONDIRE e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	BISTECHE	FRITTI	300 G - 800 G	PIATTO CRISP	UNGERE leggermente il piatto Crisp. Condire e disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare l'alimento quando viene richiesto.
		AL VAPORE	300 G - 800 G	COTTURA A VAPORE	CONDIRE e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	SURGELATA	FUNZIONE GRATIN	600 G - 1,2 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE	
		FILETTI IMPANATI	200 G - 600 G	PIATTO CRISP	UNGERE LEGGERMENTE il piatto Crisp. Preriscaldarlo e disporvi l'alimento. Girare l'alimento quando viene richiesto.

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".



RICETTE



ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 VERDURE	SURGE-LATA	VERDURE	300 G - 800 G	COTTURA A VAPORE	DISPORRE SULLA GRIGLIA PER LA COTTURA A VAPORE. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	CAROTE		200 G - 500 G		
	VERDI	FAGIOLINI	200 G - 500 G	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) E COPERCHIO	DISPORRE nella parte inferiore della pentola e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.
	BROCCOLI		200 G - 500 G	COTTURA A VAPORE	DISPORRE SULLA GRIGLIA PER LA COTTURA A VAPORE. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	CAVOLFOIORE		200 G - 500 G		
	SURGE-LATA	FUNZIONE GRATIN	400 G - 800 G	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE	
	PEPERONI	AL VAPORE	200 G - 500 G	COTTURA A VAPORE	DISPORRE SULLA GRIGLIA PER LA COTTURA A VAPORE. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		FRITTI	200 G - 500 G	PIATTO CRISP	UNGERE leggermente il piatto Crisp. Preriscaldarlo e aggiungervi i peperoni a pezzetti. Condire e spruzzare d'olio. Mescolare l'alimento quando viene richiesto.
	MELANZANE		300 G - 800 G		TAGLIARE A METÀ e salare, quindi lasciar riposare per un po. Oliare leggermente il piatto Crisp, preriscaldarlo e aggiungervi l'alimento. Girare quando viene richiesto.
	ZUCCHINE	AL VAPORE	200 G - 500 G	COTTURA A VAPORE	DISPORRE SULLA GRIGLIA PER LA COTTURA A VAPORE. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	PANNOCCHE		300 G - 1 KG		
	POMODORI		300 G - 800 G	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA	TAGLIARE A METÀ, condire e cospargere di formaggio.

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 PASTA	PASTA		1 - 4 PORZIONI	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) E COPERCHIO IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO per la pasta. Versare l'acqua nella parte inferiore della pentola. Coprire. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere con il coperchio.	
	LASAGNE	CASALINGA	4 - 10 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA	PREPARARE la ricetta preferita o seguire la ricetta indicata sulla confezione delle lasagne.
		SURGELATE	500 G - 1,2K G	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE	
 RISO	LESSATO	RISO	100 ML - 400 ML	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) E COPERCHIO IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO per il riso. Versare l'acqua e il riso nella parte inferiore della pentola e coprire.	
	BUDINI	RISO	2 - 4 PORZIONI	VERSARE IL RISO E L'ACQUA nella parte inferiore della pentola. Coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto e proseguire la cottura.	
		AVENA	1 - 2 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE SENZA COPERCHIO	MESCOLARE FIOCCHI D'AVENA , sale e acqua.
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".					



RICETTE



ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 PIZZA / FOCACCIA	PIZZA	CASALINGA	2 - 6 PORZIONI	PIATTO DA FORNO	PREPARARE LA RICETTA PREFERITA e disporla sul piatto da forno. Infornare al termine del preriscaldamento.
		SOTTILE (SURGELATA)	250 G - 500 G	PIATTO CRISP	ESTRARRE DALLA confezione.
		ALTA (SURGELATA)	300 G - 800 G		
		FREDDA	200 G - 500 G		PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP E inserirvi la pizza.
	QUICHE	LORRAINE	1 INFORNATA		PREPARARE L'IMPASTO (250 g di farina, 150 g di burro + 2½ cucchiaini di acqua) e foderare il piatto Crisp con esso. Punzecchiarlo. Pre-cuocere. Quando viene richiesto di aggiungere la farcia, unire 200 g di prosciutto cotto, 175 g di formaggio e 3 uova precedentemente mescolate con 300 ml di panna. Infornare e proseguire la cottura.
		SURGELATE	200 G - 800 G		ESTRARRE DALLA confezione.

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 PANE / TORTE	PAGNOTTA DI PANE	1 - 2 PEZZI	PIATTO DA FORNO	PREPARARE l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporre sul piatto da forno per la lievitazione. Infornare nel forno preriscaldato.
	PANINI	PANINI		INFORNARE nel forno preriscaldato.
		SURGELATE		PER PANINI SOTTOVUOTO. Infornare nel forno preriscaldato.
		PRECOTTI		ESTRARRE DALLA confezione. Infornare nel forno preriscaldato.
	SCONE	IN SCATOLA	PIATTO CRISP	UNGERE IL PIATTO CRISP E DISPORVI UNA SOLA FOCACCIA o diverse focaccine più piccole.
		1 INFORNATA		PREPARARE UNA RICETTA del peso complessivo di 700 - 800 g. Infornare la ciambella nel forno preriscaldato.
	CIAMBELLA		PIATTO DA DOLCI PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA	PREPARARE UN IMPASTO PER 16 - 18 pezzi e riempire degli stampini di carta. Infornare nel forno preriscaldato.
	MUFFIN		PIATTO DA FORNO	DISPORRE SUL PIATTO DA FORNO e infornare nel forno preriscaldato.
	BISCOTTI			PREPARARE IL COMPOSTO CON 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi sulla carta da forno o sul piatto da forno unto. Infornare nel forno preriscaldato.
	MERINGHE			

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".



RICETTE



ALIMENTO	QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 SPUNTINI	POPCORN	90 - 100 g	DISPORRE IL SACCHETTO sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta.
	NOCCIOLINE TOSTATE	50 g - 200 g	PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP e versarvi le noccioline. Mescolare quando viene richiesto.
	POLLO	ALI DI POLLO	300 g - 600 g
		CROCCHETTE (SURGELATE)	250 g - 600 g
 DOLCI	TORTA DI MELE	CASALINGA	1 INFORNATA
		SURGELATE	300 g - 800 g
	MELE AL FORNO	4 - 8 PEZZI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE
	COMPOSTA DI FRUTTA	300 g - 800 ML	COTTURA A VAPORE
	SOUFFLÉ	2 - 6 PORZIONI	PIATTO PER FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

MANUTENZIONE E PULIZIA

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta.

LA MANCATA ESECUZIONE delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI

AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare il pannello di controllo, le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.



NON SPRUZZARE direttamente sul forno.

AD INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.



QUESTO FORNO È STATO PROGETTATO per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.



NON METTERE IN FUNZIONE il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

USARE UN DETERGENTE NEUTRO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti dello sportello.



NON LASCIARE che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

PER MACCHIE TENACI, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.



PER LA PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE non utilizzare apparecchi a vapore.

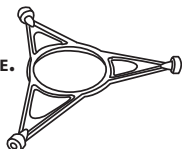
GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

IL GRILL non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detergente liquido. Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese.

MANUTENZIONE E PULIZIA

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

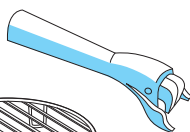
GUIDA PER PIATTO ROTANTE.



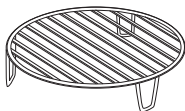
PIATTO ROTANTE IN VETRO.



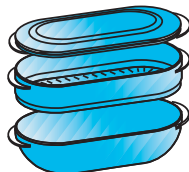
MANIGLIA PER PIATTO CRISP.



GRIGLIA DI COTTURA.



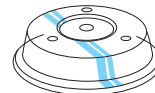
COTTURA A VAPORE.



PIATTO DA FORNO.

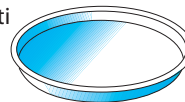


COPERCHIO.



LAVAGGIO DELICATO:

IL PIATTO CRISP DEVE ESSERE pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.



FARE raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.



NON IMMERGERE o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.



NON USARE PAGLIETTE METALLICHE. Righerebbero la superficie.

GUIDA RICERCA GUASTI

SE IL FORNO NON FUNZIONA, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il Servizio Assistenza:

- ❏ Il piatto rotante e l'apposito supporto sono alloggiati nella sede.
- ❏ La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- ❏ Lo sportello chiude correttamente.
- ❏ Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- ❏ Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ❏ Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- ❏ Aprire e poi chiudere lo sportello prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

QUESTO PER EVITARE CHIAMATE INUTILI ALL'Assistenza, che potrebbero essere comunque addebitate. Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.



IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.

NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.



DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo. appross	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1.000 g	12 -13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	1.000 g	5 min. e mezzo	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 -14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1.100 g	28 -30 min	Aria ventilata 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 -30 min	Aria ventilata 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1.000 g	30 -32 min	Aria ventilata 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min. e mezzo	160 W	

CONFORME ALLA NORMA CEI 60350.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha sviluppato una norma per la prova comparativa delle prestazioni di riscaldamento di diversi forni. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Tempo. appross	Temperatura	Forno preriscaldato	Accessori
8.4.1	30 -35 min	150 °C	No	Piatto da forno
8.4.2	18 -20 min	170 °C	Sì	Piatto da forno
8.5.1	33 -35 min	160 °C	No	Griglia di cottura
8.5.2	65 -70 min	160 - 170 °C	Sì	Griglia di cottura

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	2800 W
FUSIBILE	16 A
POTENZA DI USCITA MICROONDE	900 W
FUNZIONE GRILL	1600 W
TERMOVENTILATO	1200 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	210 x 450 x 420

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE D'IMBALLO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.



QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE

EFFETTUATO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.



5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 8 9 3

