

**MANUALE D'USO E
MANUTENZIONE**

electroline

Forno elettrico

MEOB70V9PF



Gentile cliente,
consigliamo di leggere attentamente il manuale utente prima di utilizzare il prodotto e di tenerlo sempre a propria disposizione.

Il Produttore si riserva il diritto di modificare il prodotto e la relativa documentazione tecnica senza incorrere in alcun obbligo nei confronti di terzi e non si assume la responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto del presente manuale.

Nota: questo manuale utente è stato stilato per più di un modello. Alcune delle funzioni specificate nel manuale potrebbero non essere effettivamente presenti nel dispositivo in Vostro possesso.

Gli elementi indicanti recanti il simbolo (*) sono opzionali.

Le immagini presenti nel manuale sono solo di riferimento, potrebbero non corrispondere esattamente al Vostro prodotto, ma le indicazioni restano altresì valide.

1	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	5
1.1	SICUREZZA ELETTRICA.....	10
1.2	USO PREVISTO	13
2	COLLEGAMENTI ELETTRICI	14
2.1	INTRODUZIONE DELL'APPARECCHIO.....	15
3	ACCESSORI (OPZIONALE)	16
4	SPECIFICHE TECNICHE	17
5	INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO	18
5.1	VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO.....	18
5.2	REQUISITI DI INSTALLAZIONE	18
5.3	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO DEL FORNO	19
5.3.1	INSTALLAZIONE A BASE.....	19
5.3.2	INSTALLAZIONE A COLONNA	21
5.4	POSIZIONAMENTO E FISSAGGIO DEL FORNO	22
5.5	COLLEGAMENTO ELETTRICO	22
6	PANNELLO DI CONTROLLO	23
6.1	USO DELLE MANOPOLE POP-UP *.....	23
7	USO DEL FORNO	24
7.1	PRIMO UTILIZZO	24
8	FUNZIONAMENTO DEL TIMER	24
8.1	IMPOSTAZIONE OROLOGIO	24
8.2	FUNZIONE PROMEMORIA	25
9	TIPI DI FUNZIONI	26
9.1	ALTRE FUNZIONI	28
9.2.	APERTURA SPORTELLA FORNO.....	29

10	RACCOMANDAZIONI DI COTTURA	30
10.1	TABELLA DI COTTURA PREDEFINITA	30
10.2	TABELLA DI COTTURA.....	31
10.3	TABELLA DI COTTURA AIRFRY	32
11	MANUTENZIONE E PULIZIA	33
11.1	RIMOZIONE SPORTELLI-PULIZIA DEL VETRO DEL FORNO.....	34
11.2	PARETI CATALITICHE *	35
11.2.1	RIMOZIONE DELLE PARETI CATALITICHE.....	35
12	POSIZIONI RIPIANO	36
13	SOSTITUIRE LA LAMPADINA	37
14	GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	38
14.1	ASPETTI DA CONTROLLARE.....	38
15	REGOLE D'USO	41
16	CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO	41
17	SMALTIMENTO ECOLOGICO	42
18	INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE	42

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

1. Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio, occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del medesimo.
2. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo libretto di istruzioni: contiene informazioni importanti sul montaggio, la sicurezza, l'uso e la manutenzione. In questo modo ci si protegge e si evitano danni all'apparecchio. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati dall'inosservanza delle indicazioni contenute nel presente documento e/o da un suo uso improprio e/o irragionevole.
3. Questo apparecchio non deve essere maneggiato e/o utilizzato da bambini di età inferiore ad 8 anni e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e cognitive, a meno che non siano supervisionati e/o adeguatamente istruiti, in merito alle modalità d'uso, da una persona responsabile per la loro sicurezza e consapevoli di tutti i possibili rischi inerenti. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore ad 8 anni ed evitare che giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, destinata ed essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
4. Tenere l'apparecchiatura ed il rispettivo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni e/o animali, a meno che non monitorati continuamente.
5. Installazione e riparazione devono essere effettuate solo a cura del servizio di assistenza tecnica autorizzato. Il

- produttore non si ritiene responsabile per operazioni svolte da personale non autorizzato.
6. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.
 7. **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non conservare nulla sulle superfici di cottura.
 8. **ATTENZIONE:** l'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso, non toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
 9. Le condizioni di impostazione dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta identificativa del prodotto.
 10. Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento: tenere lontano i bambini.
 11. **ATTENZIONE:** questo apparecchio è progettato per la cottura, non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
 12. Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.
 13. Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo avervi riposto il cibo all'interno.
 14. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti quando sono caldi, rischio di ustione.
 15. **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato.
 16. Questa apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.
 17. Questo prodotto è stato pensato unicamente per un uso domestico, non professionale.

18. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, verificare che non vi siano materiali infiammabili in prossimità o sull'apparecchio.
19. Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro: la pressione potrebbe farli esplodere.
20. Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.
21. Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.
22. Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.
23. Se il prodotto è difettoso o presenta danni evidenti, non utilizzarlo.
24. Non tentare mai di spegnere eventuali incendi con acqua. Scollegare l'alimentazione del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
25. Non ostruire né totalmente né parzialmente prese d'aria o fessure né inserirvi oggetti all'interno.
26. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.
27. Non appendere oggetti alla maniglia della porta del forno.
28. Non mettere teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiarla.
29. Quando si mette o toglie il cibo dal forno utilizzare appositi guanti da forno resistenti al calore.

30. Non utilizzare il forno con lo sportello di vetro rotto o mancante.
31. Posizionare il cibo su carta da forno, mettendolo all'interno di una teglia o su un accessorio da forno (vassoio, griglia metallica etc.).
32. Il punto di fissaggio dei cavi deve essere protetto.
33. Non toccare la presa con le mani umide.
34. Il trasporto e la movimentazione dell'apparecchio devono essere effettuati da un minimo di due persone.
35. Non mettere oggetti che i bambini possano raggiungere sull'apparecchio.
36. È importante posizionare correttamente griglie, teglie e vassoi sui ripiani. Posizionare grill o teglia tra le apposite scanalature e assicurarsi del loro equilibrio prima di poggiarvi il cibo.
37. Per evitare che qualcosa tocchi gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.
38. Non posizionare la carta da forno sulla base del forno e verificare che la temperatura interna non superi quella massima consentita per la carta da forno utilizzata.
39. Non cuocere gli alimenti direttamente sulla griglia o sul vassoio. Mettere gli alimenti entro recipienti idonei all'utilizzo in un forno.
40. Prestare attenzione, durante e subito dopo l'utilizzo, alcune superfici possono diventare molto calde: rischio di ustione.
41. La presa di alimentazione, o l'interruttore nelle installazioni fisse devono essere sempre accessibili.

42. Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si scaldano. Quando si apre la porta del forno, fare un passo indietro per evitare il vapore caldo che fuoriesce dall'interno: rischio ustione.
43. Quando lo sportello è aperto, non posizionare oggetti pesanti su di esso né permettere ai bambini di sedersi sopra. È possibile che il forno si ribalti o che le cerniere dello sportello si danneggino.
44. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che si possono verificare sulla superficie del vetro dello sportello possono causarne la rottura.
45. Durante la pulizia non spostare gli elementi riscaldanti: può causare shock elettrico.
46. Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica per periodi di inutilizzo prolungati, prima di riporlo e/o prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
47. Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, di rendere innocue quelle parti che possono costituire un pericolo per le persone o di smaltirle compatibilmente con le normative vigenti.
48. Durante il processo di pulizia pirolitica, è assolutamente necessario rimuovere qualsiasi oggetto all'interno del forno, onde evitare danni. Durante questo processo, le superfici potrebbero diventare più calde del solito quindi si raccomanda di tenere i bambini lontani dall'apparecchio.

1.1 SICUREZZA ELETTRICA

1. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.
2. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra (a norma di legge) nell'impianto di alimentazione. Il produttore non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.
3. **ATTENZIONE:** in presenza di crepe e fessurazioni sulle superfici in vetro, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.
4. Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno: rischio di elettrocuzione.
5. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia soggetto a schiacciamento o surriscaldamento da parti di sorgenti di calore esterne, in quanto potrebbe risultarne danneggiato e compromettere la sicurezza: pericolo di shock elettrico.
6. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.
7. Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
8. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.
9. Se il cavo di alimentazione (il cavo con spina) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per prevenire situazioni pericolose.

10. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.
11. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.
12. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.
13. Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.
14. Il cavo di alimentazione (il cavo con spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
15. Scollegare l'alimentazione del prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
16. L'apparecchio è dotato di un cavo di tipo "Y".
17. Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.
18. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.
19. **ATTENZIONE:** scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.
20. Non stringere i cavi di collegamento alla porta del forno e non farli scorrere su superfici calde. Se il cavo si fonde,

ciò potrebbe causare cortocircuiti nel forno e persino un incendio.

21. Anche la superficie posteriore del forno si scalda quando esso viene azionato. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore, altrimenti potrebbero venire danneggiati.
22. **ATTENZIONE:** per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito del dispositivo sia aperto prima di sostituire la lampada.
23. Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, si ha diretto accesso ai cavi elettrici sotto tensione. Può causare shock elettrico.

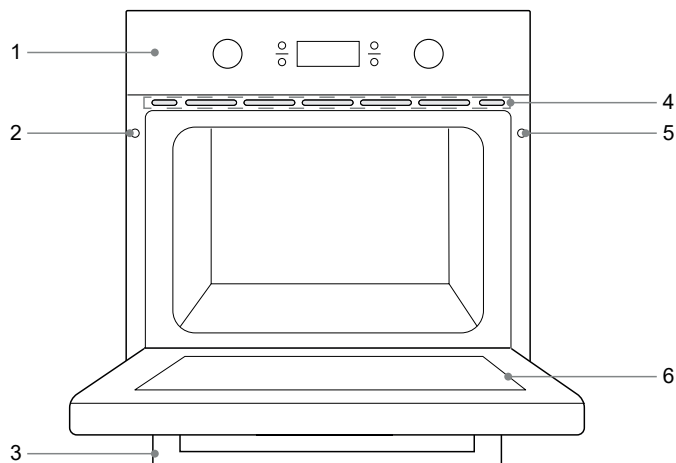
1.2 USO PREVISTO

1. Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico, non è consentito l'uso commerciale del prodotto.
2. Il dispositivo non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
3. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare piastre sotto la griglia, asciugare vestiti o asciugamani appendendoli alla maniglia o per fini quali il riscaldamento.
4. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.
5. La parte dell'unità del forno può essere utilizzata per scongelare, arrostitire, friggere e grigliare i cibi.
6. La disponibilità delle parti di ricambio di questo prodotto è regolamentata dalle leggi in vigore nel Paese di distribuzione.

2 COLLEGAMENTI ELETTRICI

1. Questo apparecchio deve essere installato e collegato in posizione correttamente secondo le istruzioni del produttore e a cura di un tecnico autorizzato.
2. L'apparecchio deve essere installato in un alloggiamento per forno, dotata di adeguata ventilazione.
3. I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere effettuati esclusivamente con prese dotate di messa a terra conformemente alla regolamentazione vigente. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da collegamenti dell'apparecchio con prese senza la messa a terra.
4. La presa deve essere situata in un posto accessibile dopo l'installazione.
5. L'alimentazione elettrica in corrente alternata richiede un fusibile da 16A.
6. Se è necessario sostituire il fusibile elettrico, accertarsi che il collegamento elettrico sia realizzato come segue:
 - cavo marrone di fase (al morsetto sotto tensione);
 - cavo blu al morsetto neutro;
 - cavo giallo-verde al terminale messo a terra.
7. Gli interruttori di scollegamento del forno devono essere in un posto accessibile per l'utente finale mentre il forno è in posizione.

2.1 INTRODUZIONE DELL'APPARECCHIO



- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Pannello di controllo |
| 2 | Sede per fissaggio forno |
| 3 | Maniglia |
| 4 | Griglie di ventilazione |
| 5 | Sede per fissaggio forno |
| 6 | Sportello del forno |

3 ACCESSORI (OPZIONALE)

Gli elementi indicanti recanti il simbolo (*) sono opzionali. Fare riferimento al proprio prodotto.

	<p>Vassoio profondo *</p> <p>Si usa per i dolci, frittiture stufato. Per friggere direttamente sulla griglia dolci, alimenti congelati e piatti a base di carne, si può utilizzare il vassoio per la raccolta dell'olio.</p>
	<p>Vassoio / Vassoio vetro *</p> <p>Si usa per dolci (pasticcini, biscotti, ecc.) e alimenti congelati.</p>
	<p>Vassoio rotondo *</p> <p>Si usa per dolci e alimenti congelati.</p>
	<p>Griglia</p> <p>Si usa per posizionare al livello desiderato sulla rastrelliera gli alimenti da cuocere al forno.</p>
	<p>Binari telescopici *</p> <p>Con l'aiuto dei binari telescopici, vassoi e/o griglie possono essere facilmente posizionati e rimossi.</p>
	<p>Griglia interna al vassoio *</p> <p>Si usa per alimenti che possono aderire alle superfici durante la cottura, impedendone il contatto diretto.</p>
	<p>Pietra per pizza e pala *</p> <p>Strumenti adatti per la cottura di prodotti da forno (pietra), come la pizza, il pane, le frittelle e la rimozione di cibi cotti dal forno (pala).</p>
	<p>Manico della teglia *</p> <p>Utilizzato per estrarre e reggere le teglie.</p>
	<p>Supporto griglia laterale*</p> <p>Adatto sia al lato destro che sinistro, si usa per cuocere grandi quantità di cibo.</p>
	<p>Cestello friggitrice*</p> <p>Adatto per friggere selezionando la funzione Frittura ad aria.</p>

4 SPECIFICHE TECNICHE

Specifiche	Forno integrato cavità grande (70L)
Lampadina	25 W
Termostato	50-250°C
Riscaldatore inferiore	1100 W
Riscaldatore superiore	950 W
Riscaldatore grill	2000 W
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz-60 Hz.

Le specifiche tecniche possono essere modificate senza previa notifica. I valori forniti con l'apparecchio o i relativi documenti, sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard, pertanto possono differire a seconda di uso e delle condizioni ambientali.

Le cifre in questa guida sono schematiche e possono non corrispondere esattamente a quelle rilevate sul prodotto specifico.

5 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

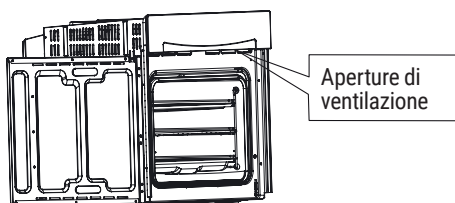
Accertarsi che l'impianto elettrico sia adatto all'apparecchio. In caso contrario, chiamare un elettricista e idraulico per svolgere le operazioni necessarie. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di danni dovuti a operazioni effettuate da persone non autorizzate. L'intervento di personale non autorizzato invalida la garanzia del prodotto.

AVVERTENZA: rientra nelle responsabilità del cliente preparare l'ubicazione del prodotto e predisporre le utenze di alimentazione.

AVVERTENZA: le regole delle normative elettriche locali devono essere rispettate durante l'installazione del prodotto.

AVVERTENZA: controllare la presenza di danni al prodotto prima dell'installazione. Non installare prodotti danneggiati. I prodotti danneggiati causano pericolo per la sicurezza.

5.1 VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO



La ventola di raffreddamento permette la fuoriuscita del flusso d'aria extra e impedisce alle superfici esterne dell'apparecchio di surriscaldarsi durante il funzionamento. Questa è una condizione necessaria per un migliore funzionamento dell'apparecchio e una

migliore cottura.

La ventola di raffreddamento continua il funzionamento dopo il termine della cottura. La ventola si ferma automaticamente al termine del raffreddamento. Dietro l'alloggiamento si deve lasciare una certa distanza dove si collocherà l'apparecchio al fine di ottenere un funzionamento efficiente. Questa distanza non deve essere ignorata poiché è necessaria per il sistema di ventilazione dell'apparecchio.

5.2 REQUISITI DI INSTALLAZIONE

- Il prodotto è stato progettato per essere installato in cabine di montaggio acquistabili sul mercato. La cabina di montaggio deve essere assicurata al pavimento.
- Verificare che il piano di appoggio sia orizzontale e privo di asperità affinché il prodotto non si ribalti.
- Il piano di appoggio deve essere in grado di supportare un carico minimo pari a 60 kg.

- Le superfici degli arredi e i materiali di montaggio devono avere una resistenza alla temperatura minima di 100 °C.
- Se sotto il forno vi è un cassetto, si deve posizionare un ripiano fra il forno e il cassetto.

AVVERTENZA: non installare il prodotto vicino ad un apparecchio frigorifero: il calore emesso dal prodotto aumenta il consumo energetico dei dispositivi di raffreddamento.

AVVERTENZA: non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare il prodotto.

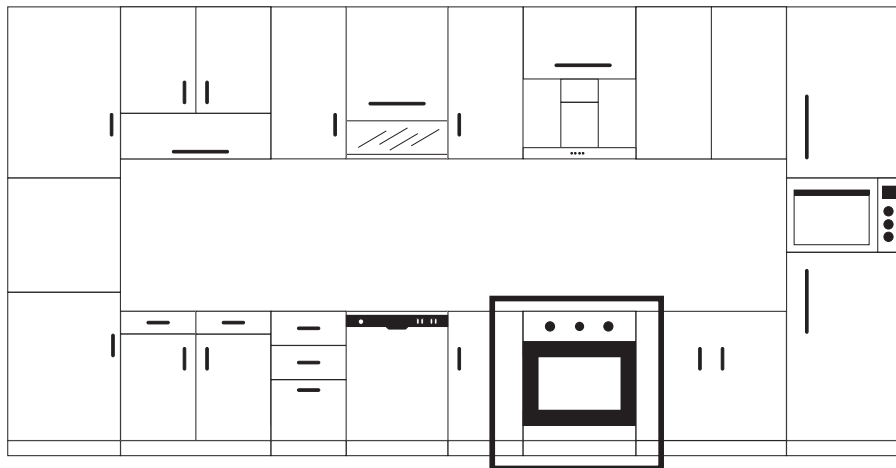
5.3 INSTALLAZIONE E MONTAGGIO DEL FORNO

Il luogo di utilizzo del prodotto deve essere individuato prima dell'installazione. Il prodotto non deve essere installato in luoghi con un forte influsso di correnti d'aria.

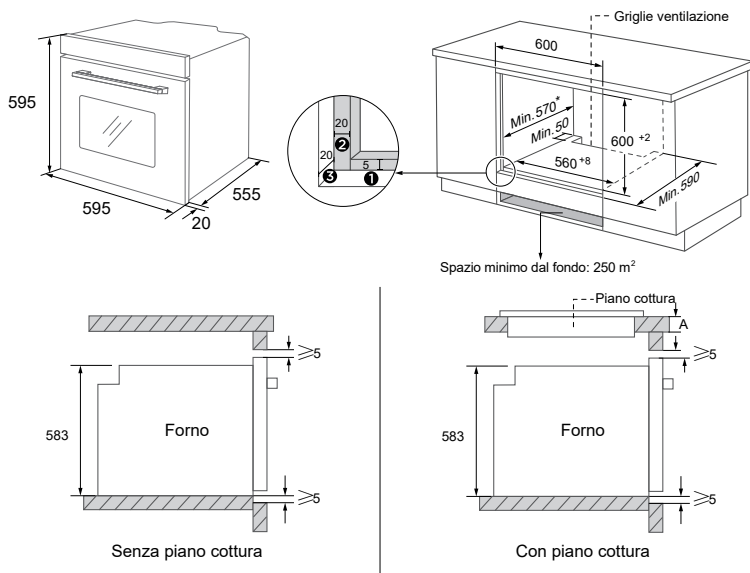
Non trascinare il prodotto c'è il rischio di danneggiare il pavimento; per il trasporto occorre essere almeno in due persone.

Prima dell'installazione, rimuovere tutti i materiali di trasporto e i documenti presenti all'interno e all'esterno del prodotto.

5.3.1 INSTALLAZIONE A BASE



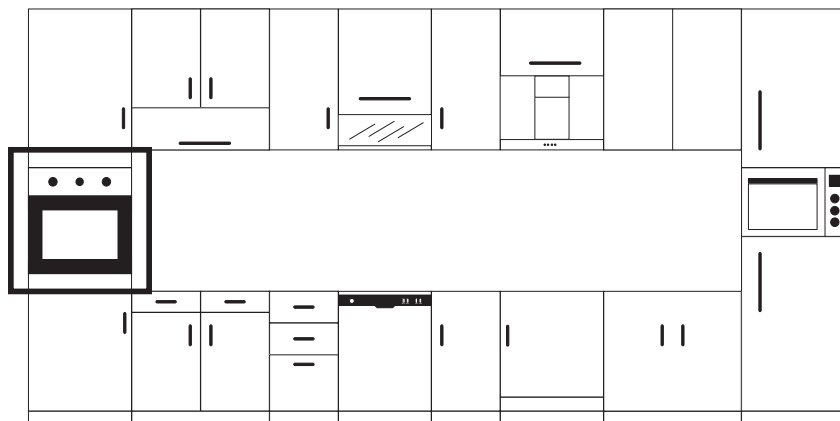
Occorre lasciare una distanza di sicurezza tra il prodotto e le pareti del vano di alloggiamento. Le distanze corrette e le dimensioni del prodotto (in mm) sono riportate nelle figure seguenti.



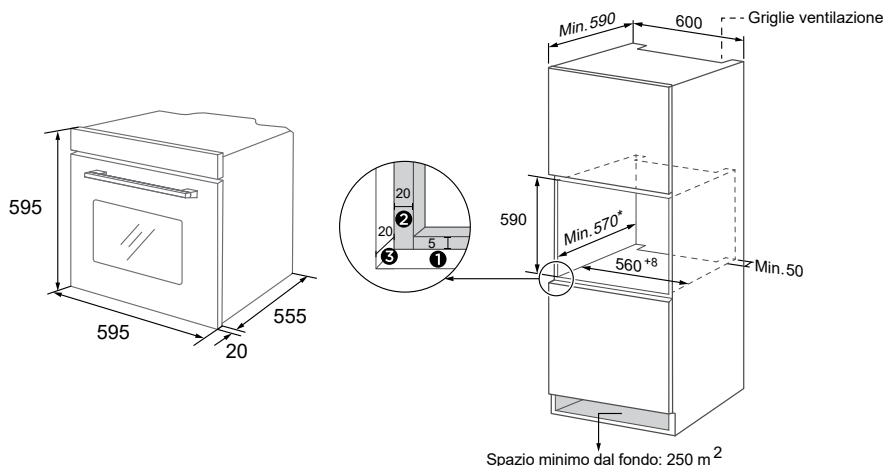
Se l'apparecchio viene installato sotto il piano cottura, seguire le misure riportate nella tabella per lo spessore minimo del piano di lavoro:

Tipo di piano	Piano di lavoro A
Piano a induzione	37mm
Piano a induzione con superficie di cottura unica	47mm
Piano a gas	30mm
Piastra elettrica	27mm

5.3.2 INSTALLAZIONE A COLONNA



Si raccomanda di mantenere le distanze fra il corpo del forno e le pareti circostanti. Le distanze corrette e le misure della cabina sono indicate nelle figure seguenti.

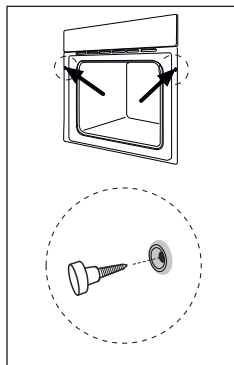


ATTENZIONE

Le unità adiacenti all'apparecchio devono essere resistenti ad una temperatura fino a 70°C, le unità a muro devono avere una resistenza al calore fino a 90°C.

Se la presa di alimentazione è installata sul retro dell'apparecchio, la profondità dell'armadio deve essere di minimo 620 mm (invece che 590 mm come mostrato nelle figure).

5.4 POSIZIONAMENTO E FISSAGGIO DEL FORNO



Accertarsi che il telaio del forno e il bordo anteriore dell'arredo corrispondano uniformemente.

Il cavo di alimentazione non deve essere sotto il forno, schiacciato o piegato tra il forno e l'arredo.

Fissare il forno all'arredo utilizzando le viti fornite con il prodotto. Le viti devono essere montate come mostrato nella figura qui a fianco. Le viti non devono essere strette eccessivamente, altrimenti, le sedi delle viti possono usurarsi.

Controllare che il forno sia stabile e fermo dopo l'installazione. Se il forno non viene installato secondo le istruzioni, vi è rischio di ribaltamento.

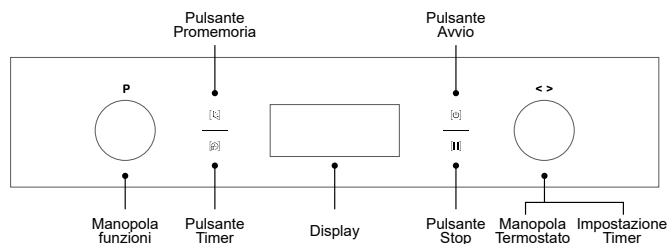
5.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il luogo di montaggio del prodotto deve avere un impianto elettrico adeguato: la tensione di rete deve essere compatibile con i valori forniti sull'etichetta identificativa del prodotto.

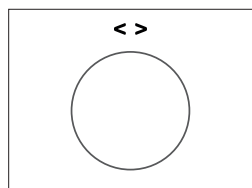
Il collegamento del prodotto deve essere realizzato secondo i requisiti elettrici locali e nazionali.

Prima di iniziare il montaggio, scollegare l'alimentazione. Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché il montaggio è completo.

6 PANNELLO DI CONTROLLO



ATTENZIONE: il disegno riportato è solo a scopo illustrativo. Tenere conto del pannello di controllo sul proprio dispositivo.



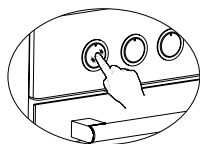
Manopola termostato: permette di impostare la temperatura di cottura del cibo da cuocere in forno.

Si può impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola dopo aver collocato il cibo nel forno.

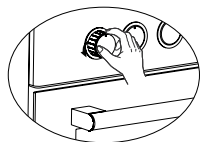
Controllare la tabella di cottura per le temperature di cottura dei diversi cibi. La manopola termostato può essere utilizzata per impostare il timer in combinazione con il pulsante Timer. Vedere i paragrafi successivi per ulteriori dettagli.

6.1 USO DELLE MANOPOLE POP-UP *

Le manopole possono essere di tipo POP-UP, in questo caso, la regolazione può essere svolta solo se la manopola a scomparsa è sollevata.



Accertarsi che la manopola sia sollevata premendola come mostrato nella figura sul lato sinistro.



Si possono apportare le modifiche necessarie ruotando a sinistra o destra quando la manopola è correttamente sollevata.

7 USO DEL FORNO

7.1 PRIMO UTILIZZO

Al primo utilizzo del forno occorre effettuare le seguenti operazioni:

1. Rimuovere le etichette o gli accessori collegati all'interno del forno. Se presenti, togliere pellicole protettive dall'interno dell'apparecchio.
2. Rimuovere polvere e residui di imballaggio, strofinando l'interno del forno con un panno umido. L'interno del forno deve essere vuoto. Inserire il cavo dell'apparecchio nella presa elettrica.
3. Impostare la manopola del termostato alla temperatura massima (250 max. °C) e attivare il forno per 30 minuti con lo sportello chiuso. Nel frattempo si può verificare un leggero fumo e odore, è una situazione normale.
4. Strofinare l'interno del forno con un panno inumidito con acqua leggermente calda e un detergente, dopo che si è raffreddato, quindi asciugare con un panno pulito. Ora è possibile utilizzare il forno.

NOTA



Il sistema di raffreddamento continua a funzionare dopo il completamento della cottura. Non staccare l'alimentazione dell'apparecchio in questa situazione, poiché l'apparecchio deve raffreddarsi. Il sistema si spegne quando la temperatura si abbassa a 60°C.


8 FUNZIONAMENTO DEL TIMER

Il timer viene impostato tramite il pulsante Timer sul pannello di controllo in combinazione con la manopola Termostato/Timer.

8.1 IMPOSTAZIONE OROLOGIO

Per impostare il timer, seguire i passaggi seguenti:

1. Premere il pulsante Timer , le ore lampeggeranno sul display.
2. Ruotare la manopola termostato/timer per impostare le ore.
3. Premere nuovamente il pulsante Timer, i minuti lampeggeranno sul display.
4. Ruotare la manopola termostato/timer per impostare i minuti.
5. Premere nuovamente il pulsante Timer per confermare la selezione.
6. Per annullare l'impostazione del timer, premere il pulsante Pausa .

7. Per cambiare il timer durante il processo di cottura, ruotare la manopola Funzioni, le ore e i minuti appariranno sul display. Premere il pulsante Avvio  per 3 secondi per confermare il nuovo timer.

NOTA






Prima di avviare il forno, assicurarsi di completare la procedura di impostazione timer.

È possibile impostare il timer fino a 24 ore.

Se non viene impostato un timer, il tempo predefinito è di 9 ore, che verrà mostrato sul display.

8.2 FUNZIONE PROMEMORIA

È possibile utilizzare il timer come promemoria, per ricordare di avviare la cottura del cibo in un determinato momento.

1. In modalità standby, premere il pulsante Promemoria , le ore lampeggeranno sul display.
2. Ruotare la manopola Termostato/Timer per impostare le ore.
3. Premere nuovamente il pulsante Promemoria, i minuti lampeggeranno sul display.
4. Ruotare la manopola Termostato/Timer per impostare i minuti.
5. Premere il pulsante Avvio  per completare l'impostazione, l'indicatore della funzione Promemoria  apparirà sul display e il conto alla rovescia inizierà. Una volta completato il conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico e l'indicatore di promemoria si spegnerà.
6. Durante l'impostazione del promemoria, è possibile annullarlo premendo il pulsante .
7. Dopo aver impostato il promemoria, è possibile annullarlo premendo due volte il pulsante .











NOTA

Durante il processo di cottura, premere il pulsante Timer per controllare l'orario attuale.

Quando viene selezionata la funzione Promemoria, premere il pulsante Promemoria per controllare il tempo rimanente. Premere il pulsante Timer per controllare l'orario attuale.

9 TIPI DI FUNZIONI

La manopola funzioni consente di impostare quali riscaldatori cuociono il cibo collocato nel forno. Per impostare la funzione, ruotare la manopola sulla funzione selezionata e poi premere il pulsante "Avvio". Nella tabella seguente sono descritte le funzioni disponibili con gli elementi riscaldanti utilizzati: non tutti i modelli potrebbero avere tutti i tipi di riscaldatori, pertanto fare riferimento al proprio pannello di controllo.

	Luce forno		Convezionale + Ventilato AirFry
	Scongelamento		Convenzionale (elementi riscaldanti superiori e inferiori)
	Doppio grill + ventilato		Riscaldamento inferiore
	Doppio grill		Ventilato
	Grill	PyR	Pirolisi
	ECO		

Luce forno: per attivare la luce forno. Premere il pulsante "Avvio" per confermare la selezione. La luce non può essere attivata nelle funzioni ECO e Autopulizia pirolitica.

Scongelamento: per velocizzare i tempi di scongelamento del cibo.

Doppio grill + ventilato: per cuocere cibo come la carne. Durante l'uso, il vassoio deve essere posizionato nel ripiano inferiore ed è consigliabile mettere un filo d'acqua per facilitare la successiva pulizia.

Doppio grill: per grigliare grandi quantità di cibo. Durante l'uso, il vassoio deve essere posizionato nel ripiano inferiore ed è consigliabile mettere un filo d'acqua per facilitare la successiva pulizia.

Grill: il calore si diffonde dall'alto verso il cibo. Durante l'uso, il vassoio deve essere posizionato nel ripiano inferiore ed è consigliabile mettere un filo d'acqua per facilitare la successiva pulizia.

Convenzionale + Ventilato / AirFry: per cuocere uniformemente e velocemente o per friggere. Sarà possibile utilizzare il forno sia in modalità Convenzionale + Ventilato sia in modalità AirFry. In modalità AirFry, posizionare il cestello della friggitrice all'interno del forno. Le due funzioni avranno temperature e tempi diversi: consultare il paragrafo "Tabelle di cottura" nelle pagine successive del seguente manuale. Si consiglia di preriscaldare il forno prima di inserire il cibo e avviare la cottura.

Convezionale (elementi riscaldanti superiori e inferiori): per riscaldare uniformemente il cibo, per cuocere torte e far arrostire su un unico livello.

Riscaldamento inferiore: selezionare questa funzione verso la fine del tempo di cottura, se la parte inferiore del cibo cotto deve essere arrostita.

Ventilato: la ventola funziona per produrre calore su uno strato singolo o su più strati. Adatto per cuocere torte che hanno bisogno di doratura.

PyR (Pirolisi): questo programma di auto-pulizia permette di pulire efficientemente la cavità interna del forno.

1. Ruotare la manopola Funzioni su PyR, il display mostrerà "PyR".
2. Premere il pulsante Avvio per confermare la selezione. Il tempo predefinito è 2 ore. È possibile modificare l'orario in un range tra 1 ora e mezza e 2 ore massimo.
3. La temperatura predefinita è 450°C (non modificabile).

ATTENZIONE

Non sarà possibile avviare la funzione di pulizia finché non si chiuderà lo sportello del forno, il display mostrerà "door" e "PYR".

Quando la temperatura del forno raggiunge i 320°C, non sarà possibile premere il pulsante Avvio. Il display mostrerà "COOL" e "PYR". Quando la temperatura del forno è a 200°C, premere il pulsante Pausa una volta per mettere in pausa la pulizia. Premere due volte il pulsante Pausa, l'apparecchio tornerà in modalità standby. Se la temperatura del forno è già inferiore a 200°C, premere il pulsante Pausa per mettere direttamente in standby l'apparecchio.

Se durante la pulizia si apre la porta del forno, il display mostrerà "door" e il segnale acustico suonerà ripetutamente finché la porta non viene chiusa.

ATTENZIONE

Prima di avviare la pulizia pirolitica, rimuovere qualsiasi oggetto dal forno, comprese griglie e vassoi, e assicurarsi che il forno sia vuoto. Gli oggetti lasciati all'interno del forno durante la pulizia potrebbero danneggiarsi fortemente.

Una volta terminata la pulizia, non staccare l'apparecchio dall'alimentazione per un'ora.

ECO: selezionando questa funzione, la luce rimane spenta durante la cottura. Il calore si diffonde sia dall'alto che dal basso.

9.1 ALTRE FUNZIONI

AVVIO E PAUSA DELLE FUNZIONI


1. Dopo aver impostato la temperatura, il timer e la funzione di cottura, premere il pulsante "Avvio" per avviare la cottura.
2. Per mettere in pausa la cottura premere il pulsante "Pausa".
3. Per annullare il processo di cottura, premere due volte il pulsante "Pausa".

FUNZIONE RISPARMIO ENERGETICO

1. In modalità standby o promemoria, premere il pulsante Avvio per 3 secondi per spegnere il display ed entrare in modalità Risparmio Energetico.
2. Lo schermo si spegne e l'apparecchio entra automaticamente in modalità Risparmio Energetico quando non viene compiuta nessuna operazione entro 10 minuti.
3. Per uscire dalla modalità Risparmio Energetico premere qualsiasi pulsante o ruotare una manopola.

FUNZIONE BLOCCO BIMBI

È possibile bloccare i tasti per impedire l'uso non intenzionale (ad es. l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).

1. Premere contemporaneamente i pulsanti Avvio e Pausa per 3 secondi, verrà emesso un segnale acustico e l'indicatore , apparirà sullo schermo.
2. Per disattivare la funzione Blocco bimbi e sbloccare il pannello di controllo, premere contemporaneamente i pulsanti Avvio e Pausa per 3 secondi, verrà emesso un segnale acustico ad indicare che il pannello di controllo è sbloccato.

FUNZIONE PARTENZA PROGRAMMATA

È possibile impostare l'orario di partenza del processo di cottura:

1. Premere il pulsante Timer, le ore lampeggeranno sul display.
2. Ruotare la manopola Termostato/Timer per impostare le ore.
3. Premere nuovamente il pulsante Timer, i minuti lampeggeranno sul display.
4. Ruotare la manopola Termostato/Timer per impostare i minuti.
5. Ruotare la manopola Funzioni per selezionare la funzione di cottura desiderata.
6. Premere il pulsante Avvio per confermare la selezione della funzione di cottura.
7. Ruotare la manopola Termostato/Timer per impostare la temperatura di cottura.
8. Premere il pulsante Avvio, l'indicatore Σ si illumina. Premendo il pulsante Timer, è possibile controllare l'orario di partenza programmata, che apparirà sul display. Dopo 3 secondi, il display tornerà a visualizzare l'orario corrente.
9. Quando giunge l'orario di partenza programmata, viene emesso un segnale acustico e la cottura si avvia automaticamente. L'indicatore Σ si spegne.

NOTA

La funzione Partenza Programmata non può essere impostata durante la funzione Promemoria e con le funzioni Luce Forno, Defrost e Pulizia Pirolitica.

Durante la cottura, premere una volta il pulsante Pausa, timer e temperatura del programma lampeggeranno sul display. Premere nuovamente il pulsante Pausa, il display mostrerà l'orario corrente. Premere il pulsante Avvio per tornare all'impostazione della partenza programmata.

ATTENZIONE

Se non vengono impostati manualmente tempo e temperatura, il processo di cottura si avvierà con temperatura e tempo predefiniti (vedere tabella dedicata).

9.2 APERTURA SPORTELLLO FORNO

Se lo sportello del forno viene aperto durante la cottura, la lampada rimane accesa ma il forno mette automaticamente in pausa il processo di cottura. Non sarà possibile avviare la cottura manualmente finché non si chiude lo sportello.

Dopo aver impostato la partenza programmata, se durante il tempo di attesa viene aperto lo sportello del forno, il forno entra in modalità standby.

L'apertura dello sportello non condiziona o modifica l'impostazione del timer.

10 RACCOMANDAZIONI DI COTTURA

Nella seguente tabella sono riportate indicazioni di massima, utili per la cottura di alcune tipologie di alimenti, derivanti da test di laboratorio.

I tempi di cottura possono variare a seconda della tensione di alimentazione, della qualità, quantità e temperatura iniziale degli alimenti. Si consiglia di effettuare prove per verificare i valori più idonei ad ottenere un risultato conforme ai propri gusti.

AVVERTENZA: preriscaldare il forno per almeno 7-10 minuti.






10.1 TABELLA DI COTTURA PREDEFINITA

Funzione	Range temperature (°C)	Temperatura default	Cottura tempo (min.)
Luce forno	/	/	0:00
Scongelamento	/	/	0:01-9:00
Riscaldamento inferiore	60~120°C	60°C	0:01-9:00
Convenzionale (elementi riscaldanti superiori + inferiori)	50~250°C	220°C	0:01-9:00
Convezionale + Ventilato / AirFry	50~250°C	220°C	0:01-9:00
Grill	180~240°C	210°C	0:01-9:00
Doppio Grill	150~200°C	180°C	0:01-9:00
Doppio Grill + Ventilato	180~240°C	210°C	0:01-9:00
Ventilato	50~240°C	180°C	0:01-9:00
Pirolisi	NA	450°C	1:30 2:00
ECO	50~250°C	160°C	0:01-9:00

10.2 TABELLA DI COTTURA

Macro	Cibo	Cottura temperatura (°C)	Cottura tempo (min.)
Carne	Arrosto di vitello	200	120
	Arrosto di manzo	210	45
	Arrosto di maiale	200	120
	Agnello arrosto	200	120
	Filetto di manzo	210	45
	Salsiccia	200	40
Cacciagione	Lepre arrosto	200	100
	Fagiano arrosto	200	100
	Pernice arrosto	200	100
Pollame	Pollo arrosto	200	70
	Tacchino arrosto	200	70
	Anatra arrosto	210	70
	Coniglio	200	70
	Petto di tacchino	200	70
	Faraona	210	70
	Anatra	210	70
Pesce	Pesce arrosto	190	60
Pasta al forno	Lasagne	180	40
	Cannelloni	180	40
Pizza	Pizza	200	30
Pane	Pane	210	40
Pasticceria	Biscotti	180	30
	Dolci di pastafrolla	180	40
	Corona di fiori	180	40
Crostate	Crostate di mele	180	40
	Crostate	180	40
	Meringhe	120	30
	Beignet	180	30
	Soufflé	180	30
Frutta al forno	Mele	180	30
	Pere	180	30

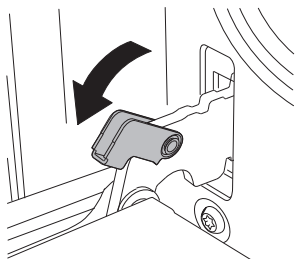
10.3 TABELLA DI COTTURA AIRFRY

Tipologia	Peso	Funzione	Tempo (min.)	Temperatura	Preriscaldamento
Patate al forno	500g		20	230°C	Sì (250°C)
Patatine fritte	500g		20	250°C	Sì (250°C)
Salmone	400g		13	250°C	Sì (250°C)
Bacon	200g		7	250°C	Sì (250°C)
Filetti di pesce	400g		10	250°C	Sì (250°C)

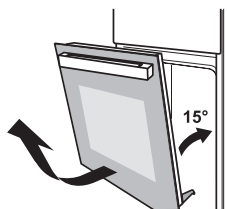
11 MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Scollegare la spina dalla presa elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia.
2. Per la pulizia del prodotto non utilizzare strumenti duri o abrasivi come spazzole, pagliette metalliche o coltelli nè detergenti acidi.
3. Dopo aver strofinato le parti interne del prodotto con un panno con sapone, ripetere l'operazione con un panno umido e quindi asciugare interamente con un panno morbido.
4. Pulire le superfici di vetro con un prodotto idoneo.
5. Non utilizzare pulitrici a vapore per la pulizia.
6. Non utilizzare acidi, diluenti e/o gas durante la pulizia.
7. Non lavare parti del prodotto in lavastoviglie.
8. Utilizzare sapone liquido per lo sporco e le macchie.

11.1 RIMOZIONE DELLO SPORTELLO E PULIZIA DEL VETRO DEL FORNO



Aprire completamente lo sportello e sollevare il blocco della cerniera all'indietro.

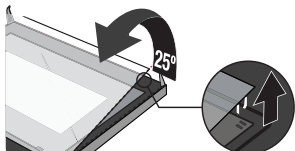


Chiudere lo sportello ad un'angolazione di circa 15°. Per una rimozione più semplice, mantenere la copertura con due mani su entrambi i lati. Sollevare lo sportello verso l'alto e rimuoverlo lentamente.

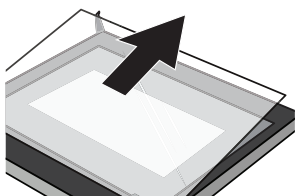


Posizionare lo sportello su una superficie piana, la parte che da verso l'interno del forno deve essere rivolta verso di sé.

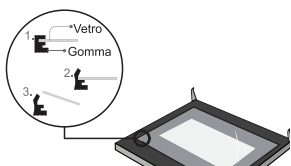
Mettere le mani sul vetro e tirarlo verso il forno.



Separare delicatamente il vetro, alzandolo approssimativamente di circa 25°.



Spingere il vetro nella posizione indicata dalla freccia in figura. Estrarre delicatamente il vetro.



Dopo aver estratto il vetro interno, estrarre il vetro intermedio come illustrato in figura.

Una volta completata la pulizia e la manutenzione, è possibile rimontare i vetri eseguendo la procedura di rimozione al contrario. Assicurarsi che il vetro sia inserito nella direzione corretta.

Eseguire le operazioni in sequenza inversa per l'apertura dello sportello per reinstallare lo sportello del forno.

Le immagini illustrative riportate nel presente paragrafo, possono differire leggermente dal prodotto acquistato: seguire i passaggi appropriati in funzione del proprio prodotto.

11.2 PARETI CATALITICHE *

Le pareti catalitiche, se presenti, si trovano sui lati a destro e sinistro del forno, sotto le guide.

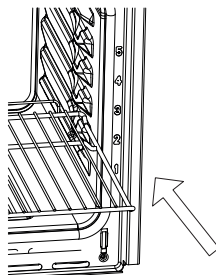
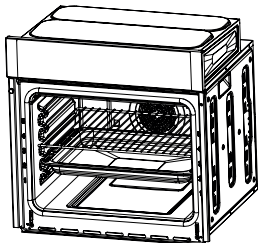
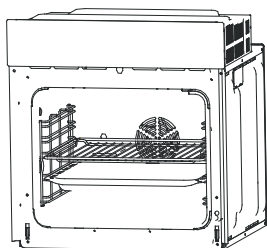
Queste pareti eliminano il cattivo odore e consentono di ottenere migliori prestazioni dal dispositivo, assorbono i residui di olio e puliscono il forno durante il funzionamento.

11.2.1 RIMOZIONE DELLE PARETI CATALITICHE

Estrarre le guide per pulirle: le pareti si sganceranno automaticamente.

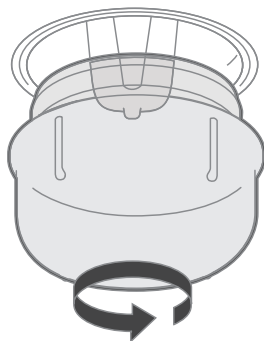
Le pareti catalitiche sono soggette ad usura periodica e devono essere cambiate dopo 2-3 anni di utilizzo.

12 POSIZIONI RIPIANO



È importante posizionare correttamente la griglia metallica nel forno. Evitare che la griglia metallica tocchi la parete posteriore del forno. Le teglie possono essere posizionate tra il primo e il quinto ripiano, come mostrato nelle figure qui sopra. È possibile posizionare un vassoio profondo o un vassoio standard nei ripiani a filo inferiore e superiore. Se usati insieme, posizionare il vassoio profondo sotto la griglia metallica.

13 SOSTITUIRE LA LAMPADINA



AVVERTENZA: Per evitare scosse elettriche, accertarsi che il circuito dell'apparecchio sia aperto prima della sostituzione della lampadina (aprire il circuito significa staccare l'alimentazione): spegnere l'apparecchio mediante i comandi sul pannello di controllo e scollegare il cavo di alimentazione. Verificare la tipologia di lampadina necessaria prima di provvedere alla sostituzione.

Rimuovere la protezione di vetro ruotandola in senso antiorario, come mostrato nella figura qui sopra. Se si ha difficoltà a girare la protezione, utilizzare guanti di plastica. Installare la lampadina con le stesse specifiche.

Reinstallare la protezione di vetro, ricollegare il cavo di alimentazione e completare la sostituzione. Ora è possibile utilizzare il forno.

14 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.

14.1 ASPETTI DA CONTROLLARE

Nel caso in cui si verifichi un problema con il forno, per prima cosa controlla la tabella qui sotto e prova ad applicarne i suggerimenti.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Il forno non funziona.	Alimentazione non disponibile.	Controllare l'alimentazione.
	Lo sportello del forno è aperto.	Chiudere lo sportello del forno.
Il forno si arresta durante la cottura.	La spina esce dalla presa a muro.	Reinserire la spina nella presa a parete.
Il forno si spegne durante la cottura.	Cottura continua troppo lunga.	Lasciare raffreddare il forno dopo lunghi cicli di cottura.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il suono proveniente dalla ventola di raffreddamento.
	Forno non installato in un luogo con una buona ventilazione.	Assicurarsi che le distanze specificate nelle istruzioni operative siano rispettate.
	Più di una spina in una presa a muro.	Utilizzare solo una spina per ogni presa a muro.
Le componenti esterne del forno si surriscaldano molto in fase di utilizzo.	Forno non installato in un luogo con una buona ventilazione.	Assicurarsi che le distanze specificate nelle istruzioni operative siano rispettate.
La porta del forno non si apre correttamente.	Residui di cibo bloccati tra la porta e la cavità interna.	Pulire bene il forno e provare a riaprire lo sportello.
La luce interna è debole o non funziona.	Oggetto estraneo che copre la lampada durante la cottura.	Pulire la superficie interna del forno e ricontrrollare.
	La lampada potrebbe non funzionare correttamente.	Sostituire con una lampada con le stesse specifiche.
Scossa elettrica quando si tocca il forno.	Assenza di messa a terra adeguata.	Assicurarsi che l'alimentazione sia messa a terra correttamente.
	Viene utilizzata una presa a muro senza messa a terra.	

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Acqua che gocciola.	Acqua o vapore si possono generare in determinate condizioni a seconda del cibo che viene cotto. Questo non costituisce un difetto del prodotto.	Lasciare raffreddare il forno e asciugarlo con un canovaccio.
Vapore che esce da una fessura sulla porta del forno.		
Acqua che rimane all'interno del forno.		
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo il termine della cottura.	La ventola funziona per un certo periodo, garantendo a ventilazione dell'interno del forno.	Ciò non rappresenta un difetto dell'elettrodomestico; quindi non occorre preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	Porta del forno aperta.	Chiudere la porta e riavviare.
	I comandi del forno non sono regolati correttamente.	Leggere la sezione relativa al funzionamento del forno e ripristinarlo.
	Fusibile scattato o interruttore automatico disattivato.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Se si ripete spesso, chiamare un elettricista.
Fumo che fuoriesce durante l'utilizzo.	Quando si usa il forno per la prima volta.	Il fumo esce dai riscaldatori. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo 2-3 cicli, non ci sarà più fumo.
	Cibo sul riscaldatore.	Lasciare che il forno si raffreddi e pulire i residui di cibo dal fondo del forno e dalla superficie del cottore superiore.
Durante il funzionamento del forno si sente puzza di bruciato o odore di plastica.	All'interno del forno vengono utilizzati accessori in plastica o altri materiali non resistenti al calore.	Ad alte temperature, usare accessori in vetro adatti.
Il forno non cuoce bene.	La porta del forno viene aperta frequentemente durante la cottura.	Non aprire la porta del forno frequentemente, se il cibo che si sta cuocendo non richiede di essere girato. Se si apre la porta, la temperatura interna si abbassa e quindi il risultato della cottura ne sarà influenzato.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Gli alimenti sono poco cotti.	La temperatura è troppo bassa. Le porzioni di cibo sono troppo grandi. La temperatura è troppo alta o il tempo di cottura troppo esteso.	Alzare la temperatura o far cuocere i cibi per più tempo. Cuocere porzioni più piccole.
Gli alimenti sono bruciati.	Gli alimenti sono troppo a contatto con gli elementi riscaldanti.	Abbassare la temperatura. Sistemare gli alimenti e gli accessori in modo che non vengano a contatto con gli elementi riscaldanti.

15 REGOLE D'USO

1. Non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.
2. Effettuare il movimento e il trasporto nella confezione originale.
3. Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica/scarica e maneggia.
4. Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
5. Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
6. Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio con urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e a non danneggiarlo o deformarlo durante il funzionamento.

16 CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Per utilizzare il prodotto in modo efficiente:

1. utilizzare contenitori di colore scuro e smalto che conducono meglio il calore nel forno.
2. Mentre si cuoce il cibo, se la ricetta o il manuale utente indica che è necessario il preriscaldamento, preriscaldare il forno.
3. Non aprire spesso la porta del forno durante la cottura.
4. Cerca di non cucinare più piatti contemporaneamente nel forno; cuocere più piatti in successione. Il forno non perderà calore.
5. Spegnerne il forno pochi minuti prima della scadenza del tempo di cottura. In questo caso, non aprire la porta del forno.
6. Scongela il cibo surgelato prima di cucinarlo.

17 SMALTIMENTO ECOLOGICO

Smaltire gli imballaggi in modo ecologico.



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche-RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchi usati, come applicabile in tutta la UE.

18 INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i regolamenti nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.



Electroline

Unieuro S.p.A.
via Piero Maroncelli 10, 47121 Forlì (FC)
www.unieuro.it

