

<b>AVVERTENZE</b>	<b>3</b>	Vantaggi della cottura a vapore assistito	11
Avvertenze generali di sicurezza	3	<b>USO</b>	<b>11</b>
Scopo dell'apparecchio	7	Operazioni preliminari	11
Questo manuale d'uso	7	Uso degli accessori	11
Responsabilità del produttore	7	Uso del forno	12
Targhetta di identificazione	8	Cotture con vapore assistito	12
Smaltimento	8	Consigli per la cottura	15
Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	8	Tabella indicativa delle cotture	16
Dati tecnici di efficienza energetica	8	Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	18
Per risparmiare energia	8	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>18</b>
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	8	Pulizia dell'apparecchio	18
Sorgenti luminose	8	Pulizia della porta	18
Come leggere il manuale d'uso	9	Pulizia del vano cottura	20
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>9</b>	Pulizia del circuito idraulico	21
Descrizione generale	9	Manutenzione straordinaria	23
Pannello comandi	9	<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>24</b>
Altre parti	10	Collegamento elettrico	24
Accessori	10	Posizionamento	25

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## AVVERTENZE

### Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: i bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.

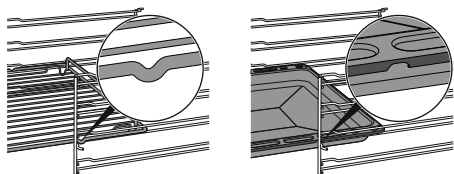
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.

### **Danni all'apparecchio**

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche), materiali ruvidi o raschietti metallici affilati, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro. Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate

superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.

- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.



- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno del vano cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.

- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Se necessario, è possibile utilizzare la griglia per teglia (in dotazione o venduta separatamente a seconda dei modelli) posizionandola sul fondo come supporto per la cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

### Per apparecchi pirolitici

- Durante la pirolisi le superfici potrebbero raggiungere temperature più elevate del

solito. Tenere lontani i bambini.

- Prima di avviare la pirolisi, asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Prima di avviare la pirolisi, rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Prima di avviare la pirolisi, spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano cottura eventualmente installato sopra il forno.

### **Installazione e manutenzione**

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità

previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.

- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- **ATTENZIONE:** Durante il posizionamento dell'elettrodomestico, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia impigliato o danneggiato.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione

dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire le lampade di illuminazione interna, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica o sia stata disattivata l'alimentazione generale.
- Le lampade utilizzate in questo apparecchio sono lampade specifiche per elettrodomestici, non utilizzarle per l'illuminazione di casa.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

### Per questo apparecchio

- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare scosse elettriche.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- (solo su alcuni modelli) Utilizzare solamente la sonda

di temperatura fornita o raccomandata dal costruttore.

- Per la cottura con la funzione Direct Steam, prestare molta attenzione a non superare la capacità massima della vaschetta (250 ml).

### Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
- in fattorie/agriturismi.
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- nei bed and breakfast.

### Questo manuale d'uso

- Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

### Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte

- dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

## Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

## Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.

Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.



### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



### Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

## Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei

### Fan forced mode

la funzione ECO utilizzata per definire la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche della norma europea EN 60350-1.

### Dati tecnici di efficienza energetica

Le informazioni secondo i regolamenti europei di energy labelling ed ecodesign sono presenti in un documento separato a corredo delle istruzioni di prodotto.

Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

### Per risparmiare energia

- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito il vano cottura.

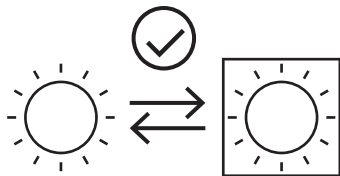
### Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by

I dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito [www.smeg.com](http://www.smeg.com) in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

### Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti

luminose sostituibili dall'utente.



- Le sorgenti luminose contenute nel prodotto sono dichiarate idonee al funzionamento a temperatura ambiente  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  e destinate all'uso in applicazioni ad alta temperatura come i forni.

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose di classe di efficienza "G".

## Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:



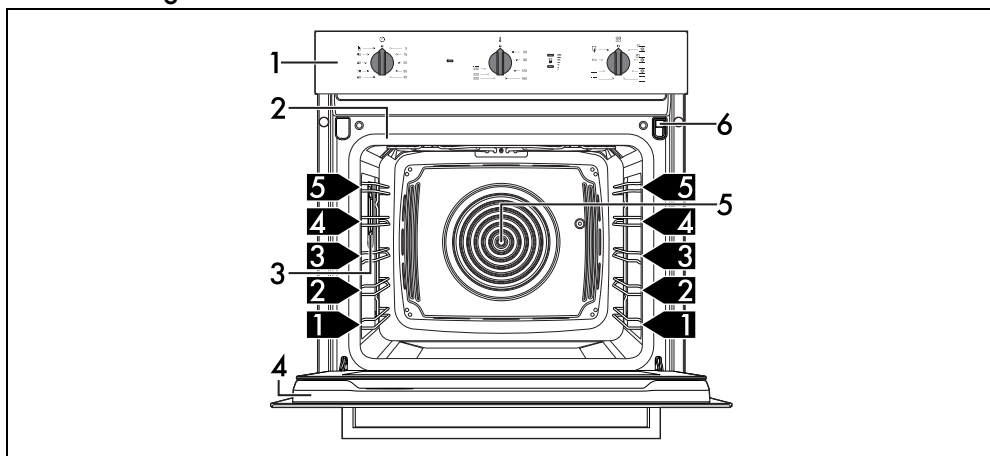
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

# DESCRIZIONE

## Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Guarnizione

3 Lampada

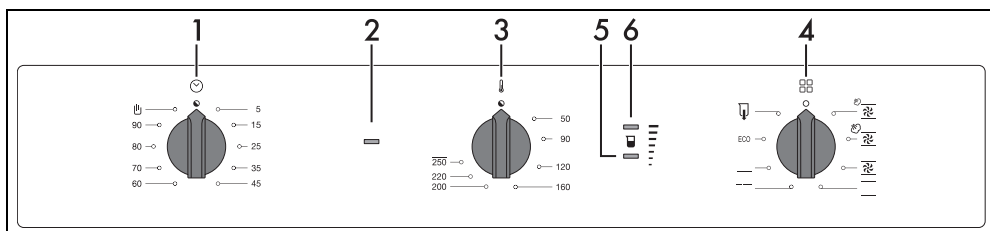
4 Porta

5 Ventola

6 Cassetto di carico

1,2,3 Ripiano del telaio

## Pannello comandi



### 1 Manopola contaminuti

Permette di utilizzare il timer contaminuti o di eseguire una cottura manuale.

### 2 Lampada spia termostato

Si accende per segnalare che il forno è in fase di riscaldamento. Si spegne a temperatura raggiunta. L'accensione e lo spegnimento

regolare indica che la temperatura impostata all'interno del forno viene mantenuta costante.

### 3 Manopola temperatura

Tramite questa manopola è possibile selezionare la temperatura di cottura.

Ruotare la manopola in senso orario sul valore desiderato compreso fra il minimo e il massimo.

### 4 Manopola funzioni

Le diverse funzioni del forno sono adatte a varie modalità di cottura. Dopo aver selezionato la funzione desiderata, impostare la temperatura di cottura tramite la manopola temperatura.



Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per terminare all'istante un'eventuale cottura.

### 5 Lampada spia livello minimo

Si accende ad indicare che il liquido all'interno del serbatoio ha raggiunto il livello minimo per una funzione con vapore assistito.

### 6 Lampada spia livello massimo

Si accende ad indicare che il liquido all'interno del serbatoio ha raggiunto il livello massimo per una funzione con vapore assistito.

## Altre parti

### Ripiani di posizionamento

L'apparecchio dispone di ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto.

### Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare l'apparecchio ed entra in funzione durante la cottura.

Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

### Illuminazione del vano cottura

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta (solo su alcuni modelli);
- Quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione della funzione **ECO**

(ove presente).

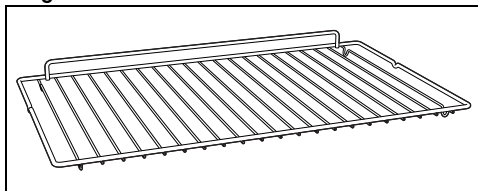


(solo su alcuni modelli) Quando la porta è aperta non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

## Accessori

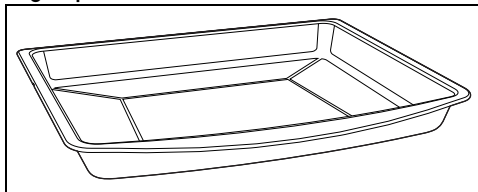
- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

### Griglia



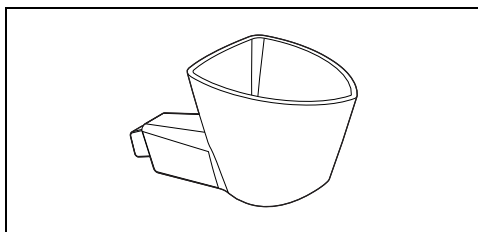
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

### Teglia profonda



Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti...

### Imbuto



Utile per caricare l'acqua all'interno del serbatoio.



## Vantaggi della cottura a vapore assistito

Il sistema di cottura a vapore assistito cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento e trova le sue maggiori applicazioni per:

- Brasare e stufare
- Cottura di salse
- Gratinare
- Arrostitire
- Cotte a bassa temperatura
- Rigenerazione
- Cotte multi modalit 

Variazioni di temperatura e livello di umidit  permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato.

## USO

### Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai ripiani.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE").

### Primo riscaldamento

1. Impostare una cottura di almeno un ora (vedi paragrafo "Uso del forno").
2. Riscaldare il vano cottura vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Durante il riscaldamento dell'apparecchio

- arieggiare il locale;
- non soggiornare.

### Uso degli accessori

#### Griglie e teglie

Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

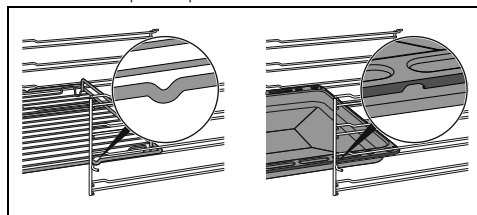
- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e

L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina pi  sana e genuina. Inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura.

La cottura con vapore assistito   particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende pi  succulente.

Suggerita anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati. L'umidit  infatti d  modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto pi  leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolarit  pi  grossa.

verso la parte posteriore del vano cottura.





Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.




Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

### Come interpretare i simboli nelle funzioni con vapore assistito

Quando viene selezionata una funzione con vapore assistito (di cottura, speciale o di pulizia) l'apparecchio utilizza le seguenti regole:

- le spie sono spente  : il serbatoio   vuoto;
- una sola spia   accesa  : il serbatoio contiene almeno una quantit  minima di acqua o di detergente;

- entrambe le spie sono accese : il serbatoio è pieno.


## Uso del forno



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Accensione del forno

Per accendere il forno:

1. Selezionare la funzione di cottura tramite la manopola funzioni.
  2. Selezionare la temperatura tramite la manopola temperatura.
  3. Selezionare una cottura contaminuti o una cottura manuale tramite la manopola contaminuti:
- Ruotare in senso orario per caricare la suoneria. I numeri corrispondono a minuti primi. La regolazione è progressiva e possono essere utilizzate posizioni intermedie tra le cifre. Il segnale acustico di fine cottura interrompe il funzionamento del forno.
  - Ruotare la manopola in senso antiorario sul simbolo  per eseguire una cottura manuale.

### Elenco delle funzioni di cottura tradizionali



Su alcuni modelli non tutti le funzioni sono presenti.

### VENTILATO



Cottura intensa ed omogenea. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.

### STATICO



Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. Ideale per cuocere arrosti, carni grasse, pane, torte ripiene.

### GRILL



Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

### BASE



Il calore proviene solo dal basso della cavità. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze.

### ECO



Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Nella funzione ECO evitare l'apertura della porta durante la cottura.




Nella funzione ECO i tempi di cottura (e di un eventuale preriscaldamento) sono più lunghi e possono dipendere dalla quantità degli alimenti inseriti nel vano cottura.

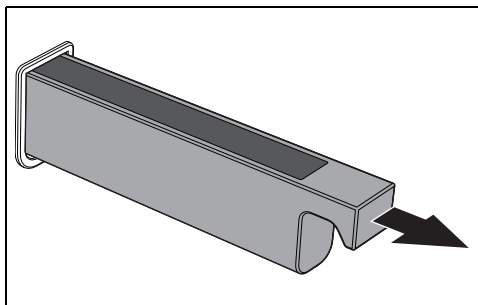


La funzione ECO è una funzione di cottura delicata ed è consigliata per cotture che non richiedono temperature superiori a 210°C; Per cotture a temperature più elevate si raccomanda di scegliere un'altra funzione.

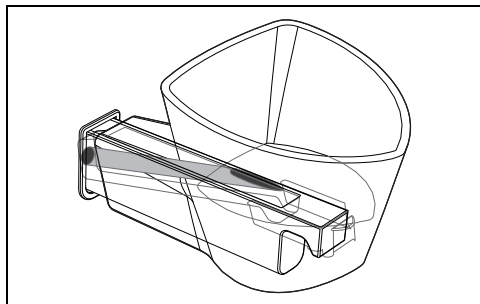
## Cotture con vapore assistito

### Carico del serbatoio

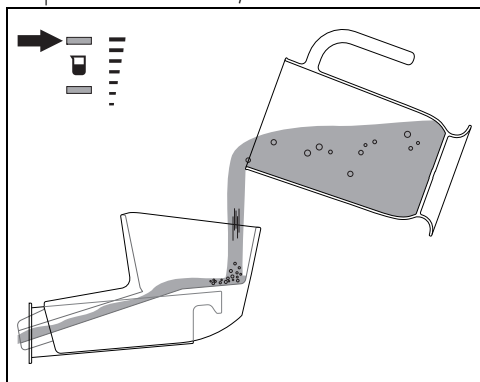
1. Ruotare la manopola funzioni su una funzione vapore assistito per visualizzare le spie di livello .
2. Aprire la porta ed estrarre il cassetto di carico dalla sede.



3. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.



4. Versare l'acqua (servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata) fino all'accensione della spia di livello massimo (il serbatoio contiene una quantità di acqua pari a circa 800 ml).

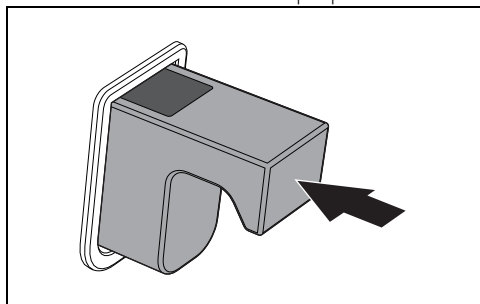


Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.



Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

5. Al termine, togliere l'imbuto e ricollocare il cassetto di carico nella propria sede.




In presenza di troppa acqua nel serbatoio, l'acqua in eccesso defluisce all'interno del vano cottura:

- in tal caso asciugare con un panno o una spugna prima di procedere con una cottura.
- Si consiglia di scaricare il serbatoio di 200 ruotando la manopola funzioni in senso orario sulla funzione di scarico serbatoio



6. Chiudere la porta.

### Avvio della cottura con vapore assistito

1. Selezionare la funzione di cottura con vapore assistito tramite la manopola funzioni.
2. Selezionare la temperatura tramite la manopola temperatura.
3. Selezionare una cottura contaminuti o una cottura manuale tramite la manopola contaminuti:
  - Ruotare in senso orario per caricare la suoneria. I numeri corrispondono a minuti primi. La regolazione è progressiva e possono essere utilizzate posizioni intermedie tra le cifre. Il segnale acustico di fine cottura interrompe il funzionamento del forno.
  - Ruotare la manopola in senso antiorario sul simbolo  per eseguire una cottura manuale.

### Scarico del serbatoio



Prima di effettuare lo scarico del serbatoio attendere che il forno si raffreddi lasciando la porta aperta. Per essere certi che anche l'acqua rimasta nel serbatoio non sia troppo calda attendere almeno 40 minuti.

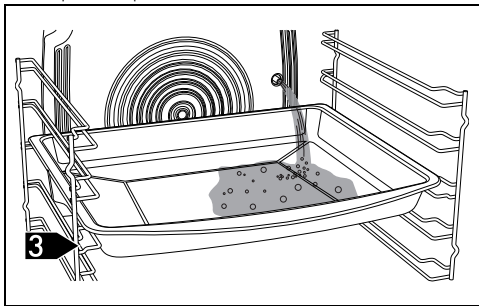
Dopo aver effettuato la cottura:

4. Aprire la porta
5. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
6. Ruotare la manopola funzioni in senso orario sulla funzione di scarico serbatoio



L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx

della parete posteriore del vano cottura.



7. Attendere la fine del flusso di scarico (verificare che entrambe le spie di livello



siano spente).

8. Al termine, riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.



Si consiglia di effettuare lo scarico al termine di ogni cottura, per evitare che permanga un residuo di acqua non utilizzata all'interno del serbatoio.



Dopo un lungo periodo di inattività si consiglia di eseguire un ciclo di carico e scarico serbatoio per risciacquare il circuito del vapore.

9. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.



Attenzione: l'acqua potrebbe essere molto calda.



L'acqua scaricata non è utilizzabile per altre cotture.

### Asciugatura dopo funzioni con vapore

La cottura con vapore genera molta umidità all'interno del vano cottura. Questo è un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Alla fine di ogni cottura:

1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. asciugare accuratamente il vano cottura e gli accessori utilizzati con un panno morbido o con carta assorbente;
3. lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.

### Elenco delle funzioni di cottura con vapore assistito



Funzione vapore assistito al 40%: il vapore viene erogato in modo costante per tutta la durata della cottura ed è consigliata per cotture lunghe di carne, pesce, timballi, sformati, lasagne, ecc... Particolarmente indicate sono le cotture di pesce e carni ad alto contenuto di grassi. Il vapore li scioglie mantenendo l'alimento morbido, rendendolo più digeribile e ben rosolato in superficie.



Funzione vapore assistito al 20%: il vapore viene erogato a piccoli impulsi. È consigliata per cotture di dolci e prodotti da panificazione (pane, focaccia, ecc...) dove la quantità di vapore deve essere minima per consentire successivamente all'alimento di perdere la propria umidità e cuocere internamente. Il vapore agevola la lievitazione nei primi minuti di cottura, creando una superficie lucida e croccante.

Si consiglia di utilizzare la cottura a vapore assistito solo per i primi 5 -10 minuti, poi passare alla corrispondente funzione senza vapore per portare a termine la cottura.

Questa funzione risulta indicata anche per preparazioni di prodotti impanati con uovo e pan grattato, poiché restituisce croccantezza all'impanatura, simulando così il risultato di una frittura, ma più digeribile.

### VAPORE ASSISTITO 20%



il vapore viene erogato a piccoli impulsi. È consigliata per cotture di dolci e prodotti da panificazione (pane, focaccia, ecc...) dove la quantità di vapore deve essere minima per consentire successivamente all'alimento di perdere la propria umidità e cuocere internamente. Il vapore agevola la lievitazione nei primi minuti di cottura, creando una superficie lucida e croccante.



## VAPORE ASSISTITO 40%



il vapore viene erogato in modo costante per tutta la durata della cottura ed è consigliata per cotture lunghe di carne, pesce, timballi, sformati, lasagne, ecc...

## SCARICO ACQUA



Utile per svuotare il serbatoio dopo una cottura o dopo un processo di decalcificazione.

## Consigli per la cottura

### Consigli generali

- Utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su più livelli.
- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).

### Consigli per la cottura di carni

- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.
- Girare l'alimento per rosolare entrambe i lati.
- Utilizzare un termometro per carni durante la cottura di arrosti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.

### Consigli per le cotture con Grill

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato (se presente), è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.
- Nella funzione Grill, si consiglia di impostare la temperatura sul valore più alto per ottimizzare la cottura.

### Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza

dell'impasto.

- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.

### Consigli per cotture con vapore

- Per prodotti da panificazione (pane, focaccia...) e dolci surgelati, dove il vapore è utile nei primi minuti di cottura, consigliamo di impostare una funzione vapore per i primi 5-10 minuti per poi commutare in funzione ventilata e portare a termine la cottura.
- Per il riscaldamento a vapore infornare a forno freddo.

### Consigli per scongelamento e lievitazione

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una teglia posta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

### Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.

# Tabella indicativa delle cotture

## Legenda



Griglia

Si consiglia l'utilizzo della griglia come piano d'appoggio per stampi/casseruole da forno.  
In assenza della griglia per teglia, la griglia può essere utilizzata come base per le grigliature con la teglia profonda posta in un ripiano sottostante per raccogliere i succhi.

Si consiglia l'utilizzo della teglia profonda per cotture su di un solo livello.  
Posizionare la teglia profonda sul ripiano **centrale** quando si utilizzano le funzioni ventilate.



Teglia profonda

Quando si utilizza la funzione STATICO **centrale** posizionare la teglia profonda sul ripiano desiderato.

Posizionare la **griglia** sull'ultimo ripiano con la griglia per teglia per effettuare le cotture in funzione GRILL.



casseruola



pirottini di alluminio



pirofila per arrosti



stampo in alluminio



carta forno



stampo per torte



stampo per muffin



## preh = preriscaldamento

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
<b>PASTA E LIEVITATI</b>						
Pasta gratinata (stampo unico)	0,35	VAPORE 20%	4 	180	15	sì
Timballo di riso (monoporzione)	0,1	VAPORE 40%	4 	180	15	sì
Baguette di semola	0,7	VAPORE 20%	2 	190	50 - 55	sì
Focaccia	1,3	VAPORE 20%	3 	200	17 - 20	sì

Nota: Il tempo di cottura può variare in base alla tipologia di impasto.

Nota: per prodotti da panificazione (pane, focaccia ecc...), dove il vapore è utile nei primi minuti di cottura, consigliamo di impostare una funzione vapore per i primi 5'-10' per poi commutare in funzione VENTILATO e portare a termine la cottura.

## CARNE

Lonza di maiale <sup>1</sup>	0,7	VAPORE 20%	4 	180	65	sì
Pollo arrosto <sup>1</sup>	1,2	VAPORE 40%	4 	230	45 - 50	sì


<sup>1</sup> Pezzo intero.

Nota: girare l'alimento per rosolare entrambi i lati.

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
----------	-----------	----------	---------	------------	----------------	------


### PESCE

Pesce intero (fresco)	0,6	VAPORE 20%	4 	200	20	sì
-----------------------	-----	------------	---	-----	----	----


Nota: il tempo indicato è per un pesce ben cotto.

### VERDURE E CONTORNI

Patate arrosto <sup>1</sup>	0,7	VAPORE 40%	4 	230 - 240	25	sì
-----------------------------	-----	------------	---	-----------	----	----

Zucchine sabbiate <sup>1</sup>	1,5	VAPORE 40%	4 	250	15	sì
--------------------------------	-----	------------	---	-----	----	----

Ratatouille di verdure	1,5	VAPORE 40%	4 	220	20	
------------------------	-----	------------	---	-----	----	--

Sfornatini di verdure precotte (monoporzione) <sup>1</sup>	0,1	VAPORE 40%	3 	130 - 140	25	sì
--	-----	------------	---	-----------	----	----

Quiche <sup>2-3</sup>	1,0	VAPORE 20%	2 	200	13 + 7	sì
-----------------------	-----	------------	---	-----	--------	----

Sugo al pomodoro (pomodorini freschi)	0,5	VAPORE 20%	4 	180	30	
---------------------------------------	-----	------------	---	-----	----	--


<sup>1</sup> Il tempo di cottura ed il ripiano possono variare in base alla pezzatura degli alimenti ed al grado di rosolatura desiderato.

<sup>2</sup> Il tempo di cottura può variare in base allo spessore dell'impasto ed al tipo di farcitura.

<sup>3</sup> Per pietanze contenenti impasti, dove il vapore è utile nei primi minuti di cottura, consigliamo di impostare una funzione vapore per i primi 5'-10' per poi commutare in funzione VENTILATO e portare a termine la cottura.

### DOLCI

Muffin al limone <sup>1</sup>	60 g (cad.)	VAPORE 20%	3 	180	18	sì
-------------------------------	-------------	------------	--	-----	----	----

Tortino al cioccolato (monoporzione) <sup>2</sup>	80 g (cad.)	VAPORE 20%	3 	190 - 200	7	sì
---	-------------	------------	---	-----------	---	----

Bigné <sup>3</sup>	piccoli	VAPORE 20%	2 	190	17	sì
--------------------	---------	------------	---	-----	----	----

Nota: il tempo di cottura può variare in base al peso della singola porzione.



### RISCALDAMENTI PIETANZE A VAPORE

Fette o monoporzioni di sfornati, quiche...	-	VAPORE 20% o 40%	2 	120 - 130	20 - 25	no
---	---	------------------	---	-----------	---------	----

pasta, pasta al forno, lasagne...	0,5	VAPORE 20% o 40%	2 	120 - 130	20 - 25	no
-----------------------------------	-----	------------------	---	-----------	---------	----


Arrosto a fette, tocchetti, costine...	-	VAPORE 20% o 40%	2 	120 - 130	20 - 30	no
--	---	------------------	---	-----------	---------	----

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
Pesce (intero o filetti)	-	VAPORE 20% o 40%	2 	120 - 130	15 - 20	no
Fetta o trancio di strudel, torta di mele...	-	VAPORE 20%	2 	120 - 130	10 - 15	no

Nota: per i riscaldamenti a vapore, infornare a forno freddo.

### SCONGELAMENTI

Carne	0,5	VENTILATO	1 - 2 	0	90 - 100	no
Carne	1,0	VENTILATO	1 - 2 	0	120 - 140	no
Pesce	0,4	VENTILATO	1 - 2 	0	80 - 90	no
Pesce	0,8	VENTILATO	1 - 2 	0	120 - 140	no
Panino	0,2	VENTILATO	1 - 2 	0	30 - 40	no
Pagnotta	0,5	VENTILATO	1 - 2 	0	50 - 60	no

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

## Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei

di efficienza energetica è conforme alle specifiche della norma europea EN 60350-1.

### Fan forced mode

la funzione ECO utilizzata per definire la classe

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Pulizia dell'apparecchio



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

#### Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

#### Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

#### Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in

acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

Evitare di lasciar seccare all'interno dell'apparecchio residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata), perché potrebbero rovinare lo smalto all'interno dell'apparecchio.

### Pulizia della porta

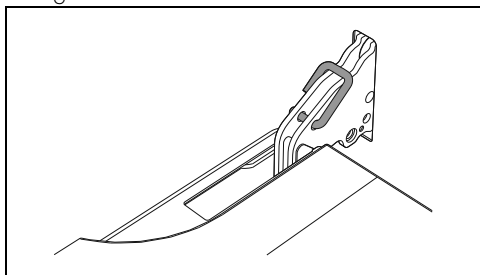
#### Smontaggio della porta

Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

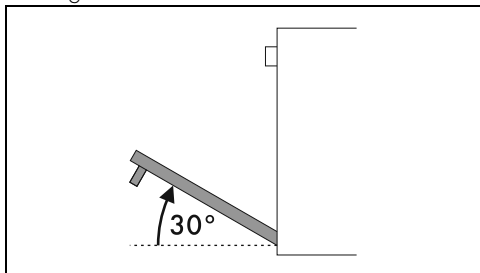
Per rimuovere la porta, procedere come segue:



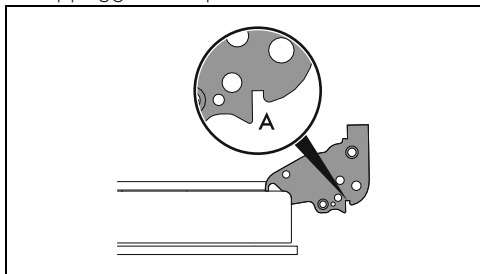
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un angolo di circa 30° ed estrarla.



3. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure.



4. Abbassare la porta verso il basso e una volta posizionata rimuovere i pernetti dai fori delle cerniere.

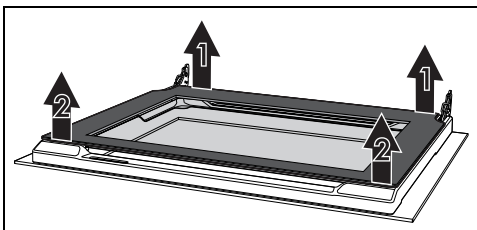
### Pulizia dei vetri porta

Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

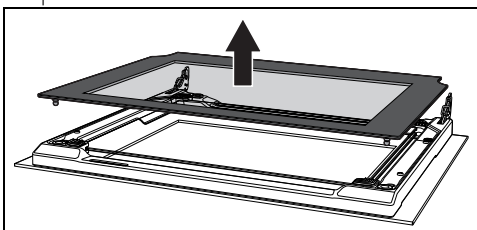
### Smontaggio dei vetri interni

Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

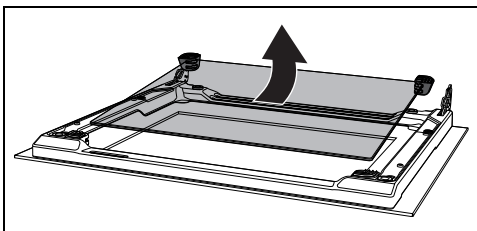
1. Bloccare la porta con gli appositi pernetti.
2. Sganciare i perni posteriori del vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce 1.



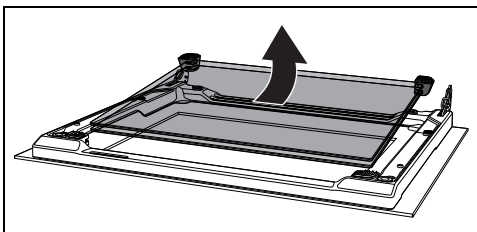
3. Sganciare i perni anteriori seguendo il movimento indicato dalle frecce 2
4. Successivamente estrarre il vetro interno dal profilo anteriore.



5. Sfilare il gruppo vetro intermedio verso il basso della porta e successivamente sollevarlo verso l'alto.

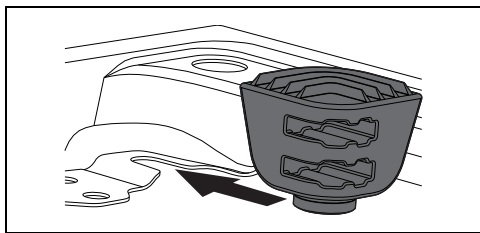


NB: In alcuni modelli, il gruppo vetro intermedio è costituito da due vetri.

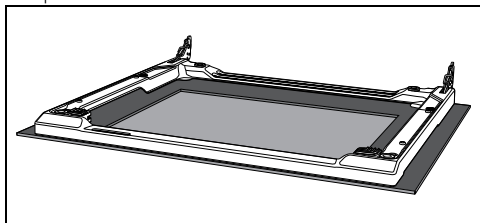


Durante questa fase, può capitare che i gommini superiori fuoriescano dalle proprie sedi.

6. Inserire i gommini anteriori nelle loro sedi. I piedi dei gommini devono essere rivolti verso il vetro esterno

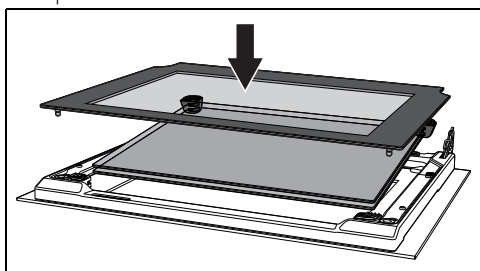


7. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza.

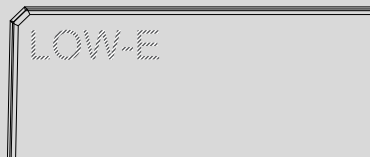


8. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.

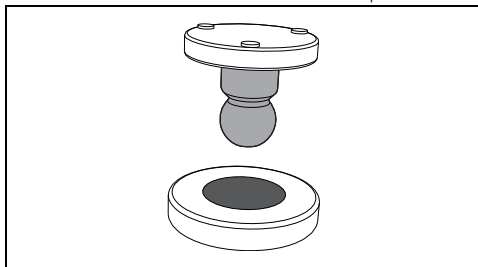
9. Reinserrire il gruppo vetro intermedio e riposizionare il vetro interno.



Il vetro intermedio deve essere riposizionato sulla porta aperta in modo che la serigrafia nell'angolo sia leggibile da sinistra a destra (la parte ruvida della serigrafia deve essere rivolta verso il vetro esterno della porta).



10. Assicurarsi di incastrare bene i 4 perni del vetro interno nelle loro sedi sulla porta.



## Pulizia del vano cottura

Per una buona conservazione del vano cottura occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare.

Evitare di lasciar seccare all'interno del vano cottura residui di cibo perché potrebbero rovinare lo smalto.

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di smontare:

- la porta;
- i telai supporto griglie/teglie.



In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

## Asciugatura

La cottura delle pietanze genera umidità all'interno del vano cottura. Questo è un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Alla fine di ogni cottura:

1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. rimuovere lo sporco dal vano cottura;
3. asciugare il vano cottura con un panno morbido;
4. lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.

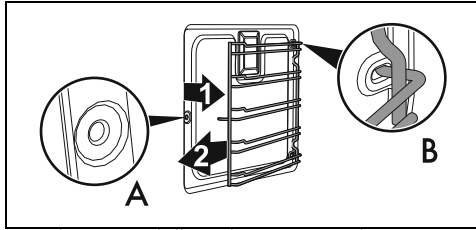
## Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

La rimozione dei telai supporto griglie/teglie permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

- Tirare il telaio verso l'interno del vano

cottura in modo da sganciarlo dall'incastro A, successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro B.



- Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai supporto griglie/teglie.

## Pulizia del circuito idraulico



La presenza di calcare dovuta a mancata decalcificazione, a lungo andare può pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio.



La decalcificazione è un procedimento di lunga durata (più di un'ora) che richiede la presenza dell'utente davanti all'apparecchio.

Periodicamente è necessario effettuare la procedura di decalcificazione del circuito idraulico.

In base al grado di durezza dell'acqua (°dH o °dF), il numero di ore dopo il quale è necessario effettuare la decalcificazione è il seguente:

°dH	°dF	Ore cottura con vapore
0 ÷ 11	0 ÷ 20	35
12 ÷ 17	21 ÷ 30	30
18 ÷ 24	31 ÷ 42	25
25 ÷ 30	43 ÷ 53	15
31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

## Operazioni preliminari

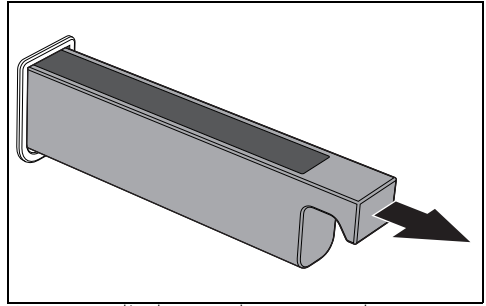
- In una caraffa sciogliere 100 g di acido citrico in 650 ml acqua.



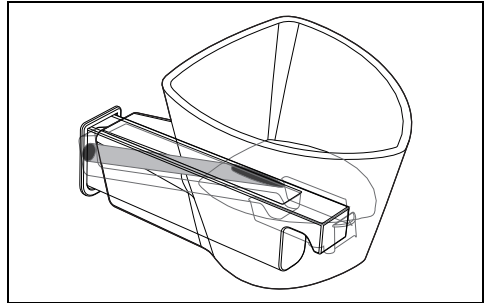
Non utilizzare acido lattico o altri decalcificanti.

- Ruotare la manopola funzioni sulla funzione vapore assistito 40%.

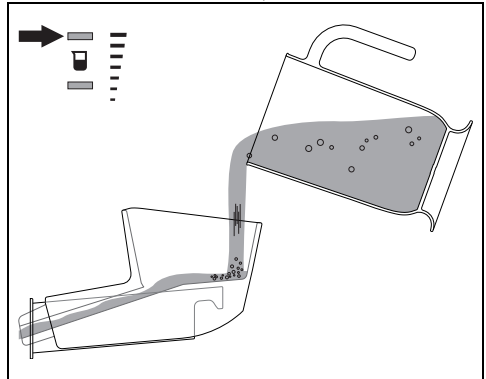
- Aprire la porta ed estrarre il cassetto di carico dalla sede.



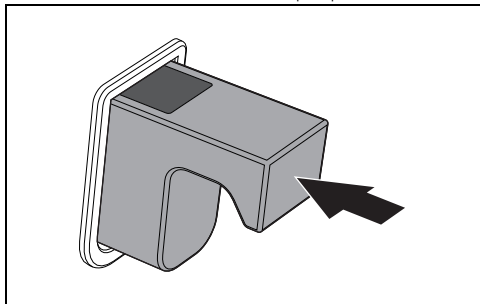
- Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.



- Versare la soluzione decalcificante fino all'accensione della spia di livello massimo.



6. Al termine, togliere l'imbuto e ricollocare il cassetto di carico nella propria sede.



In presenza di troppa acqua nel serbatoio, l'acqua in eccesso defluirà all'interno del vano cottura. In tal caso asciugare con un panno o una spugna prima di procedere.

### Decalcificazione

1. Chiudere la porta.
2. Tramite la manopola contaminuti impostare una cottura temporizzata di 10 minuti.
3. Ruotare la manopola temperatura sul valore di 200°C.
4. Attendere l'esecuzione della funzione fino al termine.
5. Al termine della funzione, riportare le manopole funzione e temperatura sulla posizione 0.
6. Tramite la manopola contaminuti impostare un timer contaminuti di 50 minuti e lasciare agire il decalcificante.

### Scarico del serbatoio

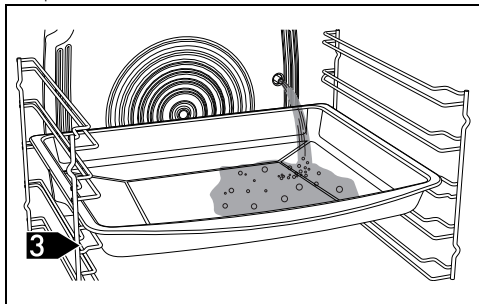
Dopo aver effettuato la decalcificazione:



1. Aprire la porta
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Ruotare la manopola funzioni in senso orario sulla funzione di scarico serbatoio



4. La soluzione decalcificante comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di

scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.



5. Attendere la fine del flusso di scarico (verificare che entrambe le spie di livello   siano spente).
6. Al termine, riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.
7. Vuotare la soluzione decalcificante contenuta nella teglia profonda.



Attenzione: la soluzione decalcificante potrebbe essere ancora calda.

### Risciacquo

Terminato lo scarico del decalcificante, è necessario risciacquare il circuito idraulico con acqua pulita.



Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.



Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

1. Aprire la porta.
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Estrarre il cassetto di carico dalla sede.
4. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.
5. Versare un litro d'acqua servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata.



La traccimazione dell'acqua all'interno del vano cottura non è da intendersi come un malfunzionamento, ma fa parte della procedura di risciacquo.

6. Ruotare la manopola funzioni in senso orario sulla funzione di scarico serbatoio



L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.

7. Attendere la fine del flusso di scarico (verificare che entrambe le spie di livello



siano spente).

8. Al termine, riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.
9. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.
10. Ripetere l'operazione di risciacquo una seconda volta.



Ripetere l'operazione più volte se l'acqua scaricata nella teglia profonda dovesse risultare ancora torbida.

11. Asciugare con un panno o una spugna le fuoriuscite di acqua nel vano cottura.

## Sanificazione

La sanificazione con vapore permette di rimuovere gli ultimi residui della decalcificazione dal circuito idraulico.

1. Aprire la porta.
2. Ruotare la manopola funzioni sulla funzione vapore assistito 40%.
3. Ruotare la manopola temperatura sul valore di 200°C.
4. Estrarre il cassetto di carico dalla sede.
5. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.
6. Versare 500 ml d'acqua (servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata).
7. Al termine, togliere l'imbuto e ricollocare il cassetto di carico nella propria sede.
8. Chiudere la porta.
9. Tramite la manopola contaminuti impostare una cottura temporizzata di 30 minuti.
10. Attendere l'esecuzione della funzione fino al termine.
11. Al termine della funzione, riportare le manopole funzione e temperatura sulla posizione 0.




Attenzione: attendere il raffreddamento del vano cottura.

12. Aprire la porta
13. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
14. Ruotare la manopola funzioni in senso orario sulla funzione di scarico serbatoio



L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.

15. Attendere la fine del flusso di scarico (verificare che entrambe le spie di livello
- 
- siano spente).
16. Al termine, riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.
  17. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.
  18. Asciugare con un panno o una spugna gli eventuali residui di acqua nel vano cottura.
  19. Chiudere la porta.

## Manutenzione straordinaria

### Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

- Per mantenere pulita la guarnizione utilizzare una spugna non abrasiva e lavare con acqua tiepida.

### Sostituzione della lampada di illuminazione interna

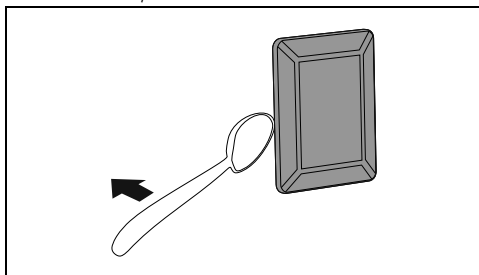



Tensione elettrica  
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Utilizzare guanti protettivi.

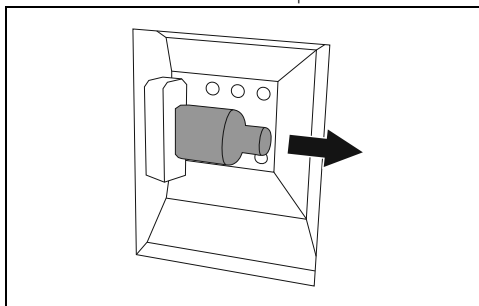
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.


3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cucchiaio).



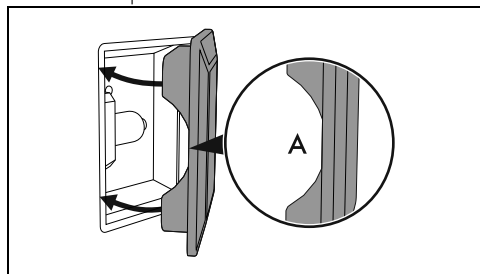
 Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.

4. Sfilare e rimuovere la lampada.



 Non toccare la lampada alogena direttamente con le dita, ma munirsi di una copertura isolante.


5. Sostituire la lampada con una simile (40W).  
6. Rimontare il coperchio. Lasciare la sagomatura interna del vetro (A) rivolta verso la porta.



7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.

## INSTALLAZIONE

### Collegamento elettrico

 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

#### Informazioni generali

Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

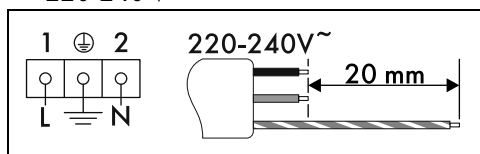
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.


L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V~



Cavo tripolare 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

 I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

 I cavi di alimentazione sono dimensionati tenendo in considerazione il fattore di contemporaneità (in conformità alla norma EN 60335-2-6).

#### Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura

dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

### Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

La disconnessione incorporata nel collegamento fisso deve essere conforme alle normative AS/NZS 3000.

### Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

Evitare l'uso di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamento o bruciature.

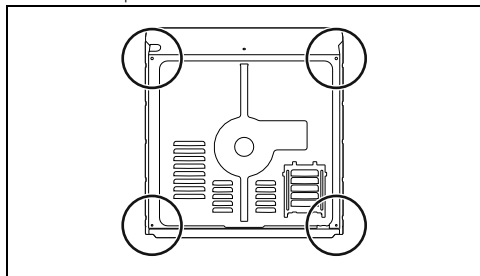
### Sostituzione del cavo



**Tensione elettrica**  
**Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le viti del carter del retro e rimuovere il carter per accedere alla morsetteria.



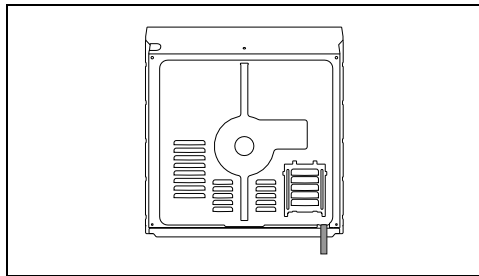
2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarci che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.

## Posizionamento



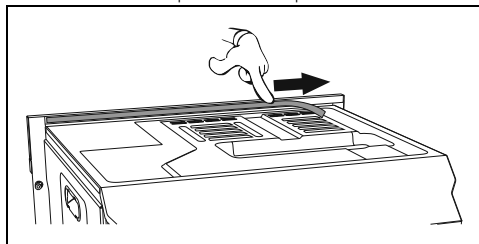
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Posizione del cavo di alimentazione

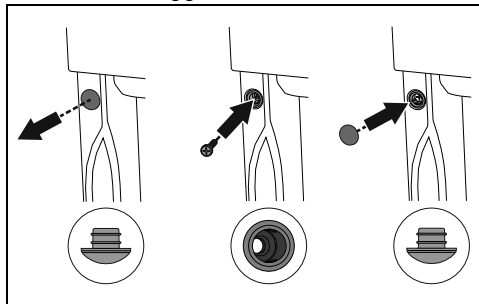


### Guarnizione frontalino

Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.

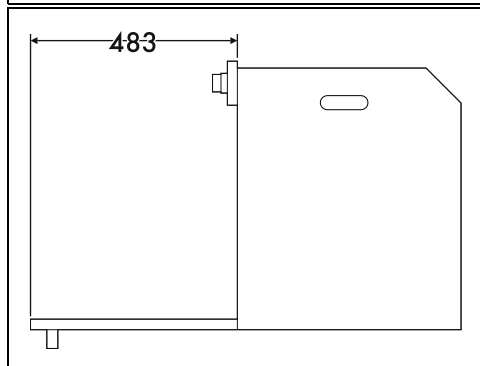
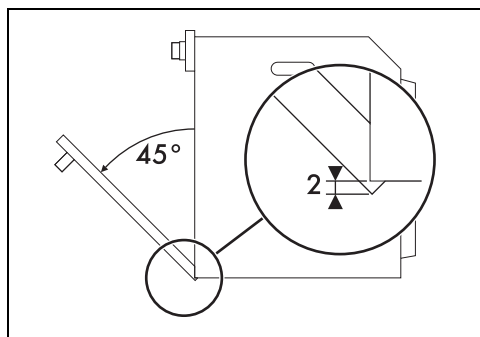
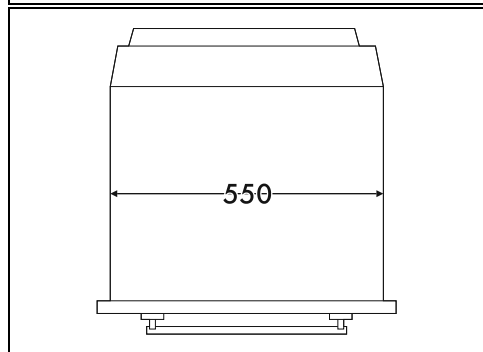
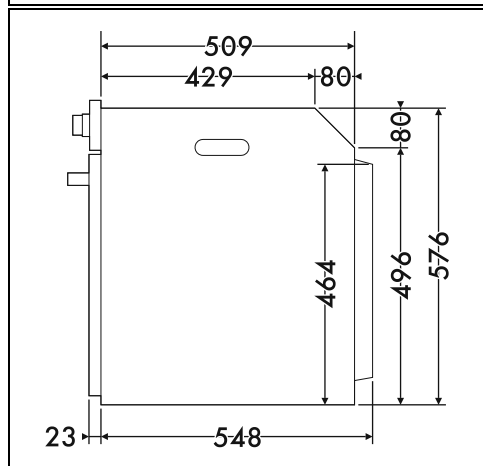
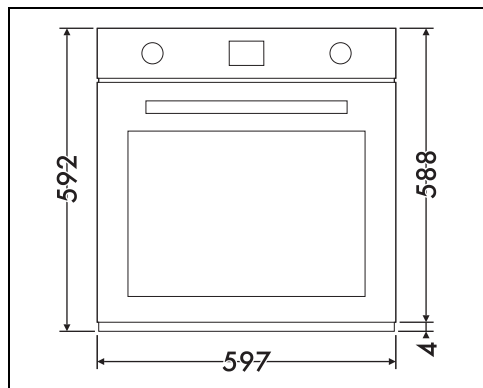


### Boccole di fissaggio



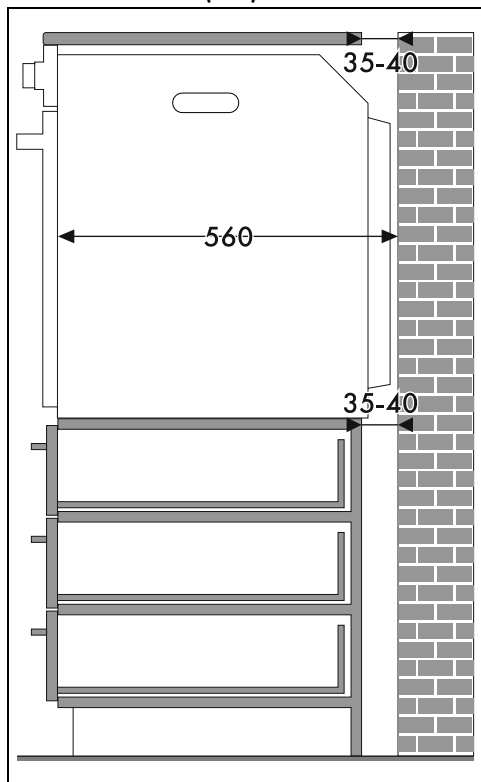
1. Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata dell'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.
4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

# Ingombri dell'apparecchio (mm)

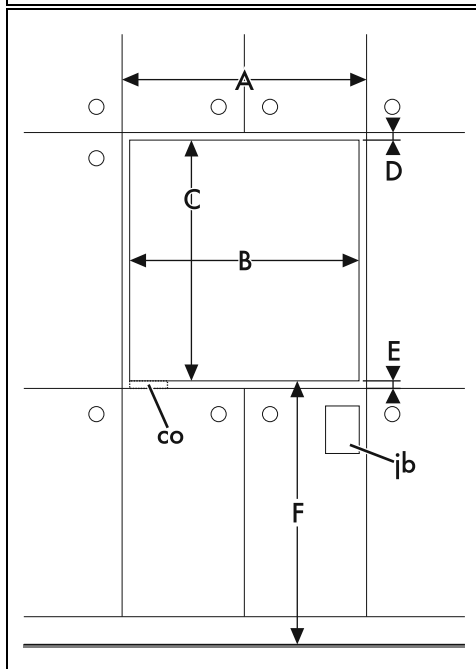
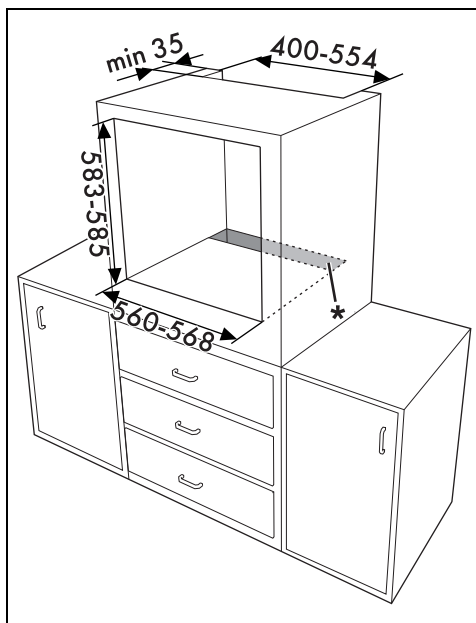


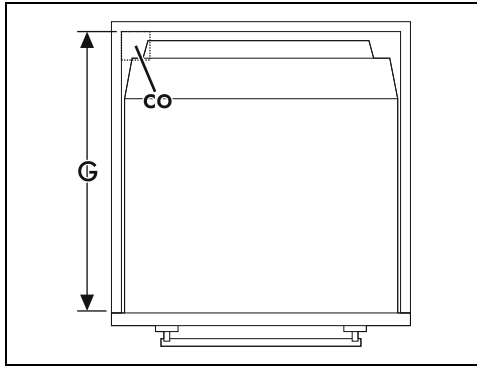
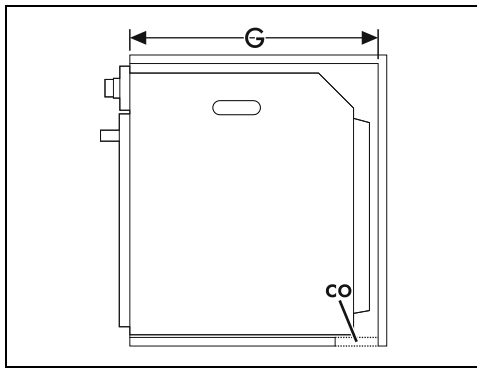


## Incasso a colonna (mm)

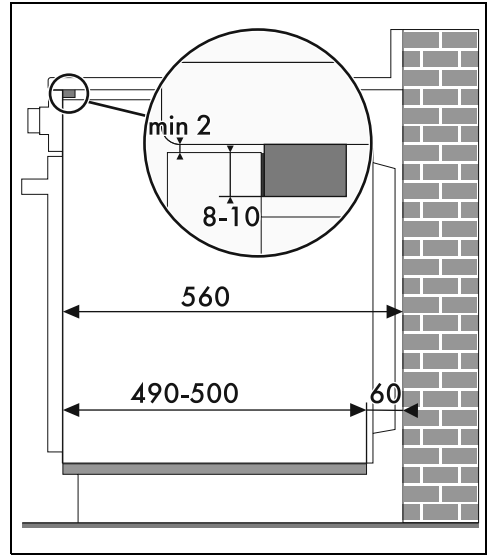


\* Assicurarsi che nella parte superiore/posteriore il mobile abbia una apertura di circa 35-40 mm di profondità.





### Incasto sotto piani di lavoro (mm)



Se si intende incassare l'apparecchio sotto ad un piano di lavoro, dovrà essere installata una barra di legno per garantire l'utilizzo della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

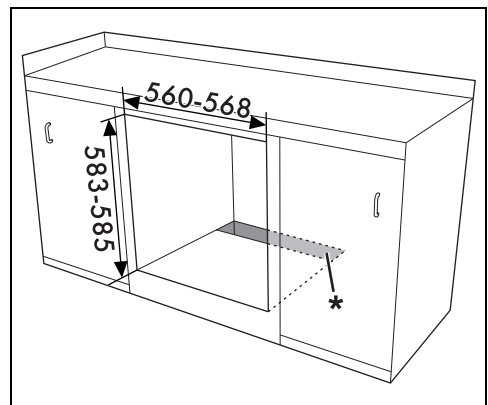
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

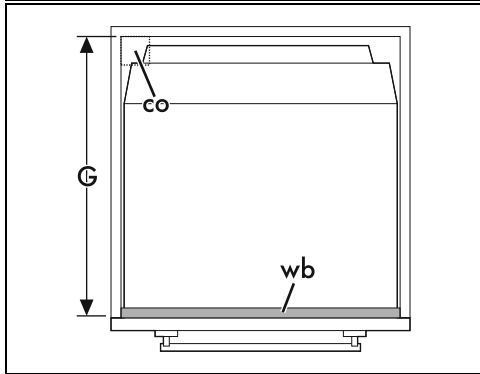
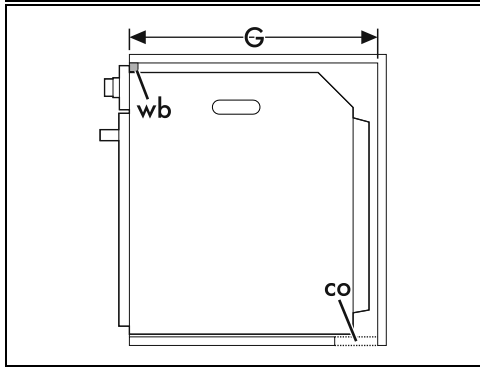
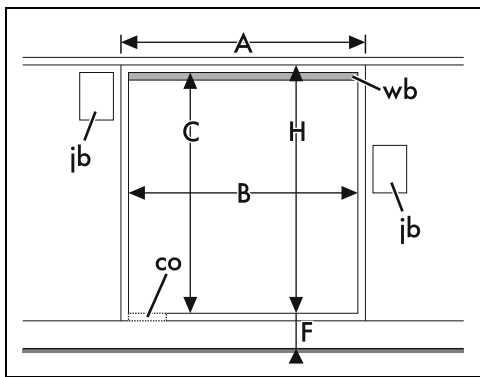
H min. 594 mm

co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Scatola delle connessioni elettriche



\* Assicurarsi che nella parte inferiore/posteriore il mobile abbia una apertura di circa 60 mm di profondità.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm<sup>2</sup>)

ib Scatola delle connessioni elettriche

wb Barra di legno (raccomandata)