

AVVERTENZE	3	Materiali adatti alle microonde	14
Avvertenze generali di sicurezza	3	Uso degli accessori	15
Per questo apparecchio	9	Programmatore digitale	16
Scopo dell'apparecchio	9	Primo utilizzo	16
Questo manuale d'uso	10	Uso del forno	17
Responsabilità del produttore	10	Consigli per la cottura	23
Targhetta di identificazione	10	Mini guida agli accessori	24
Smaltimento	10	Scopri le ricette	24
Per risparmiare energia	10	Funzioni speciali	24
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	11	Funzioni secondarie	30
Sorgenti luminose	11	Altre impostazioni	33
Come leggere il manuale d'uso	11	PULIZIA E MANUTENZIONE	33
DESCRIZIONE	11	Pulizia dell'apparecchio	33
Descrizione generale	11	Pulizia del vano cottura	34
Pannello comandi	12	Funzioni speciali di pulizia	35
Altre parti	12	Vapor Clean (solo su alcuni modelli)	35
Accessori	12	Manutenzione straordinaria	36
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)	13	INSTALLAZIONE	37
Microonde	14	Collegamento elettrico	37
USO	14	Posizionamento	37
Operazioni preliminari	14		

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

AVVERTENZE

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO

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.

Per apparecchi microonde

- **ATTENZIONE:** Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere utilizzato fino

a che non è stato riparato da personale competente.

- **ATTENZIONE:** È pericoloso per tutti, ad eccezione del personale addetto, eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che implichi la rimozione di qualunque coperchio di protezione contro l'esposizione all'energia microonde.
- **ATTENZIONE:** I liquidi e altri cibi non devono essere scaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
- Quando viene utilizzata una funzione combinata, i bambini devono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle elevate temperature generate.
- Mantenere sotto controllo visivo l'apparecchio durante la cottura di alimenti in contenitori di plastica o carta.



**Utilizzo improprio
Pericolo di esplosione**

- Durante l'utilizzo delle microonde per scaldare o riscaldare i liquidi, può verificarsi un ritardo nel processo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza la formazione delle usuali bollicine.
- Il ritardo del processo di ebollizione può generare un esplosione all'interno del forno o durante la fase d'estrazione del recipiente si possono verificare repentine fuoriuscite del liquido bollente.
- Per evitare questi pericoli è necessario aggiungere sempre l'asta di bollitura in dotazione (o un cucchiaino di plastica termo-resistente) nel recipiente durante la fase di riscaldamento.



**Utilizzo improprio
Pericolo di esplosione**



- Utilizzare le microonde solamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazioni, sono severamente proibite (es. asciugare vestiti, riscaldare pantofole, spugne, panni umidi o simili, disidratare cibi), possono portare a rischio di lesioni o incendio.
- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare

un'ebollizione eruttiva ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.

- Pulire l'apparecchio costantemente e rimuovere eventuali residui di cibo.
- La mancata pulizia del vano cottura favorisce il deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchio ed eventualmente provocare una situazione pericolosa.
- Non essiccare gli alimenti tramite le microonde.
- Non utilizzare le microonde per scaldare o friggere oli.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare cibi o bevande contenenti alcool.
- Non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere, potrebbero esplodere anche dopo l'operazione di riscaldamento.
- Non riscaldare alimenti contenuti in confezioni alimentari.
- Non utilizzare le funzioni combinate per scaldare o bollire liquidi.
- Gli alimenti per neonati non devono essere riscaldati in contenitori chiusi. Rimuovere il coperchio o la tettarella (nel caso di biberon). Terminata la cottura, verificare sempre la

temperatura del preparato, quest'ultima non deve essere elevata. Mescolare o agitare il contenuto per rendere omogenea la temperatura fra le parti per evitare scottature.

- Prima di procedere alla cottura di alimenti con pelle o buccia dura (ad esempio: patate, mele ecc) è necessario forare la buccia.
- Non utilizzare le funzioni microonde quando il vano è vuoto.
- Utilizzare stoviglie e utensili adatti per l'uso con le microonde.
- Non utilizzare vaschette in alluminio per la cottura degli alimenti.
- Non utilizzare contenitori metallici per cuocere cibi e bevande.
- Non utilizzare stoviglie con decorazioni metalliche (finiture oro, argento).
- Ove presente, non utilizzare la teglia e/o la teglia profonda per le cotture SOLO microonde.
- In caso di presenza di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e tenere la porta chiusa per soffocare eventuali fiamme.
- Questo apparecchio è conforme alle norme e alle direttive attualmente in vigore in

materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Si raccomanda comunque ai portatori di pacemaker di mantenere una distanza minima di 20-30 cm tra il forno a microonde in funzione ed il pacemaker. Consultare il produttore del pacemaker per maggiori informazioni.

- L'apparecchio opera nella banda ISM di 2.4 Ghz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, l'apparecchio appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).



Utilizzo improprio
Rischio di danni all'apparecchio

- **NON UTILIZZARE CONTENITORI/ACCESSORI (teglie, teglie in vetro ecc), APPOGGIATI DIRETTAMENTE SUL FONDO DEL VANO COTTURA.**
- Se l'apparecchio è installato in un mobile deve essere azionato con l'eventuale anta del mobile aperta.

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

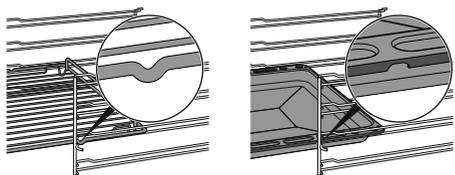


Utilizzo improprio
Rischio di danni all'apparecchio



- Durante l'utilizzo delle microonde, la pietanza (o il suo contenitore) non deve essere appoggiata sul fondo del vano cottura. Utilizzare gli accessori in dotazione inseriti nei ripiani idonei alla ricetta che si intende eseguire.

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.

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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 4000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare solamente la sonda di temperatura fornita o raccomandata dal costruttore (solo su alcuni modelli).

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.

Per risparmiare energia

- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta. La fase di preriscaldamento è escludibile in tutte le funzioni (vedi capitolo "Fase di preriscaldamento") ad esclusione delle funzioni PIZZA (preriscaldamento non escludibile) ed ECO (preriscaldamento non presente).
- In tutte le funzioni (compresa la funzione ECO) evitare l'apertura della porta durante la cottura.
- 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.

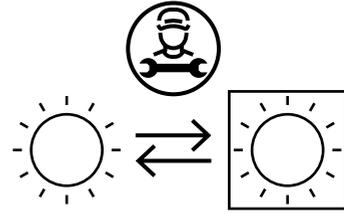
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by

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

Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose non sostituibili dall'utente, la sostituzione dev'essere effettuata solamente

dal servizio di assistenza tecnica.



- 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:



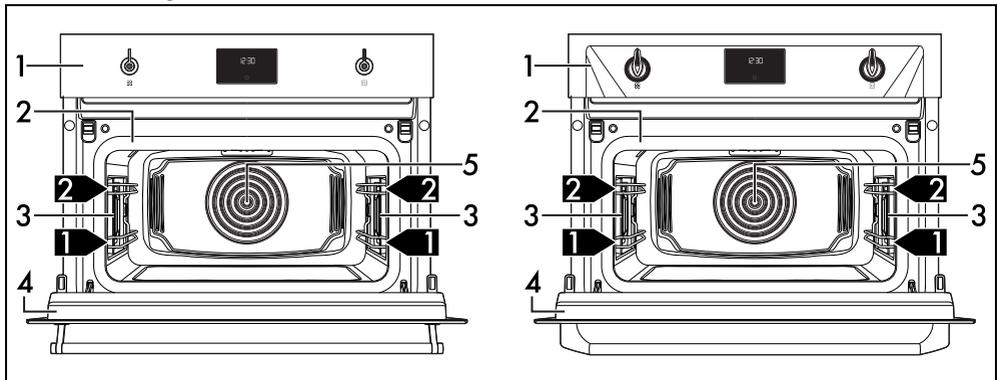
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

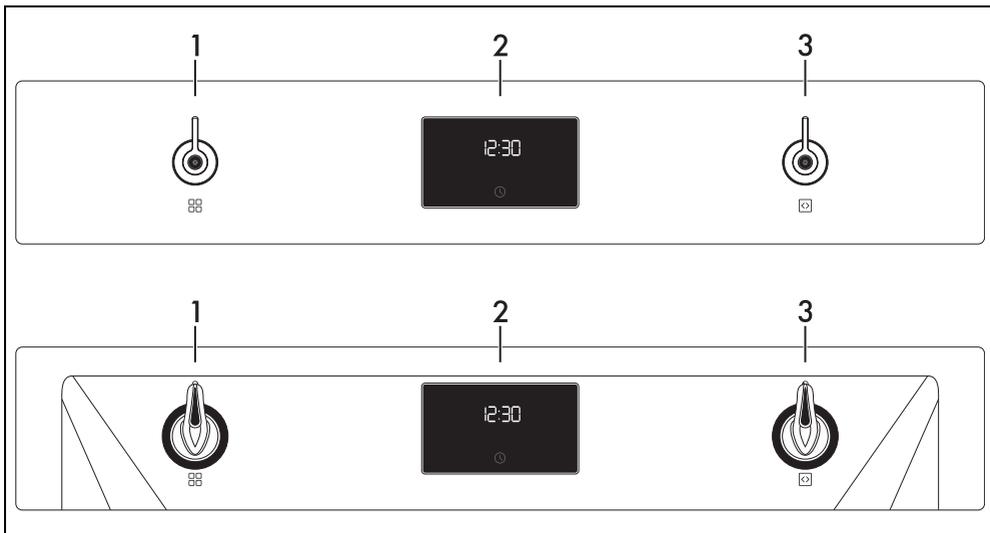
Descrizione generale



- 1 Pannello comandi
- 2 Guarnizione
- 3 Lampada
- 4 Porta
- 5 Ventola

1,2,3 Ripiano del telaio

Pannello comandi



1 Manopola funzioni

Tramite questa manopola è possibile:

- accendere/spengere l'apparecchio;
- selezionare una funzione.



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

2 Programmatore digitale

Visualizza l'orario attuale, la funzione, la potenza e la temperatura di cottura selezionate e l'eventuale tempo assegnato.

3 Manopola temperatura

Tramite questa manopola è possibile impostare:

- la temperatura di cottura;
- la durata di una funzione;
- cotture programmate;
- l'orario attuale;
- avviare o arrestare temporaneamente una funzione.

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;
- quando viene premuto il tasto  sul display;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione delle funzioni -

 -  -  (a seconda dei modelli).

Accessori

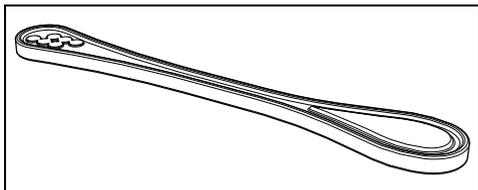
- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.
- Si consiglia di montare le guide estraibili sul primo ripiano dei telai. In questo modo, è possibile ottimizzare lo spazio all'interno

del vano cottura con un livello intermedio tra il primo e il secondo ripiano.



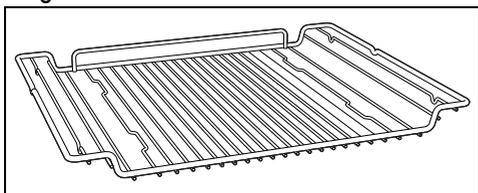
Nel presente manuale, i suggerimenti al secondo ripiano o al ripiano centrale, sono riferiti all'uso delle guide estraibili.

Asta di bollitura



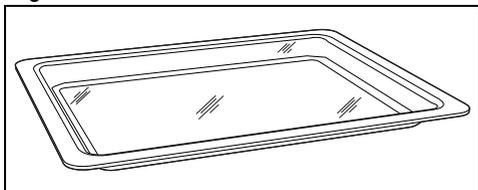
Da utilizzare in un recipiente durante il riscaldamento di liquidi, necessario per evitare il ritardo del processo di ebollizione.

Griglia ribassata



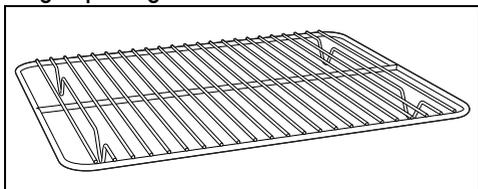
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia in vetro



Utile per qualsiasi tipo di cottura e per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante. Da appoggiare sopra la griglia ribassata, è particolarmente indicata per le cotture con microonde.

Griglia per teglia

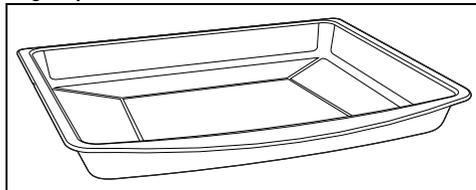


Da appoggiare sopra alla teglia in vetro, utile per la cottura di alimenti che possono

sgocciolare.

Accessori opzionali (acquistabili separatamente)

Teglia profonda

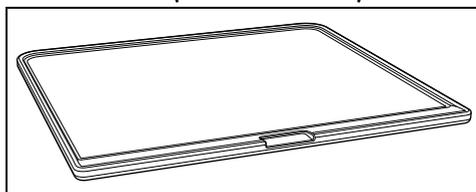


Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti...



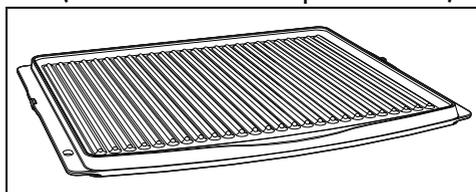
ATTENZIONE: È possibile utilizzare la teglia profonda per cotture combinate con microonde. Non utilizzarla per cotture SOLO microonde.

PPR2 o STONE (Pietra refrattaria)



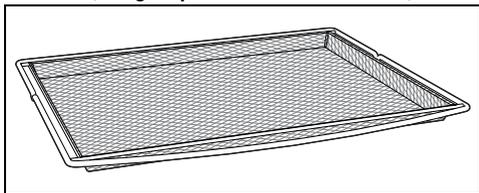
Accessorio ideale per la cottura di alimenti da panificazione (pizza, pane, focacce...), ma è possibile utilizzarlo anche per preparazioni più delicate come i biscotti.

BBQ (Bistecchiera teflonata per barbecue)



Accessorio dal duplice utilizzo: il lato rigato è consigliato per la grigliatura di carne (filetti, hamburger...), mentre la superficie liscia può essere utilizzata per la cottura di verdure, frutta, pesce...

AIRFRY (Griglia per frittura senza olio)



Accessorio consigliato per la frittura ad aria di alimenti precedentemente impanati, precotti e/ o surgelati (patatine fritte, crocchette di patate o di carne, mozzarelline...).

Microonde

L'apparecchio è dotato di un generatore di microonde detto magnetron. Le microonde

generate vengono immerse nel vano cottura uniformemente per raggiungere le pietanze e riscaldarle.

Il processo di riscaldamento avviene tramite l'attrito delle molecole contenute all'interno dei cibi (prevalentemente quelle d'acqua), con conseguente generazione di calore.

Il calore generato direttamente all'interno dei cibi permette di scongelare, riscaldare o cuocere in tempi brevi rispetto ad una cottura convenzionale.

L'utilizzo di recipienti adatti per la cottura al microonde facilita il raggiungimento delle microonde ai cibi in modo uniforme.

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.

Materiali adatti alle microonde

In linea generale i materiali utilizzati per la cottura a microonde devono consentire di essere attraversati per far raggiungere le microonde agli alimenti.

Di seguito una tabella dei materiali da utilizzare e non:

MATERIALI DA UTILIZZARE:

- Vetro (rimuovere sempre i coperchi) *

- Pirofile
 - Bicchieri
 - Barattoli
 - Porcellana
 - Terracotta
 - Plastica (se idonei alle microonde) *
 - Contenitori
 - Pellicole in plastica (non devono entrare in contatto con gli alimenti)
- * solo se termoresistente.

MATERIALI DA NON UTILIZZARE:

- Metallo (possono generare archi o scintille)
- Fogli di alluminio
- Vassoi di alluminio
- Piatti
- Utensili in metallo
- Lacci per sacchetti da freezer
- Legno
- Bicchieri in cristallo
- Carta (pericolo di incendio)
- Contenitori in polistirolo (pericolo di contaminazione degli alimenti)



Le stoviglie devono essere prive di decorazioni metalliche.



Non utilizzare teglie accessorie in metallo nelle funzioni microonde o microonde combinato.

Test delle stoviglie



Solo per questo test è possibile utilizzare la funzione microonde senza inserire il cibo all'interno.

Per verificare se le stoviglie sono adatte all'uso nella cottura con microonde si può effettuare un semplice test:

1. Rimuovere tutti gli accessori dal vano forno.
2. Posizionare la stoviglia da testare sulla griglia inserita nel primo ripiano.
3. Selezionare la funzione microonde al livello di potenza massimo (es 1000W).
4. Impostare una durata di cottura di 30 secondi.
5. Avviare la cottura.



Stoviglie non adatte Rischio di danni all'apparecchio

- Interrompere immediatamente il test se si notano delle scintille o un crepitio emesso dalle stoviglie. In questo caso le stoviglie non sono adatte per la cottura al microonde.

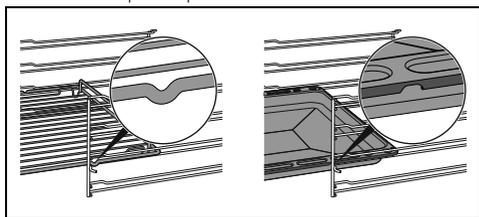
Alla fine del test la stoviglia dev'essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda, è da considerarsi non adatta per la cottura al microonde.

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 verso la parte posteriore del vano cottura.

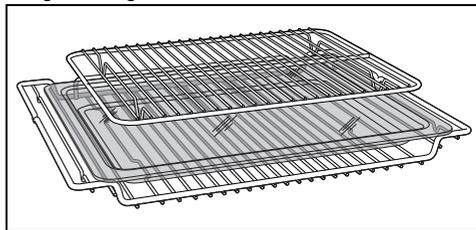


Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.



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

Griglie e teglia in vetro



La teglia in vetro deve essere posizionata sulla griglia ribassata.

La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia in vetro. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.

Asta bollitura



Utilizzo improprio Pericolo di esplosione/ustione

- Per evitare il pericolo di un'esplosione all'interno dell'apparecchio o la repentina fuoriuscita del liquido bollente è necessario aggiungere sempre l'asta di bollitura immersa nel liquido che si sta riscaldando.

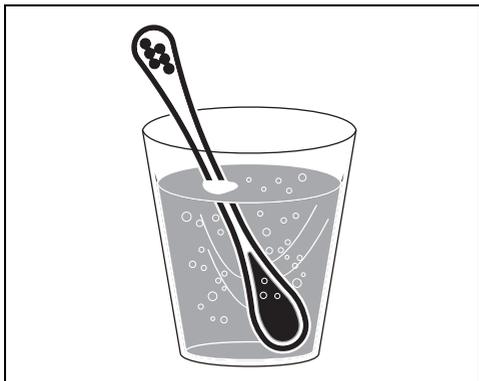


Temperatura elevata Rischio di danni all'accessorio

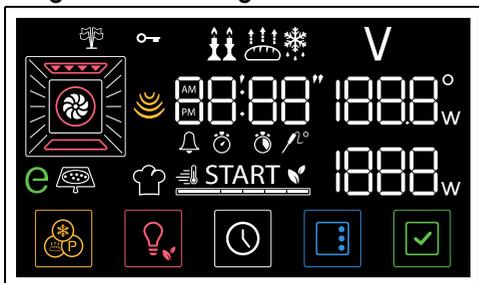
- Utilizzare l'asta di bollitura solamente nelle funzioni Microonde. L'asta non dev'essere usata nelle funzioni combinate o tradizionali.

Durante l'utilizzo delle microonde per scaldare o riscaldare i liquidi, può verificarsi un ritardo nel processo di ebollizione, per evitare questo fenomeno è necessario inserire l'asta di bollitura in dotazione (o un cucchiaino di plastica termoresistente) nel recipiente durante la fase di

riscaldamento.



Programmatore digitale



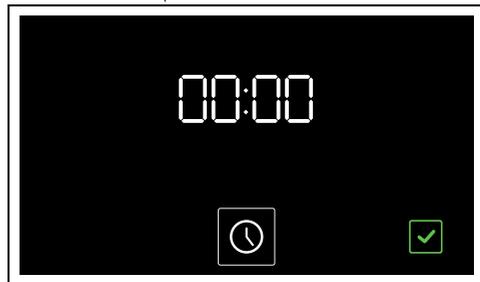
Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente ruotare le manopole funzioni e temperatura e/o premere sui tasti presenti nella parte bassa del display, a seconda delle operazioni che si intendono far eseguire all'apparecchio.

Primo utilizzo

 Se l'ora non è impostata non è possibile accendere il forno.

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione prolungata di corrente, l'apparecchio presenta sul display la dicitura  e il tasto  lampeggianti. Per poter iniziare qualsiasi cottura

è necessario impostare l'orario attuale.



Impostazione dell'orario

1. Premere il tasto .
2. Ruotare la manopola temperatura per selezionare il formato orario da visualizzare ( oppure ).

 Quando si seleziona la versione  sul display compaiono le diciture **AM** (antimeridiano) oppure **PM** (pomeridiano).

3. Premere il tasto  per confermare e passare alla regolazione dell'ora.
4. Ruotare la manopola temperatura per regolare l'ora attuale.
5. Premere il tasto  per impostare l'ora attuale e passare alla selezione dei minuti.
6. Ruotare la manopola temperatura per regolare i minuti dell'orario attuale.
7. Premere il tasto  per confermare.

 Potrebbe rendersi necessario modificare l'orario attuale, ad esempio a causa dell'ora legale-solare.

 Quando è visibile l'orario attuale, il display passa alla visualizzazione in bassa luminosità dopo 2 minuti dall'ultimo intervento sulle manopole.

 Per annullare l'operazione, tenere premuto per qualche secondo il tasto .

Modifica dell'orario

1. Nel menù principale, tenere premuto per qualche secondo il tasto .



2. Procedere con la modifica dell'orario come descritto dal punto 2 del capitolo precedente.

Uso del forno



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

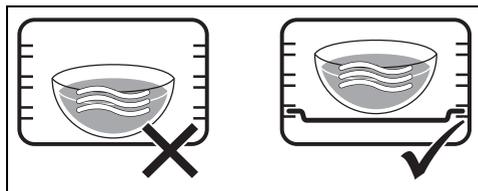
Cottura microonde



Penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza.



Durante l'utilizzo delle microonde, la pietanza (o il suo contenitore) non deve essere appoggiata sul fondo del vano cottura. Utilizzare gli accessori in dotazione inseriti nei ripiani idonei alla ricetta che si intende eseguire.



NON UTILIZZARE CONTENITORI/ACCESSORI (teglie, teglie in vetro ecc), APPOGGIATI DIRETTAMENTE SUL FONDO DEL VANO COTTURA.

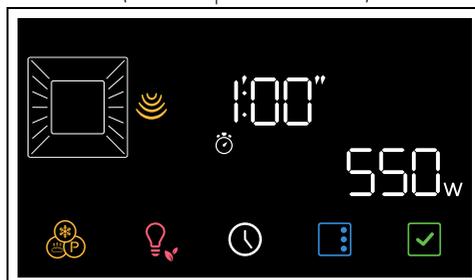
1. Aprire la porta.

2. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Dalla posizione 0, ruotare la manopola funzioni a destra di una posizione per selezionare la funzione MICROONDE



Il tasto  e la dicitura **START** cominciano a lampeggiare.

5. Ruotare la manopola temperatura per modificare il valore di potenza da 150W a 850W (ad esempio "550 watt").



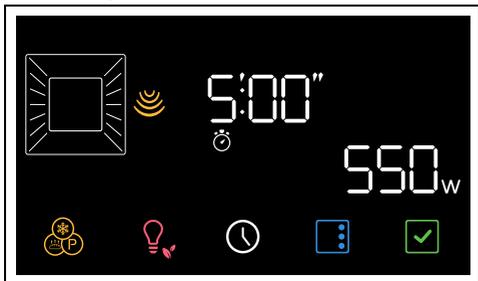
Per un riferimento sulla potenza delle microonde, vedi il paragrafo Potenze microonde.

6. Premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

7. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 5 secondi

fino a 1 ora e mezzo) (ad esempio "5 minuti").



Premere il tasto  per confermare la durata della cottura.

Premere il tasto  per avviare la funzione.

8. Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.



Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta. La funzione riprende automaticamente alla chiusura della porta.



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento riportando la manopola funzioni sulla posizione 0.

Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.

9. Riportare la manopola funzioni su 0 per uscire dalla funzione.

Potenze microonde

Di seguito sono riportate le potenze selezionabili:

Potenza (W)	Utilità
150	
250	Scongelare alimenti
350	
450	Cotture delicate
550	
650	Riscaldare e cuocere alimenti
750	
850	Riscaldare liquidi

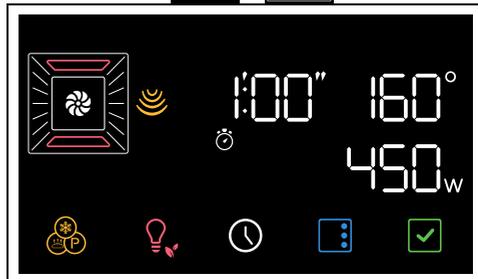
Cottura combinata



La cottura combinata è l'insieme di una cottura tradizionale unita alle microonde. Queste funzioni sono contrassegnate dall'accensione dell'icona della funzione microonde e del simbolo di una funzione tradizionale.

1. Dalla posizione 0, ruotare la manopola funzioni fino a selezionare una funzione combinata (ad esempio MICROONDE +

VENTILATO  + ).



Il tasto  e la dicitura **START** cominciano a lampeggiare.

2. Ruotare la manopola temperatura verso destra o sinistra per impostare la temperatura desiderata (ad esempio "200°C").



3. Premere il tasto .

4. Ruotare la manopola temperatura per modificare il valore di potenza da 150W a 450W (ad esempio "350 watt").

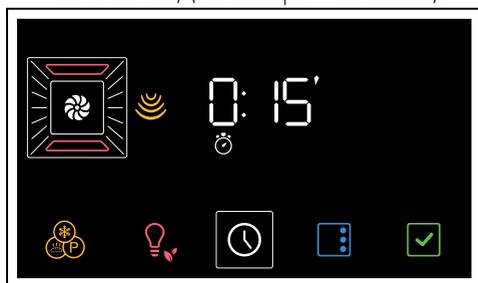


5. Premere il tasto per confermare la potenza delle microonde.

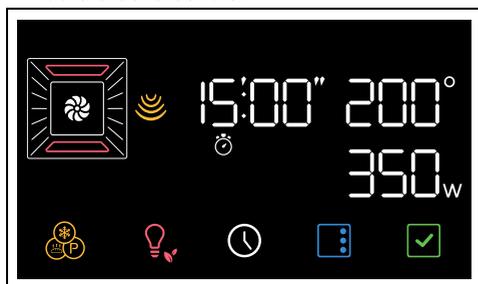
6. Premere il tasto .

Sul display le spie e lampeggiano.

7. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "15 minuti").



8. Premere il tasto per confermare la durata della cottura.



9. Premere nuovamente il tasto per avviare la funzione.

Fase di preriscaldamento

La cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente.

Questa fase è segnalata dall'accensione spia e dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura .

È possibile saltare la fase di preriscaldamento tenendo premuto per qualche secondo il tasto .

Al termine del preriscaldamento:

- la spia si spegne;
- interviene un segnale acustico;
- la dicitura **START** e il tasto lampeggiano ad indicare che l'alimento può essere introdotto nel vano cottura.

Fase di cottura

1. Aprire la porta
 2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
 3. Chiudere la porta.
- oppure
- Se la pietanza è già all'interno del vano cottura, premere il tasto per avviare la cottura.
4. Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.

Termine della cottura

Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.

5. Riportare la manopola funzioni su 0 per uscire dalla funzione.

Elenco delle funzioni di cottura combinate

MICROONDE + VENTILATO

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.

MICROONDE + TERMO-VENTILATO

Per una cottura combinata con calore ventilato che cuoce in tempi brevi il cibo grazie alla rotazione dell'aria calda e alle microonde.

MICROONDE + GRILL



L'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.

Cottura tradizionale



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento riportando la manopola funzioni sulla posizione 0.

1. Ruotare la manopola funzioni verso destra o sinistra per selezionare la funzione desiderata (ad esempio "VENTILATO").



Il tasto  e la dicitura **START** cominciano a lampeggiare.

2. Ruotare la manopola temperatura verso destra o sinistra per impostare la temperatura desiderata (ad esempio "200°C").



3. Premere il tasto  per avviare la funzione.



Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta. La funzione riprende automaticamente alla chiusura della porta.

Fase di preriscaldamento

La cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente.

Questa fase è segnalata dall'accensione spia



e dal progressivo aumento del livello di

raggiungimento temperatura 



È possibile saltare la fase di preriscaldamento tenendo premuto per qualche secondo il tasto .

Al termine del preriscaldamento:

- la spia  si spegne;
- interviene un segnale acustico;
- la dicitura **START** e il tasto  lampeggiano ad indicare che l'alimento può essere introdotto nel vano cottura.

Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
oppure
- Se la pietanza è già all'interno del vano cottura, premere il tasto  per avviare la cottura.
4. Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.

Termine della cottura

5. Per terminare la cottura riportare la manopola funzioni su 0 per uscire dalla funzione.

Cottura temporizzata



Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

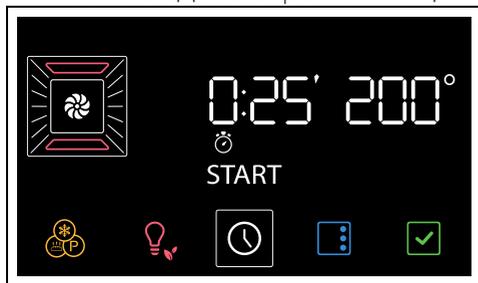


Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta. La funzione riprende automaticamente alla chiusura della porta.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

- Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "25 minuti").



- Premere il tasto  per confermare la durata della cottura.

 Tenere in considerazione che alla durata della cottura vanno aggiunti alcuni minuti utili per il preriscaldamento del forno.

- Premere il tasto  per avviare la funzione. Al termine del preriscaldamento:
- Introdurre l'alimento nel vano cottura.
- Richiudere la porta, la cottura riparte in automatico.

La cottura a tempo è segnalata dal progressivo diminuire del tempo sul display numerico e dalla progressiva diminuzione della barra a segmenti



Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.

- Riportare la manopola funzioni su 0.

Per cancellare una cottura temporizzata

- Premere brevemente il tasto .
- Ruotare la manopola temperatura in senso antiorario fino ad azzerare la durata della cottura.
- Premere il tasto  per confermare.

Cottura programmata

 Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura temporizzata ad un orario stabilito dall'utente, con conseguente spegnimento automatico dell'apparecchio.

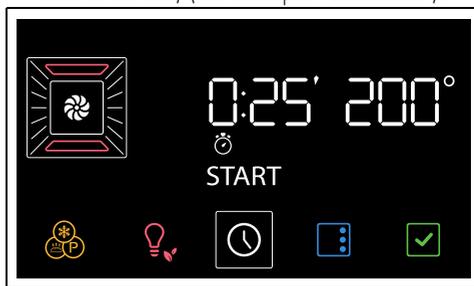
 Per ragioni di sicurezza, non è possibile impostare soltanto l'orario di fine cottura senza averne programmato la sua durata.

 Se viene mantenuto l'orario di fine cottura proposto non parte la cottura programmata, aggiungere almeno un minuto

- Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

- Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "25 minuti").



- Premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

- Ruotare la manopola temperatura per impostare l'orario di fine cottura (ad esempio "13:15").



- Premere il tasto  per confermare l'orario del termine di cottura.
- Dopo aver confermato l'orario, la funzione parte in automatico.

L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di

partenza programmato.



Nell'orario di fine cottura, sono già calcolati i minuti necessari per il preriscaldamento.

Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la

dicitura **End**.

7. Riportare la manopola funzioni su 0.

Per cancellare una cottura programmata

1. Premere brevemente il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

2. Premere brevemente il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

3. Ruotare la manopola temperatura in senso antiorario fino ad arrivare all'orario minimo impostabile di termine cottura

4. Premere il tasto  per confermare.



In questo modo, viene annullata solamente la cottura programmata. La cottura temporizzata inizia subito con la fase di preriscaldamento.



Per interrompere ogni cottura, riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.

Timer contaminuti durante una cottura



Il timer contaminuti non interrompe la cottura, ma avvisa l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

1. Premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

2. Premere il tasto .

Sul display appaiono le cifre  e la spia  lampeggianti.

3. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata del contaminuti (da 1 minuto fino a 23 ore).

4. Premere il tasto  per confermare.

Al termine del timer contaminuti interviene un segnale acustico e sul display la spia  lampeggia.

5. Premere il tasto  per uscire dalla funzione.

Elenco delle funzioni di cottura tradizionali



Su alcuni modelli non tutti le funzioni sono presenti.

STATICO



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

VENTILATO



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

TERMO-VENTILATO



Il calore si distribuisce in modo rapido e uniforme. Adatta per tutte le pietanze, ideale per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

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.

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 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 arrostiti, 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

Consigli per le cotture su due ripiani:

- Consigliamo di munirsi di 2 griglie (possono essere richieste presso i centri assistenza autorizzati).
- Per agevolare il flusso dell'aria, posizionare gli stampi/casseroles al centro delle griglie ed assicurarsi che la loro larghezza/diametro non superi i 30 cm.
- Posizionare le griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra.
- A seconda dell'alimento e dell'aumento di carico all'interno della cavità, la cottura su due livelli potrebbe richiedere qualche minuto in più di cottura rispetto ad un singolo ripiano.
- Le funzioni indicate per la cottura su due ripiani sono TERMO-VENTILATO e BASE TERMO-VENTILATA.

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 griglia riposta 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.

Mini guida agli accessori



Griglia ribassata

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.

Per le cotture multilivello, posizionare due griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra ed

utilizzare la funzione TERMO-VENTILATO



Teglia in vetro

Utilizzare la teglia in vetro posizionandola sulla griglia



È indicata per le cotture microonde e microonde combinate.



Griglia per teglia

Si consiglia l'utilizzo della griglia per teglia come base per gli alimenti da grigliare. La teglia sottostante raccoglie i succhi delle grigliature.

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.

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



Teglia profonda

Posizionare la teglia sull'ultimo ripiano con la griglia per teglia per effettuare le cotture in

funzione GRILL



ATTENZIONE: È possibile utilizzare la teglia profonda per cotture combinate con microonde. Non utilizzarla per cotture solo microonde.

Scopri le ricette

Per consultare le ricette elaborate per varie categorie di alimenti e avere maggiori informazioni su suggerimenti di cottura, si consiglia di visitare la pagina dedicata sul sito www.smeg.com, raggiungibile tramite il QR code presente sul volantino in dotazione al prodotto.

Funzioni speciali

- Dalla posizione 0, ruotare la manopola funzioni a sinistra di una posizione. Il tasto



lampeggia.



Per scorrere le funzioni disponibili, premere il tasto  fino a selezionare la funzione speciale desiderata.



Per uscire dalla funzione selezionata (non ancora avviata), tenere premuto il

tasto .

SCONGELAMENTO



Questa funzione permette di scongelare gli alimenti in base ad un tempo selezionabile.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



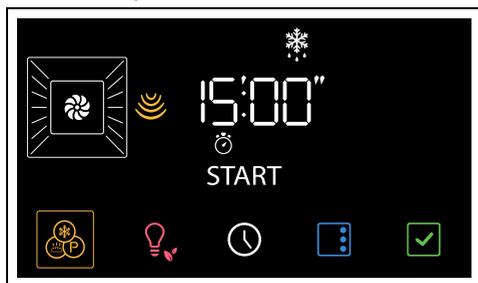
Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata e ad ogni pressione del tasto  l'apparecchio emette un avviso acustico. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

2. Aprire la porta.

- Inserire la pietanza da scongelare all'interno del vano cottura.

 Si consiglia di posizionare l'alimento da scongelare sul primo ripiano dal basso.

- Chiudere la porta.
- Premere il tasto  per confermare.
- Ruotare la manopola temperatura per inserire la durata dello scongelamento (da 1 minuto a 30 minuti) (ad esempio "15:00").



 Nella funzione scongelamento, la potenza delle microonde non è modificabile.

- Premere il tasto  per avviare la funzione.

 A metà funzione, si consiglia di girare l'alimento di 180° per ottenere un risultato migliore.

Al termine, sul display viene visualizzata la dicitura **End** lampeggiante ed interviene un segnale acustico.

- Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

 Lasciare riposare l'alimento per qualche minuto prima di estrarlo dal vano cottura.

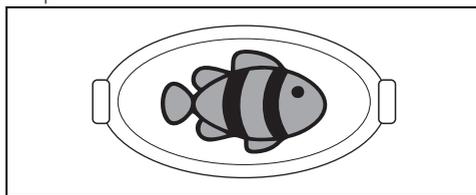
- Qui di seguito, una tabella di riferimento con le tempistiche di scongelamento per tipologie di alimenti.

Tipologie	Peso (kg)	Tempo
Carni	0,4	0h 23m
Pesce	0,5	0h 10m
Pane	0,3	0h 15m
Dolci	1,0	0h 02m

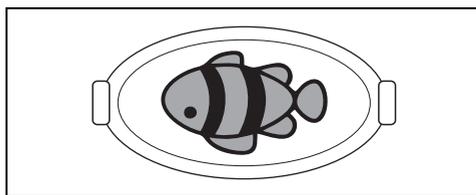
Procedura "Turn"

Per uno scongelamento ottimale l'apparecchio consiglia quando è necessario ruotare la pietanza all'interno della cavità.

- Inserire la pietanza all'interno del vano cottura disponendola parallelamente alla porta.



- Quando l'apparecchio visualizzerà sul display la dicitura **Turn** sarà necessario ruotare la pietanza.
- Aprire la porta e ruotare la pietanza di 180°.

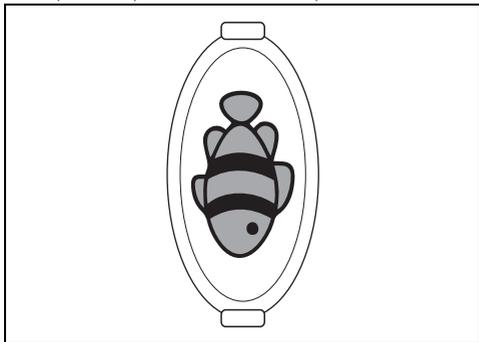


 Se non si esegue l'operazione di rotazione della pietanza, l'apparecchio attenderà un minuto per poi proseguire nella fase di scongelamento automaticamente.

- Chiudere la porta dell'apparecchio e premere la manopola funzione per riprendere la funzione.
- Se necessario l'apparecchio potrà chiedere nuovamente la rotazione della pietanza. Sul display verrà visualizzata la dicitura

Turn.

6. Per la seconda rotazione sarà necessario aprire la porta e ruotare la pietanza di 90°.



7. Chiudere la porta e premere la manopola funzione per riprendere la funzione.

LIEVITAZIONE



Questa funzione è particolarmente indicata per la lievitazione degli impasti.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



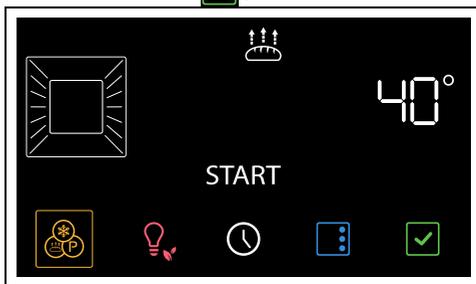
Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata e ad ogni pressione del tasto

 l'apparecchio emette un avviso acustico.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

2. Aprire la porta.
3. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
4. Chiudere la porta.

5. Premere il tasto  per confermare.



Ruotare la manopola temperatura per modificare il valore della temperatura (da 25°C a 40°C)

6. Premere il tasto  per avviare la funzione.
7. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.



Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

SABBATH



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di pre-riscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-150 °C.
- Lampada forno disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta (ove presente) o l'attivazione manuale tramite manopola non attiva la lampada.
- Ventola interna disattivata.
- Luce manopole e indicazioni sonore disattivate.



Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro. Ogni azione sulle manopole e/o sui tasti del display non produrrà alcun effetto; resterà attiva solamente la manopola funzioni per poter tornare al menù principale.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .
2. Premere il tasto  per confermare.
3. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (ad esempio "90°C").

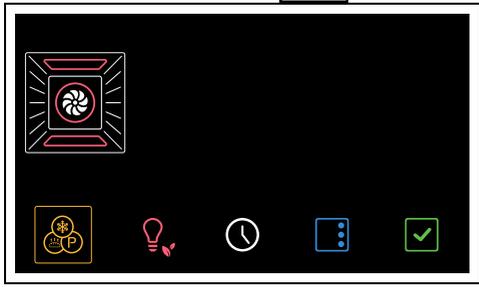


4. Premere il tasto  per avviare la funzione.
5. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

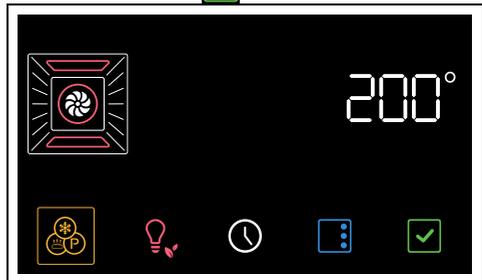
TURBO

 Consente la rapida cottura su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



2. Premere il tasto  per confermare.



3. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
4. Premere il tasto  per avviare la funzione.

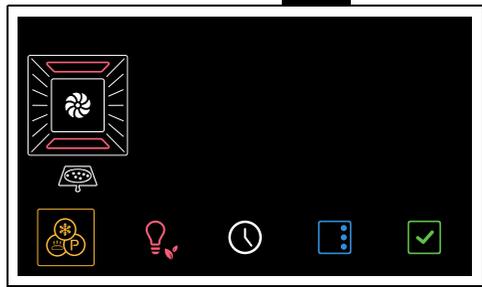
 Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

5. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta e introdurre l'alimento da cuocere nel vano cottura.
6. Chiudere la porta.
7. Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.
8. Al termine della cottura, ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

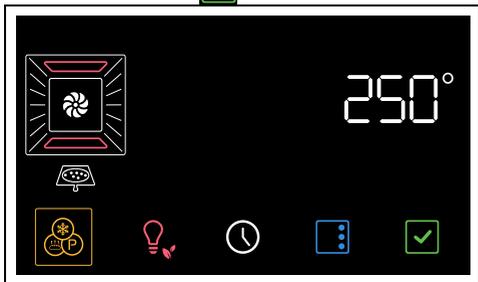
PIZZA

 Funzione specifica per la cottura della pizza. Ideale non solo per pizze, ma anche per biscotti e torte.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



2. Premere il tasto  per confermare.



3. Premere il tasto  per avviare la funzione.

 In questa funzione non è possibile saltare la fase di preriscaldamento.

4. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta e introdurre l'alimento da cuocere nel vano cottura.
5. Chiudere la porta.
6. Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.
7. Al termine della cottura, ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

STONE

 Utile per ottenere cotture su pietra. Da utilizzare con l'accessorio PPR2 o STONE venduto separatamente.

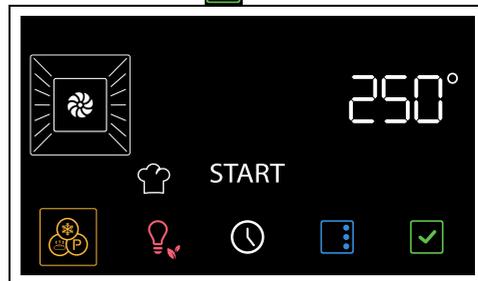
 Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.

1. Aprire la porta.
2. Inserire l'accessorio PPR2 o STONE nel vano cottura (fare riferimento al manuale specifico dell'accessorio).
3. Chiudere la porta

4. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione **St On**.



5. Premere il tasto  per confermare.



6. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
7. Premere il tasto  per avviare la funzione.

 Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

8. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed appoggiare la pietanza da cuocere sull'accessorio.
9. Chiudere la porta.
10. Al termine della cottura, ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

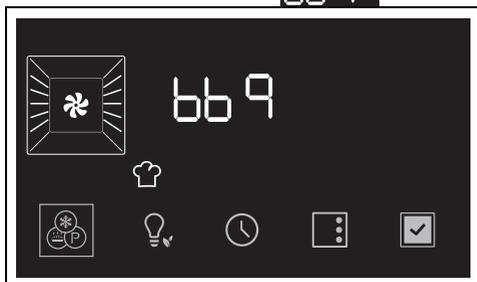
BBQ (Barbecue)

 Utile per ottenere cotture barbecue. Da utilizzare con l'accessorio BBQ venduto separatamente.

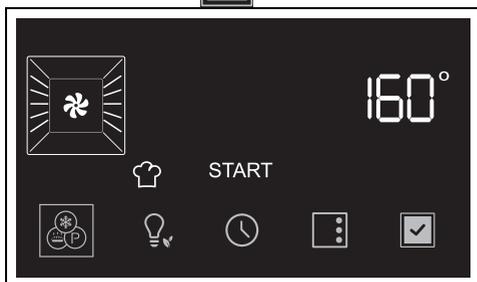
 Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.

1. Aprire la porta.

- Inserire l'accessorio BBQ nel vano cottura.
- Chiudere la porta
- Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione **bb9**.



5. Premere il tasto  per confermare.



6. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
7. Premere il tasto  per avviare la funzione.

 Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

8. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed appoggiare la pietanza da cuocere sull'accessorio.
9. Chiudere la porta.
10. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

BBQ (Barbecue)

 Utile per ottenere cotture barbecue. Da utilizzare con l'accessorio BBQ venduto separatamente.



Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.

1. Aprire la porta.
2. Inserire l'accessorio BBQ nel vano cottura.
3. Chiudere la porta
4. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione **bb9**.



5. Premere il tasto  per confermare.



6. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
7. Premere il tasto  per avviare la funzione.



Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

8. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed appoggiare la pietanza da cuocere sull'accessorio.
9. Chiudere la porta.
10. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

AIRFRY



Utile per ottenere cotture fritte senza olio. Da utilizzare con l'accessorio AIRFRY venduto separatamente.

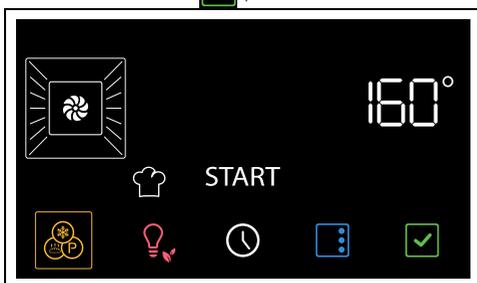


Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



2. Premere il tasto  per confermare.



3. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
4. Premere il tasto  per avviare la funzione.



Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

5. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed inserire l'accessorio AIRFRY con la pietanza da cuocere all'interno del vano cottura.
6. Chiudere la porta.
7. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

Funzioni secondarie

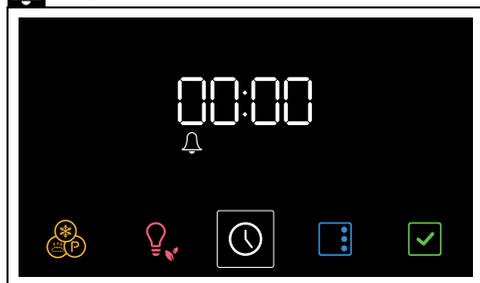
I tasti situati nella parte inferiore del display hanno alcune funzioni secondarie:

TIMER CONTAMINUTI



Il timer contaminuti avvisa solamente l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

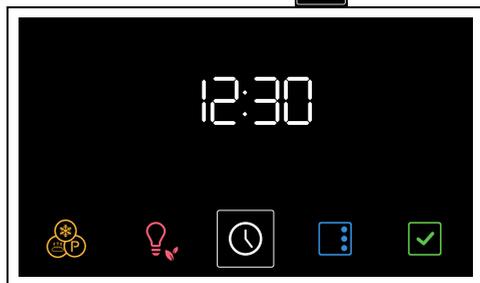
1. Nel menù principale, premere il tasto . Sul display appaiono le cifre  e la spia  lampeggianti.



2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata del contaminuti (da 1 minuto fino a 23 ore).
3. Premere il tasto  per confermare.
4. Al termine del timer contaminuti interviene un segnale acustico e sul display la spia  lampeggia.
5. Premere il tasto  per uscire dalla funzione.

ORARIO

1. Nel menù principale, tenere premuto per qualche secondo il tasto .



2. Ruotare la manopola temperatura per selezionare il formato orario da visualizzare (**12h** oppure **24h**).

 Quando si seleziona la versione **12h** sul display compaiono le diciture **AM** (antimeridiano) oppure **PM** (pomeridiano).

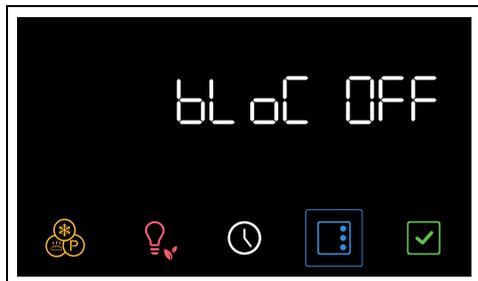
3. Premere il tasto  per confermare e passare alla regolazione dell'ora.
4. Ruotare la manopola temperatura per regolare l'ora attuale.
5. Premere il tasto  per impostare l'ora attuale e passare alla selezione dei minuti.
6. Ruotare la manopola temperatura per regolare i minuti dell'orario attuale.
7. Premere il tasto  per confermare.

 Per annullare l'operazione, tenere premuto per qualche secondo il tasto .

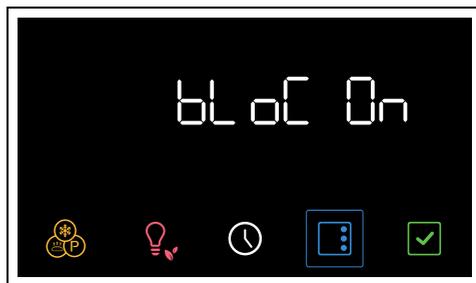
Blocco comandi (sicurezza bambini)

 Questa modalità permette all'apparecchio di bloccare automaticamente i comandi dopo 2 minuti di normale funzionamento, senza alcun intervento da parte dell'utente.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione blocco comandi.



2. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione blocco comandi.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

 Nel normale funzionamento il blocco comandi è indicato dall'accensione della spia .

 Nel caso in cui vengano toccati i tasti del display o variate le posizioni delle manopole, sul display verrà visualizzata per due secondi la dicitura "Loch On".

Per disinserire il blocco temporaneamente:

1. durante una cottura, ruotare la manopola temperatura o premere un tasto del display.



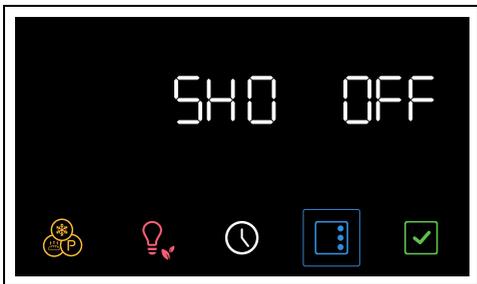
2. Quando il display mostra la schermata "Loch On", premere per qualche secondo il tasto .

Dopo due minuti dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.

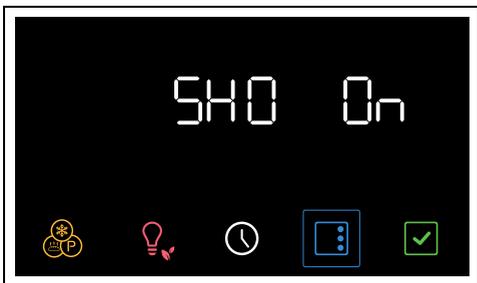
Show room (solo per espositori)

 Questa modalità permette all'apparecchio di disattivare gli elementi riscaldanti, ma allo stesso tempo di mantenere attivo il pannello comandi.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione show room.



2. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione show room.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

 La show room attiva è segnalata sul display dalla spia  accesa.

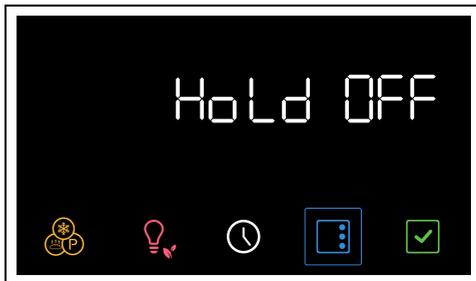
 Per utilizzare normalmente l'apparecchio è necessario impostare su OFF questa funzione.

Mantenimento calore

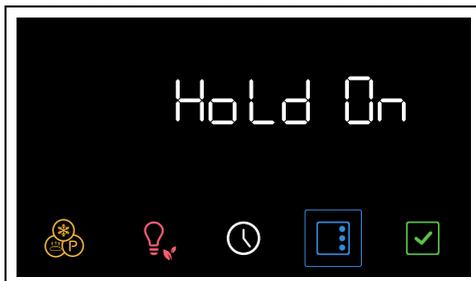
 Questa modalità permette all'apparecchio, al termine di una cottura in cui è stata impostata una durata (se questa non viene interrotta manualmente), di tenere in caldo (a basse temperature) il cibo appena cotto e di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche e di fragranza ottenute durante la cottura.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a

selezionare la funzione mantenimento calore.



2. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione mantenimento calore.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

 Per utilizzare normalmente l'apparecchio è necessario impostare su OFF questa funzione.

Luminosità del display

 Questa modalità permette di scegliere il livello di luminosità del display.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione luminosità del display.



2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per selezionare la luminosità desiderata, dal valore 1 (bassa luminosità) al valore 5 (alta luminosità).
3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

 La funzione luminosità del display è impostata di fabbrica su alta.

Toni

 Ad ogni pressione dei simboli sul display l'apparecchio emette un suono. Tramite questa impostazione è possibile disabilitarlo.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione toni.



2. Ruotare la manopola temperatura per disabilitare il suono associato al tocco dei simboli sul display.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

Altre impostazioni

Eco light

 Per un maggior risparmio energetico le lampade all'interno del vano cottura vengono disattivate automaticamente dopo circa un minuto dall'inizio della cottura o dall'apertura della porta.

 Per impedire all'apparecchio che disattivi la lampada automaticamente dopo circa un minuto impostare su Off questa modalità.

 La funzione Eco light è impostata di fabbrica su On.

- Per disattivare la funzione Eco light, premere il tasto  per qualche istante.
- Per riattivare la funzione Eco light, premere il tasto  per qualche istante.

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 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.

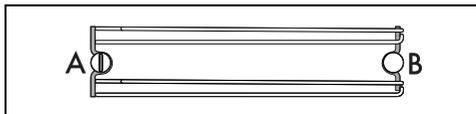
Alla fine di ogni cottura:

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

lateralmente.



A = sede anteriore

B = perno posteriore

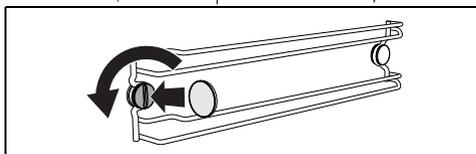


In alcuni modelli, il perno posteriore B può essere smontato e rimontato come la sede anteriore A.

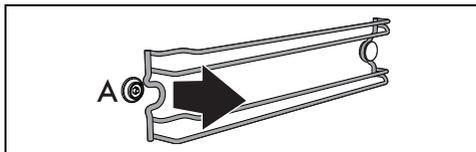


Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

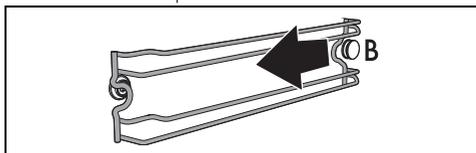
1. Svitare il perno di fissaggio anteriore situato sulla parete laterale vicino all'apertura del vano cottura (è possibile aiutarsi con un utensile, ad esempio una moneta).



2. Tirare con attenzione il telaio verso il centro del vano cottura in modo da sganciarlo dalla sede anteriore A.



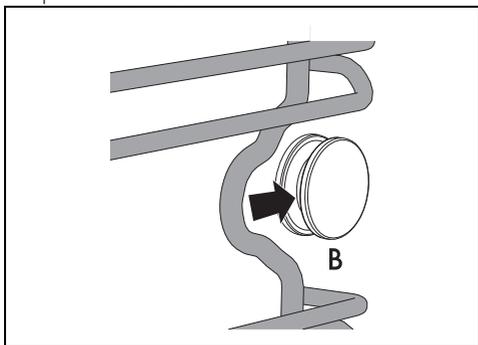
3. Sfilare il telaio dal perno posteriore B situato in fondo alla parete laterale.



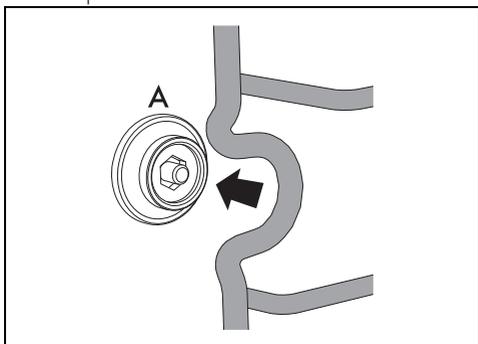
4. Ripetere l'operazione per il telaio posto sull'altra parete laterale.

Per rimontare i telai supporto griglie/teglie:

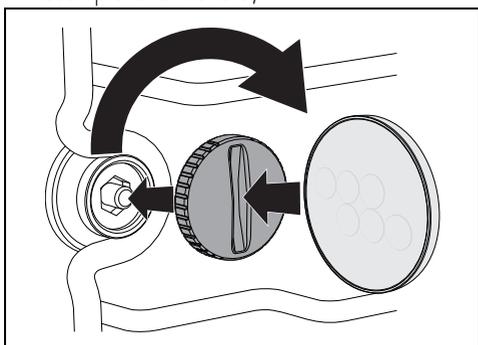
1. Infilare la parte posteriore del telaio nella sede sotto al perno B situato in fondo alla parete laterale.



2. Riposizionare la parte anteriore del telaio nella sede A sulla parete laterale vicino all'apertura del vano cottura.



3. Avvitare il perno di fissaggio anteriore (è possibile aiutarsi con un utensile, ad esempio una moneta).



4. Ripetere l'operazione per il telaio posto sull'altra parete laterale.

Funzioni speciali di pulizia

- Dalla posizione 0, ruotare la manopola funzioni a sinistra di una posizione. Il tasto

 lampeggia.

Vapor Clean (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



La funzione Vapor Clean è un procedimento di pulizia assistita che facilita la rimozione della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire l'interno del forno con estrema facilità. I residui di sporco vengono ammorbiditi dal calore e dal vapore acqueo facilitando la loro successiva rimozione.

Operazioni preliminari

Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Se presente, rimuovere la sonda di temperatura.
- Se presenti, rimuovere i pannelli autopulenti.
- Versare circa 120cc di acqua sul fondo del vano cottura. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.
- Mediante un nebulizzatore a spruzzo, nebulizzare una soluzione di acqua e detersivo per i piatti all'interno del vano cottura. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, verso l'alto, il basso e verso il deflettore.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.



Non spruzzare sul deflettore se questo è rivestito di materiale autopulente.

- Chiudere la porta.
- Durante il ciclo di pulizia assistita lavare separatamente i pannelli autopulenti (se presenti) precedentemente rimossi con acqua tiepida e poco detersivo.

Impostazione della Vapor Clean



Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata e ad ogni pressione del tasto

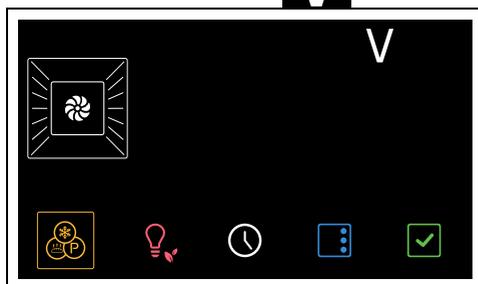


l'apparecchio emette un avviso acustico.

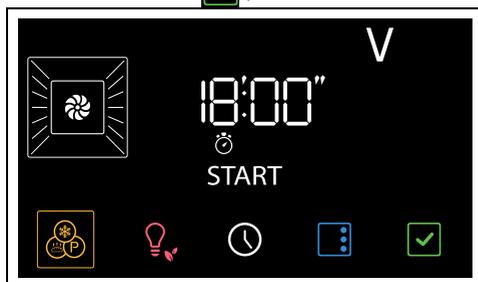
Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a

selezionare la funzione



2. Premere il tasto  per confermare.



3. Premere il tasto  per avviare la funzione.



I parametri di durata e temperatura non sono modificabili da parte dell'utente.

Al termine, sul display viene visualizzata la dicitura  lampeggiante ed interviene un segnale acustico.

4. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

Vapor Clean programmata

L'ora di inizio della funzione Vapor Clean può essere programmata come le altre funzioni di cottura.

1. Dopo aver selezionato la funzione Vapor Clean, premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

2. Ruotare la manopola temperatura per impostare l'orario di fine funzione.

3. Premere il tasto  per confermare.

L'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare la funzione Vapor Clean.

Termine della Vapor Clean

1. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.
2. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
3. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
4. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
5. Rimuovere l'acqua residua all'interno del vano cottura.
6. Se presenti, riposizionare i pannelli autopulenti ed i telai supporto griglie/teglie.

Per una maggiore igiene e per evitare che gli alimenti acquisiscano odori sgradevoli:

- si consiglia di effettuare un'asciugatura del vano cottura mediante una funzione ventilata a 160°C per circa 10 minuti.
- In caso di presenza dei pannelli autopulenti, si consiglia di effettuare un'asciugatura del vano cottura con contemporaneo ciclo di catalisi.



Si consiglia l'uso di guanti in gomma durante queste operazioni.



Per facilitare la pulizia manuale delle parti più difficili da raggiungere, si consiglia di rimuovere 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.

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

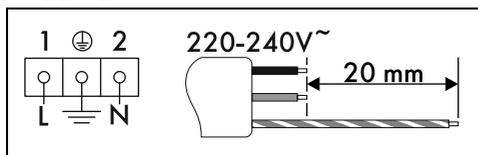
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

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 mm².



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.

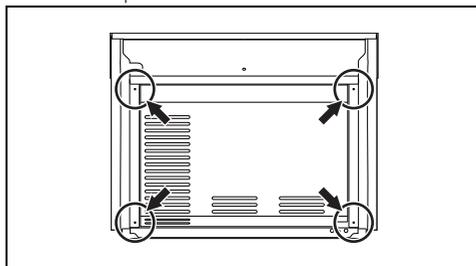
Evitare l'uso di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamento o bruciature.

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 morsettiere.



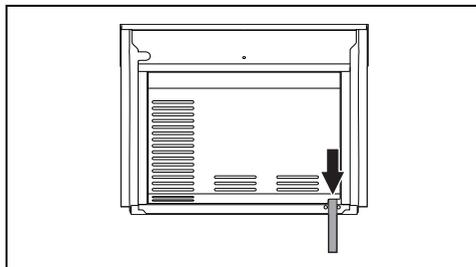
2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.

Posizionamento



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

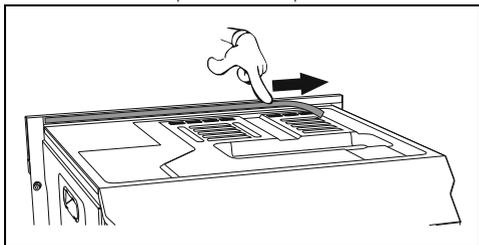
Posizione del cavo di alimentazione



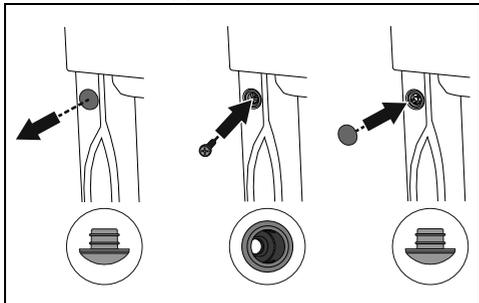
Guarnizione frontalino

Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali

infiltrazioni di acqua o altri liquidi.

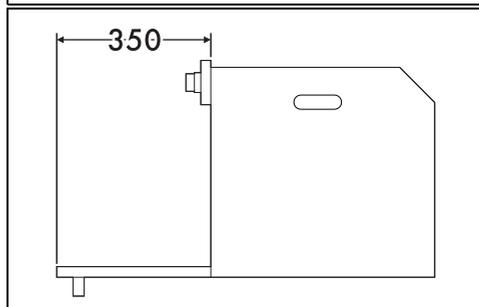
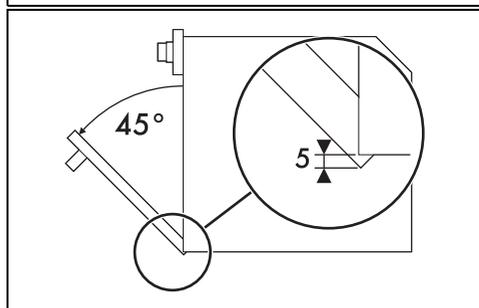
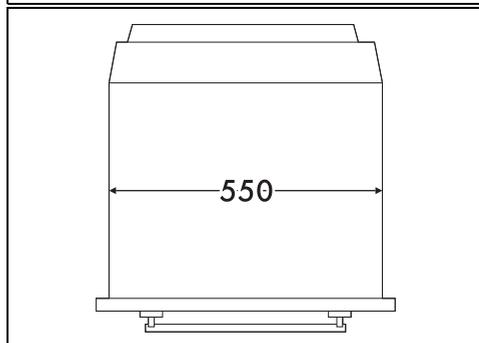
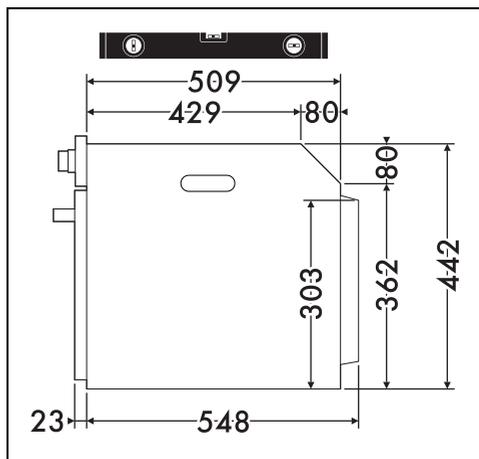
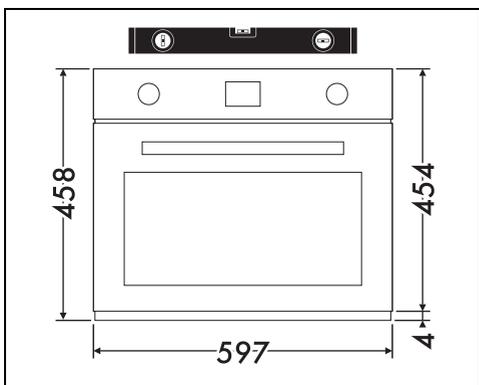


Boccole di fissaggio

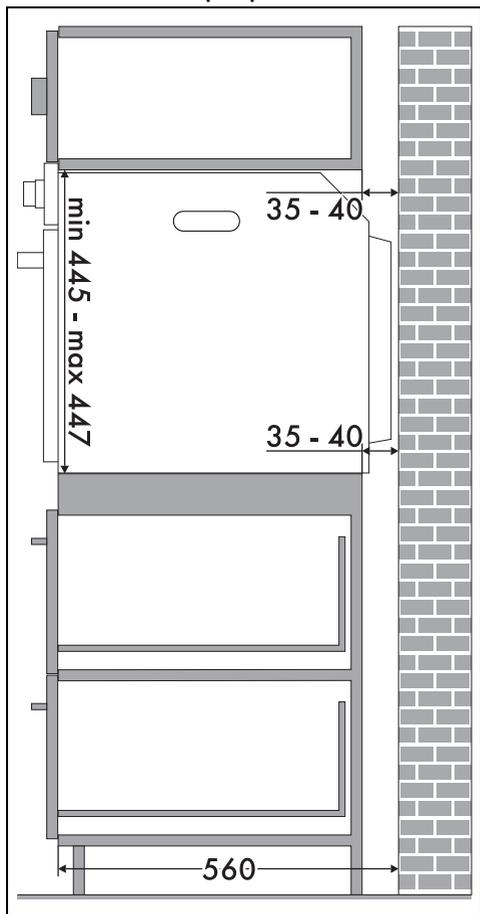


1. Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata dell'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.
4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

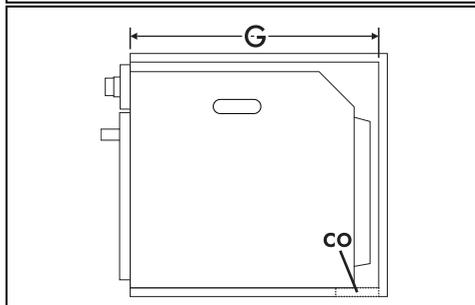
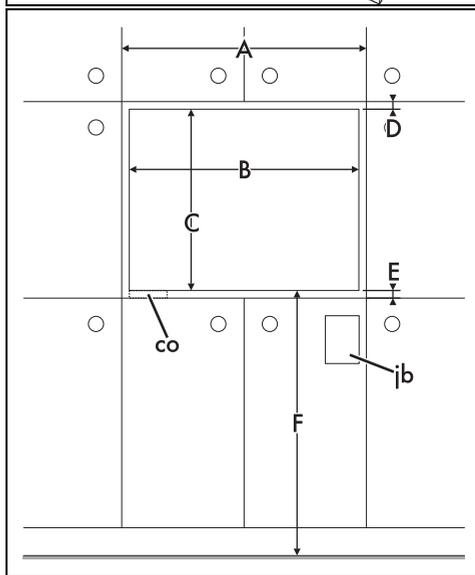
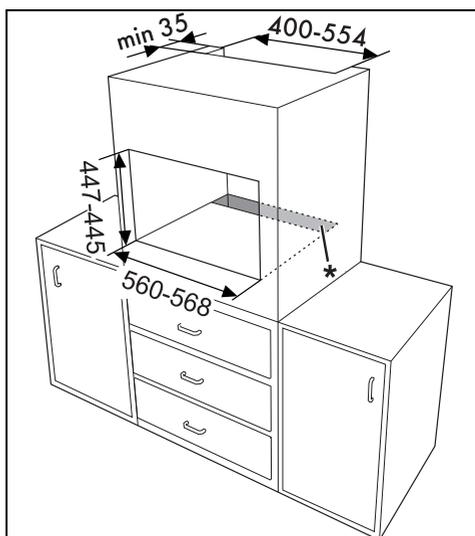
Ingombri dell'apparecchio (mm)

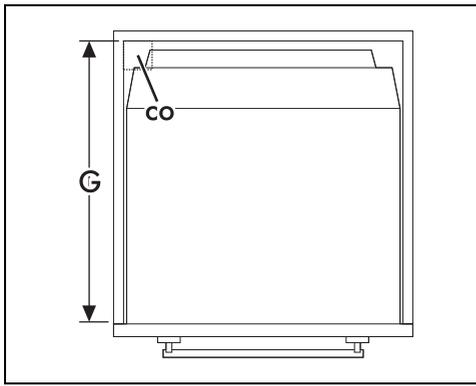


Incasso a colonna (mm)



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





A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

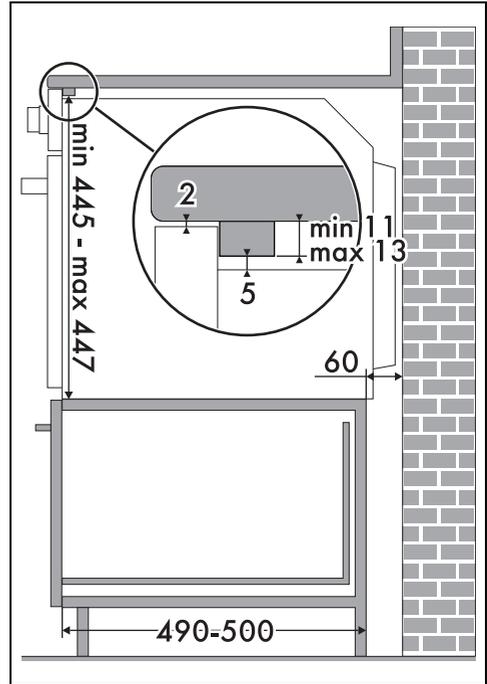
G min. 560 mm

H min. 458 mm

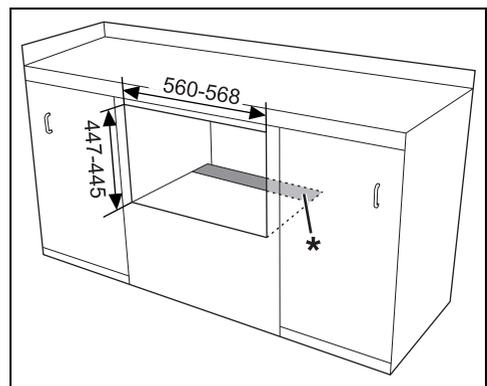
co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm²)

jb Scatola delle connessioni elettriche

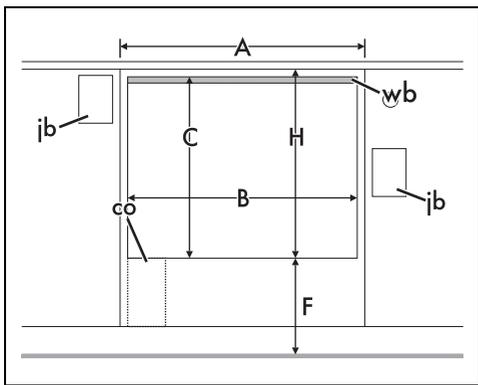
Incasto sotto piani di lavoro (mm)



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.



* 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 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 458 mm

co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm²)

ib Scatola delle connessioni elettriche

wb Barra di legno (raccomandata)

