Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	7
1.3 Responsabilità del produttore	8
1.4 Questo manuale d'uso	8
1.5 Targhetta di identificazione	8
1.6 Smaltimento	8
1.7 Come leggere il manuale d'uso	9
2 Descrizione	10
2.1 Descrizione generale	10
2.2 Pannello comandi	11
2.3 Altre parti	12
2.4 Accessori disponibili	12
2.5 Vantaggi utilizzo dell'abbattitore	14
3 Uso	15
3.1 Avvertenze	15
3.2 Operazioni preliminari	16
3.3 Uso degli accessori	16
3.4 Uso dell'abbattitore	17
3.5 Funzioni raffreddamento	19
3.6 Programmi automatici	30
3.7 Funzioni speciali	32
3.8 Cronologia	41
3.9 Impostazioni	41
4 Pulizia e manutenzione	44
4.1 Avvertenze	44
4.2 Pulizia delle superfici	44
4.3 Manutenzione straordinaria	46
5 Installazione	48
5.1 Collegamento elettrico	48
5.2 Posizionamento	48

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

1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Durante l'utilizzo di funzioni calde, non toccare le pareti della cavità.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi umidi o bagnati.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- 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.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Inserire le teglie o i recipienti caldi indossando guanti di protezione per evitare scottature.
- 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.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- 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.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- Non toccare (specialmente con le mani bagnate) o mettere direttamente in bocca i cibi congelati.
- cucchiai e coperchi.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione dell'apparecchio.
- Non appoggiare recipienti o teglie direttamente sul fondo dell'apparecchio.
- Non usare apparecchi elettrici all'interno dell'apparecchio
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per rinfrescare l'ambiente.
- Staccare sempre dalla rete elettrica l'apparecchio in caso di guasto, manutenzione, sostituzione della lampadina o durante la pulizia.
- L'apparecchio è in grado di garantire prestazioni ottimali nel caso la temperatura ambiente non superi i 32°C.

Danni all'apparecchio

- Non danneggiare il circuito refrigerante.
- Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli raccomandati dal costruttore per accelerare il processo di sbrinamento.
- Per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato secondo le istruzioni.
- Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici appuntiti come coltelli, forchette

Avvertenze

- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- 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 l'apparecchio.
- 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.

Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Non installare l'apparecchio in ambienti potenzialmente esplosivi.
- Non collocare l'apparecchio in luoghi chiusi e con scarso ricambio d'aria.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.

Per questo apparecchio

- Non danneggiare il circuito di refrigerazione, (nel caso possa essere accessibile).
- Attenersi alla normativa in vigore riguardo al consumo di alimenti crudi. In caso di pesce crudo si raccomanda di surgelarlo ad una temperatura di -18°C e conservarlo a -18°C per almeno 96 ore.
- Pulire accuratamente le parti dell'apparecchio che vengono in contatto diretto ed indiretto con gli alimenti per evitare ogni tipo di contaminazione.
- Utilizzare detergenti per uso alimentare.
- Non utilizzare prodotti infiammabili o sostanze nocive.

- Utilizzare esclusivamente le sonda di temperatura inserita nell'apparecchio.
- Mantenere la porta chiusa durante tutte le operazioni dell'apparecchio.
- Non sovrapporre gli alimenti uno sull'altro, ma disporli in modo da permettere la corretta circolazione d'aria all'interno dell'apparecchio.
- Utilizzare contenitori in alluminio o acciaio inox.
- Non coprire le teglie con coperchi o pellicole isolanti.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- In caso di inutilizzo prolungato, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e pulirlo internamente ed esternamente.
- Il cavo elettrico e la presa di corrente devono essere facilmente raggiungibili una volta installato l'apparecchio.

1.2 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato all'abbattimento, alla surgelazione, alla conservazione, alla lievitazione di alimenti e al raffreddamento di bevande in ambiente domestico. Può essere utilizzato per abbassare rapidamente la temperatura di cibi cotti o crudi per mantenerne inalterate le proprietà nutritive. Permette inoltre di cuocere gli alimenti a bassa temperatura per esaltarne la qualità, il profumo e gli aromi e di riportare le pietanze ad una temperatura ideale per la loro consumazione. Ogni altro uso è improprio.
- Questo apparecchio può inoltre 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.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

Avvertenze

1.3 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;
- inosservanza della normativa in vigore riguardo al consumo di alimenti crudi;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

1.4 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.

1.5 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.

Questo apparecchio non è soggetto a etichettatura energetica in accordo al punto E art. 1 Regolamento 643/2009.

1.6 Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva WEEE dell'Unione Europea (2012/19/UE) ed è contrassegnato con il simbolo per i prodotti elettrici ed elettronici di scarto. Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti domestici (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

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

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina.

Tensione elettrica

Pericolo di folgorazione

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

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

Descrizione

Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso

Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori.

Pulizia e manutenzione

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione

Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo.

Avvertenza di sicurezza

Informazione

Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.

2 Descrizione

2.1 Descrizione generale

1 Pannello comandi

2 Supporto sonda

3 Lampada

4 Porta

5 Ventola

6 Sonda di temperatura

7 Telai supporto griglia

1,2,3... Ripiano del telaio

2.2 Pannello comandi

Display

Tramite il display touch screen è possibile interagire con l'apparecchio. Premere le icone per accedere alle varie funzionalità disponibili. Il display visualizzerà tutti i parametri relativi al funzionamento, come: funzione selezionata, impostazioni relative al tempo/temperatura o ai programmi prememorizzati.

Per tornare al menu precedente o terminare una funzione premere l'icona ; per confermare le opzioni selezionate premere l'icona .

Per interrompere la funzione in corso e spegnere l'apparecchio, mantenere premuto l'icona per qualche secondo.

Descrizione

2.3 Altre parti

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione solo se si apre la porta e se la porta è lasciata aperta.

Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

Ripiani di posizionamento

L'apparecchio dispone di ripiani per il posizionamento di griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto (vedi 2.1 Descrizione generale).

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a distribuire uniformemente l'aria all'interno dell'apparecchio e a far raggiungere più velocemente la temperatura impostata.

2.4 Accessori disponibili

Griglia

Utile per il supporto di recipienti.

Griglia multifunzione per bottiglie (solo su alcuni modelli)

Utile per il supporto di bottiglie, o recipienti se inserita ruotata.

Sonda di temperatura

Da inserire al centro degli alimenti per il rilevamento della temperatura al cuore durante l'abbattimento con sonda e la cottura a bassa temperatura.

i Gli accessori dell'apparecchio che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

i Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

2.5 Vantaggi utilizzo dell'abbattitore

L'abbattitore permette di raffreddare velocemente gli alimenti e di surgelarli rapidamente per garantirne la durata e la freschezza.

L'abbattimento e la surgelazione rapida favoriscono la preservazione delle proprietà organolettiche e nutritive degli alimenti e ne mantengono intatti i sapori, gli aromi e i colori.

- L'abbattimento a $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore degli alimenti cotti riduce al minimo la proliferazione batterica, che è massima nell'intervallo di temperatura tra i 65°C e gli 8°C .
- La surgelazione rapida a -18°C permette di allungare i tempi di conservazione degli alimenti per più mesi. Evita inoltre la formazione di macro cristalli di ghiaccio che danneggiano le pareti cellulari degli alimenti rompendole. Una volta scongelati gli alimenti non perdono liquidi e mantengono consistenza e gusto.

Senza abbattitore	Con abbattitore
Rischio batterico	Sicurezza alimentare
Evaporazione e disidratazione	Preservazione della consistenza originale
Perdita di peso	Nessuna perdita di peso
Perdita di sapori, aromi, colori	Preservazione delle proprietà organolettiche
Deperimento rapido	Maggiore durata di conservazione
Formazione di macro cristalli di ghiaccio che danneggiano le fibre delle pietanze	Formazione di micro cristalli di ghiaccio che non danneggiano le pietanze, preservandone qualità e consistenza

3 Uso

3.1 Avvertenze

Uso non corretto Pericolo di lesioni personali o danni all'apparecchio

- Mantenere la porta chiusa durante le operazioni effettuate dall'apparecchio.
- Proteggere le mani indossando guanti termici durante la movimentazione di alimenti all'interno dell'apparecchio.
- Non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Non appoggiare sul fondo dell'apparecchio recipienti o teglie.
- Assicurarsi che i recipienti siano adatti per essere utilizzati a basse temperature.
- Evitare di utilizzare recipienti in plastica, si consiglia l'utilizzo di contenitori in silicone.
- Disporre gli alimenti in modo corretto all'interno dell'apparecchio per permettere la circolazione dell'aria.
- Non sovrapporre gli alimenti gli uni sugli altri.
- Maneggiare con cura la sonda di temperatura perché molto appuntita.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.

Uso non corretto Pericolo di contaminazioni batteriche

- Fare attenzione nel consumare cibi crudi, in particolare in caso di pesce e cefalopodi freschi, in quanto sono presenti rischi legati alla contaminazione da Anisakis, un parassita pericoloso per la salute umana. Questi rischi possono essere eliminati con la cottura ad almeno 65°C o con la surgelazione a -18°C e successiva conservazione a -18°C per almeno 96 ore.
- Per mantenere inalterate le proprietà degli alimenti caldi, evitare di mantenerli a temperatura ambiente prima di abberterli o surgelarli.

La formazione di acqua o condensa all'interno dell'apparecchio è un fenomeno naturale e non è sintomo di malfunzionamento.

3.2 Operazioni preliminari

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano dell'apparecchio.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).
4. Per rimuovere eventuali residui di fabbricazione, eseguire un'accurata pulizia all'interno dell'apparecchio utilizzando un panno morbido e detergente neutro senza abrasivi (vedi "Pulizia del vano interno dell'apparecchio").
5. Per poter cominciare ad utilizzare l'apparecchio è necessario impostare l'ora corrente (vedi "Primo utilizzo").

3.3 Uso degli accessori

Griglia

Le griglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale delle griglie devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del vano dell'apparecchio.

Griglia multifunzione per bottiglie (solo su alcuni modelli)

Su questa griglia è possibile disporre le bottiglie da raffreddare nelle seguenti modalità illustrate:

Se utilizzata ruotata, si comporta come una normale griglia per il supporto di recipienti.

Sonda di temperatura

Punta acuminata
Pericolo di ferite

- Maneggiare con cura la sonda ed evitare di toccarne la punta.

Inserire la sonda nell'alimento prima di avviare il ciclo di abbattimento con sonda o le funzioni calde.

- La sonda di temperatura dev'essere posta in profondità al centro dell'alimento senza trapassarlo.
- In caso di alimenti di varie dimensioni, la sonda va utilizzata nell'alimento con dimensioni maggiori.

Inserire la sonda trasversalmente per almeno 3/4 della sua lunghezza.

Al termine dell'uso, pulire la sonda con un panno morbido e acqua tiepida, asciugarla accuratamente e riporla nel suo alloggiamento.

3.4 Uso dell'abbattitore

Primo utilizzo

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenta sul display la simbologia **00:00** lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi funzione è necessario impostare l'ora corrente (nel caso della prima accensione è inoltre consigliato impostare la lingua desiderata).

Al primo utilizzo l'apparecchio è impostato sulla lingua di default "English".

Alla prima connessione o dopo un'interruzione di corrente è necessario attendere qualche secondo prima di interagire con l'apparecchio.

Disposizione degli alimenti

Disporre gli alimenti uniformemente all'interno dell'apparecchio evitando di impilarli o sovrapporli gli uni sugli altri per non ostacolare la circolazione dell'aria.

Utilizzare la griglia per una maggiore circolazione dell'aria.

Home screen

Premere il display sull'ora visualizzata. Nella "home screen" dell'apparecchio è ora possibile selezionare le varie funzionalità disponibili.

- 1 Impostazioni
- 2 Programmi automatici
- 3 Funzioni raffreddamento
- 4 Funzioni speciali
- 5 Cronologia

Temperatura obiettivo

La temperatura visualizzata sul display (3°) indica la temperatura obiettivo che le vivande devono raggiungere.

3.5 Funzioni raffreddamento

Per selezionare le funzioni di raffreddamento premere il simbolo nella pagina principale dell'apparecchio. Appare la schermata con i simboli delle varie funzioni di raffreddamento:

Le funzioni di raffreddamento disponibili sono:

- Pre-raffreddamento
- Conservazione
- Abbattimento
- Surgelazione
- Raffredda bevande

Premere sul simbolo della funzione desiderata per attivare la funzione. Per tornare alla pagina principale, premere il tasto .

Pre-raffreddamento

La funzione di pre-raffreddamento permette di raffreddare il vano dell'apparecchio prima di effettuare un ciclo di abbattimento o surgelazione.

Effettuare un ciclo di pre-raffreddamento di almeno 15 minuti senza introdurre alimenti per ottenere risultati migliori durante l'abbattimento o la surgelazione.

1. Per avviare la funzione di pre-raffreddamento, premere sul simbolo

2. Appare la seguente schermata:

3. In caso si desideri modificare la temperatura di default (-30°C), premere sul valore della temperatura: appare la schermata per impostare il valore desiderato utilizzando i tasti o .

4. Premere per confermare.

Il valore della temperatura può essere inoltre modificato durante il funzionamento.

5. Il display mostra l'avanzamento della funzione.

6. Al raggiungimento della temperatura impostata, l'apparecchio emette un segnale acustico, la barra di avanzamento della funzione e la temperatura da raggiungere non vengono più visualizzati.

Conservazione

Questa funzione mantiene gli alimenti alla temperatura desiderata (-35°C a +20 °C)

1. Nella schermata delle funzioni di raffreddamento premere il simbolo

2. Selezionare il tipo di conservazione desiderato.

3. Premere sul tasto per avviare la funzione.

4. Appare la schermata che mostra l'avanzamento della funzione.

5. Al raggiungimento della temperatura, l'apparecchio emette un segnale acustico.
6. Nel caso della conservazione manuale, scegliere la temperatura desiderata con i tasti o . Premere per confermare.

7. Premere per avviare la funzione.

8. Il display mostra l'avanzamento della funzione.

9. Al termine della funzione, l'apparecchio emette un segnale acustico, la barra di avanzamento della funzione e la temperatura da raggiungere non vengono più visualizzati.

Abbattimento

i L'abbattimento permette di bloccare la proliferazione batterica e di mantenere inalterate le qualità degli alimenti.

Questa funzione permette di raffreddare velocemente a +3°C alimenti crudi o appena cotti.

Gli alimenti sottoposti ad abbattimento possono essere conservati in frigorifero (+4°C).

- Effettuare un ciclo di pre-raffreddamento di almeno 15 minuti con l'apparecchio vuoto prima di introdurre gli alimenti caldi da abbattere.
- Effettuare un ciclo di pre-raffreddamento per ridurre i tempi e il consumo di energia.
- Non coprire le teglie o i recipienti con coperchi o pellicole isolanti.
- Assicurarsi che i recipienti siano adatti all'uso a basse temperature.
- Disporre correttamente le teglie e i recipienti all'interno dell'apparecchio senza sovrapporli o impilarli per permettere la circolazione dell'aria.
- Evitare di mantenere a temperatura ambiente gli alimenti caldi prima di abatterli o surgelarli per mantenerne inalterate le proprietà.

1. Nella schermata delle funzioni di

raffreddamento premere il simbolo

2. Scegliere il tipo di abbattimento desiderato tra: abbattimento a tempo e abbattimento con sonda.

Abbattimento a tempo

1. Se si sceglie l'opzione "abbattimento a tempo", impostare la durata desiderata. Nell'esempio si è impostata una durata di 1 ora e 30 minuti: premere prima sulla casella delle ore e digitare 0 e 1, quindi premere sulla casella dei minuti e digitare 3 e 0. Premere per confermare.

2. L'apparecchio chiede all'utente di scegliere se eseguire o meno il pre-raffreddamento della cella.

4. Dopo la conferma il display mostra che è in corso il pre-raffreddamento della cella.

i Si consiglia di eseguire il pre-raffreddamento della cella per ottenere risultati migliori. La temperatura consigliata per il pre-raffreddamento è di -30°C . **Il pre-raffreddamento deve avvenire con la cella vuota, senza alimenti inseriti.**

5. Una volta completato il pre-raffreddamento, premere "ok".

3. Eseguire il pre-raffreddamento della cella ed impostare la temperatura di pre-raffreddamento a -30°C . Premere per confermare.

6. Inserire l'alimento da abbattere nella cella e premere per avviare la funzione.

Uso

7. Il display mostra l'avanzamento della funzione.

8. Al termine della funzione, l'apparecchio emette un segnale acustico, la barra di avanzamento della funzione e la temperatura da raggiungere non vengono più visualizzati.

Abbattimento con sonda

Selezionando l'opzione abbattimento a sonda l'apparecchio chiede all'utente di scegliere se eseguire o meno il pre-raffreddamento della cella.

1. Eseguire il pre-raffreddamento della cella. Premere per confermare.

2. Dopo la conferma il display mostra che è in corso il pre-raffreddamento della cella.

3. Una volta completato il pre-raffreddamento, premere "ok".

Si consiglia di eseguire il pre-raffreddamento della cella per ottenere risultati migliori.

La temperatura consigliata per il pre-raffreddamento è di -30°C.

Il pre-raffreddamento deve avvenire con la cella vuota, senza alimenti inseriti.

Punta acuminata Pericolo di ferite

- Maneggiare con cura la sonda ed evitare di toccare la punta.

Inserire la sonda trasversalmente per almeno 3/4 della sua lunghezza.

4. Inserire la sonda nell'alimento senza trapassarlo e premere il tasto per avviare la funzione.

5. Una volta avviata la funzione, appare la seguente schermata. La schermata rimane attiva fino a che la temperatura indicata di fianco al simbolo della sonda (55°C) non coincide con la temperatura sopra al simbolo della funzione (3°C).

6. Appena si raggiunge la temperatura di 3°C, l'apparecchio emette un segnale acustico, la barra di avanzamento della funzione e la temperatura non vengono più visualizzati.

7. L'apparecchio passa automaticamente allo stato di conservazione e rimane in questo stato finché l'utente non interrompe la funzione con il tasto .

8. In caso si sia avviata la funzione senza inserire la sonda, appare la seguente schermata:

9. Premere "ok" e inserire la sonda. Se la sonda non è stata inserita o se non risulta inserita correttamente viene visualizzata la seguente schermata:

10. Aprire la porta e controllare il corretto inserimento della sonda.

1. Se la sonda non viene inserita, l'apparecchio procede automaticamente all'abbattimento a tempo per la durata preimpostata.

Surgelazione

La surgelazione permette di ridurre rapidamente la temperatura degli alimenti fino ad una temperatura di -18°C .

1. Nella schermata delle funzioni di

raffreddamento premere il simbolo

2. Impostare la durata desiderata. Nell'esempio si è impostata una durata di 3 ore e 30 minuti: premere prima sulla casella delle ore e digitare 0 e 3, quindi premere sulla casella dei minuti e digitare 3 e 0. Premere per confermare.

3. L'apparecchio chiede all'utente di scegliere se eseguire o meno il pre-raffreddamento della cella.

Si consiglia di eseguire il pre-raffreddamento della cella per ottenere risultati migliori.

La temperatura consigliata per il pre-raffreddamento è di -30°C .

Il pre-raffreddamento deve avvenire con la cella vuota, senza alimenti inseriti.

4. Eseguire il pre-raffreddamento della cella. Premere per confermare.

5. Dopo la conferma il display mostra che è in corso il pre-raffreddamento della cella.

6. Una volta completato il pre-raffreddamento, premere "ok".

7. Inserire l'alimento da surgelare nella cella e premere il tasto per avviare la funzione.

8. Una volta avviata la funzione la seguente schermata rimane attiva fino a che non è trascorso il tempo impostato in precedenza.

9. Alla scadenza del tempo, l'apparecchio emette un segnale acustico, la barra di avanzamento della funzione e la temperatura non vengono più visualizzati.

10. L'apparecchio passa automaticamente allo stato di conservazione e rimane in questo stato finché l'utente non interrompe la funzione con il tasto .

11

Conservazione degli alimenti

- Gli alimenti raffreddati o surgelati non devono essere conservati all'interno dell'apparecchio.
- Coprire e proteggere gli alimenti con pellicola per alimenti, coperchi ermetici o sottovuoto nel frigorifero o nel congelatore.
- Etichettare gli alimenti surgelati da conservare in congelatore per 6-12 mesi indicando il contenuto, il giorno di preparazione e la data di scadenza.
- L'alimento abbattuto va conservato in frigorifero ad una temperatura costante di +4°C.
- L'alimento surgelato va conservato in congelatore ad una temperatura costante di -18°C.

Raffredda bevande

Questa funzione permette di raffreddare diversi tipi di bevande alla temperatura ideale per la consumazione.

1. Nella schermata delle funzioni di raffreddamento premere il simbolo .
2. Premere sul nome della bevanda, ad esempio vino rosso.

3. Scegliere il numero di bottiglie da raffreddare, da un minimo di 1 ad un massimo di 16 utilizzando i tasti o . Premere per confermare.

Impostazione	Adatta per
Vino bianco	<ul style="list-style-type: none"> • Vini bianchi giovani • Vini bianchi strutturati ed evoluti • Vini passiti bianchi • Vini liquorosi bianchi • Vini rosati giovani • Grappe giovani
Bollicine	<ul style="list-style-type: none"> • Champagne • Spumanti • Vini frizzanti
Vino rosso	<ul style="list-style-type: none"> • Vini rossi giovani • Vini rosati maturi • Vini bianchi maturi, da barrique
Birra/bibite	<ul style="list-style-type: none"> • Acquaviti • Gin • Vodka • Rum • Tequila • Liquori da servire freddi

4. La schermata indica la temperatura preimpostata per il raffreddamento.

Premere per avviare la funzione.

5. Una volta avviata la funzione la seguente schermata rimane attiva fino al raggiungimento della temperatura preimpostata.

6. Una volta trascorso il tempo e raggiunta la temperatura preimpostata, l'apparecchio emette un segnale acustico, la barra di avanzamento della funzione e la temperatura non vengono più visualizzati.

7. L'apparecchio passa automaticamente allo stato di conservazione e rimane in questo stato finché l'utente non interrompe la funzione con il tasto .

3.6 Programmi automatici

I programmi automatici permettono di avviare le funzioni di abbattimento e surgelazione per una serie di alimenti ad una temperatura preimpostata e per un tempo predefinito.

1. Per selezionare i programmi automatici premere il simbolo nella pagina principale dell'apparecchio.
2. Scegliere il tipo di funzione tra abbattimento e surgelazione, premendo sul nome della funzione desiderata.

3. Una volta scelta la funzione, utilizzare i tasti o per scorrere l'elenco degli alimenti e selezionare l'alimento desiderato premendo direttamente sul nome.

4. Premere sul nome del sottotipo.

5. Eseguire il pre-raffreddamento della cella.

i Eseguire il pre-raffreddamento della cella per ottimizzare il risultato delle ricette proposte da Smeg.

La temperatura consigliata per il pre-raffreddamento è di -30°C .

Il pre-raffreddamento deve avvenire con la cella vuota, senza alimenti inseriti.

6. Premere per confermare.

7. Dopo la conferma il display mostra che è in corso il pre-raffreddamento della cella.

8. Una volta completato il pre-raffreddamento, premere "ok".

9. Inserire l'alimento e premere il tasto per avviare la funzione.

10. Una volta avviata la funzione, appare la seguente schermata. La schermata rimane attiva fino a che la temperatura indicata di fianco al simbolo della termometro (25°C) non coincide con la temperatura sopra al simbolo della funzione (3°C).

Inserire la sonda di temperatura se si seleziona un alimento che prevede l'inserimento della sonda per poter effettuare la funzione.

IT

1. Appena si raggiunge la temperatura di 3°C, l'apparecchio emette un segnale acustico, la barra di avanzamento della funzione e la temperatura non vengono più visualizzati.
2. L'apparecchio passa automaticamente allo stato di conservazione e rimane in questo stato finché l'utente non interrompe la funzione con il tasto .

3.7 Funzioni speciali

Per selezionare le funzioni speciali premere il simbolo nella pagina principale dell'apparecchio. Appare la schermata con i simboli delle funzioni speciali:

Le funzioni speciali disponibili sono:

Scongelamento a peso

Scongelamento a tempo

Lievitazione

Funzioni calde

Ready to eat

Pulizia automatica

Premere sul simbolo della funzione desiderata per attivare la funzione.

Per tornare alla pagina principale, premere il tasto .

Scongelamento a peso

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

1. Premere sul simbolo per selezionare la funzione "scongelamento a peso" dalla schermata principale delle funzioni speciali.
2. Scegliere il tipo di alimento da scongelare. Premere sul nome dell'alimento per procedere.

3. Impostare il peso desiderato utilizzando i tasti o . Premere per confermare.

4. Premere per avviare la funzione.

5. Una volta avviata la funzione, la schermata mostra il tempo rimanente per terminare la funzione.

6. Al termine della funzione, l'apparecchio emette un segnale acustico e passa automaticamente allo stato di conservazione; rimane in questo stato finché l'utente non interrompe la funzione con il tasto .

Scongelamento a tempo

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

1. Premere sul simbolo per selezionare la funzione "scongelamento a tempo" dalla schermata principale delle funzioni speciali.
2. Impostare la durata desiderata. Nell'esempio si è impostata una durata di 1 ora e 30 minuti: premere prima sulla casella delle ore e digitare 0 e 1, quindi premere sulla casella dei minuti e digitare 3 e 0. Premere per confermare.

3. Premere per avviare la funzione.

4. Una volta avviata la funzione, appare la schermata che indica che la funzione è in corso.

5. Al termine della funzione, l'apparecchio emette un segnale acustico, e passa automaticamente allo stato di conservazione; rimane in questo stato finché l'utente non interrompe la funzione con il tasto .

Lievitazione

La funzione di lievitazione permette di lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo risultati ottimali in tempi brevi. Il processo di lievitazione può essere effettuato in un unico passaggio o in 3 passaggi con temperature e durate diverse a seconda delle proprie esigenze.

- Utilizzare recipienti in metallo, ceramica o materiale adatto a temperature fino a 80°C.
- Per farine con W elevato, utilizzare una quantità inferiore di lievito e impostare una durata maggiore di lievitazione.
- Utilizzare quantità limitate di lievito, ad esempio 4 grammi su 1 Kg di impasto e far lievitare a lungo per rendere l'impasto più fragrante e digeribile.
- Coprire l'impasto con pellicola trasparente.
- Utilizzare il lievito madre per ottenere impasti più soffici, leggeri e digeribili.
- Per una migliore lievitazione degli impasti, ridurre la quantità di lievito e far lievitare a temperatura costante.

1. Premere sul simbolo per selezionare la funzione "lievitazione" dalla schermata principale delle funzioni speciali.
2. Impostare la temperatura e la durata desiderata utilizzando i tasti o .

3. A questo punto è possibile confermare solo lo step 1 con il tasto oppure premere il tasto per passare all'impostazione dei due step successivi definendo allo stesso modo temperatura e durata.
4. Al termine delle impostazioni, premere il tasto per confermare.
5. Il display visualizza la seguente schermata, premere per avviare la funzione.

Uso

6. Se si è impostato un orario di fine funzione appare la seguente schermata che indica tutte le informazioni. L'apparecchio si porta in stato di raffreddamento in attesa di avviare la funzione. In questo stato è ancora possibile modificare l'orario di fine funzione premendo sul tasto .

7. Premere per avviare la funzione.

8. L'apparecchio entra in modalità di conservazione a 3°C in attesa di raggiungere l'orario di inizio funzione.

9. In caso non si sia impostato un orario di fine funzione, premere il tasto per avviare la lievitazione. Appare la schermata per mostrare che la funzione è in corso.

Quando si imposta l'orario di fine funzione tenere conto del tempo di durata della funzione stessa.

Se, ad esempio, si imposta la funzione alle 22:00 e la fine funzione alle 23:30 con una durata della funzione impostata a 2 ore, l'apparecchio avvia la funzione con un ritardo di 24 ore e l'apparecchio mostra la schermata di conservazione a 3°C in attesa di raggiungere l'orario impostato per la funzione.

10. Al termine della funzione, l'apparecchio emette un segnale acustico e passa automaticamente allo stato di conservazione; rimane in questo stato finché l'utente non interrompe la funzione con il tasto .

Esempio lievitazione 24 ore a 3 step:

Tempo	Temperatura
8 ore	3°C
8 ore	18°C
8 ore	28°C

Funzioni calde

Questa funzione permette di effettuare una cottura lenta a bassa temperatura degli alimenti proposti.

La pietanza dev'essere preventivamente rosolata su entrambi i lati prima di effettuare la cottura a bassa temperatura.

1. Premere sul simbolo per selezionare "funzioni calde" dalla schermata principale delle funzioni speciali.
2. Scegliere dall'elenco il tipo di alimento che si desidera cuocere (ad esempio "roast beef").

Uso

Il display informa l'utente che la cella deve essere sanificata alla temperatura di 65°C.

3. Premere il tasto "esegui".

4. Successivamente premere il tasto per avviare la funzione di sanificazione e pre-riscaldamento.

Il display mostra che la funzione di sanificazione e pre-riscaldamento della cella è in corso.

5. Al termine del pre-riscaldamento, premere "ok".

Sul display appare la seguente schermata che richiede l'inserimento della sonda di temperatura.

La funzione di sanificazione e pre-riscaldamento deve avvenire con la cella vuota, senza alimenti inseriti.

Punta acuminata Pericolo di ferite

- Maneggiare con cura la sonda ed evitare di toccarne la punta.

Inserire la sonda trasversalmente per almeno 3/4 della sua lunghezza.

In caso di più alimenti di diverse dimensioni, inserire la sonda nell'alimento con le dimensioni maggiori.

6. Inserire la sonda di temperatura nell'alimento.

7. Inserire l'alimento nella cella.

8. Premere il tasto per avviare la cottura.

Il display mostra la seguente schermata:

Quando la temperatura attuale all'interno dell'alimento (indicata di fianco al simbolo della sonda, nell'esempio 25°C) raggiunge la temperatura obiettivo

(indicata sopra al simbolo) e diversa a seconda dell'alimento, nell'esempio 55°C) l'apparecchio emette un segnale acustico e la temperatura obiettivo non viene più visualizzata.

Terminata la cottura l'apparecchio passa automaticamente allo stato di mantenimento calore per un tempo massimo di 10 ore.

9. Per interrompere la funzione, premere il tasto .

Nel caso venga avviata la cottura senza inserire la sonda nell'alimento, appare la seguente schermata:

10. Inserire la sonda nell'alimento e premere "ok" sul display.

Se la sonda non è stata inserita o se non risulta inserita correttamente viene visualizzata la seguente schermata:

11. Aprire la porta
12. Controllare il corretto inserimento della sonda nell'alimento.
13. Chiudere la porta.
14. Premere "ok" sul display.

Se la sonda non viene inserita, l'apparecchio procede automaticamente alla cottura a bassa temperatura per una durata preimpostata di default.

Funzione "Ready to eat"

Questa funzione permette di riportare alimenti già cotti ad una temperatura ideale per la consumazione ad un'ora preimpostata.

L'apparecchio manterrà il piatto ad una temperatura di conservazione di 3°C per poi iniziare a riscaldarlo 2h 30min prima dell'orario di fine funzione, facendolo trovare caldo.

Si consiglia di riscaldare solo pietanze affettate o porzionate, con peso massimo di 1 kg.

La durata del riscaldamento piatto è di 2h 30min, per cui si consiglia di impostare il tempo di fine funzione a partire da quello proposto (che tiene già conto delle 2h 30min) in poi.

1. Premere sul simbolo per selezionare la funzione "Ready to eat" dalla schermata principale delle funzioni speciali.
2. Inserire l'alimento all'interno dell'apparecchio e chiudere la porta.
3. Premere il tasto per passare all'impostazione dell'orario di fine funzione.

4. Impostare l'ora a cui si desidera terminare la funzione e premere il tasto per confermare.

Quando si imposta l'orario di fine funzione tenere conto del tempo di durata della funzione stessa.

Se, ad esempio, si imposta la funzione alle 22:00 e la fine funzione alle 23:30 con una durata della funzione impostata a 2 ore, l'apparecchio avvia la funzione con un ritardo di 24 ore e l'apparecchio mostra la schermata di conservazione a 3°C in attesa di raggiungere l'orario impostato per la funzione.

5. Premere il tasto per avviare la funzione.

6. L'apparecchio entra in modalità di conservazione a 3°C in attesa di raggiungere l'orario di inizio funzione.

7. Una volta avviata la funzione, appare la seguente schermata. La schermata rimane attiva finché non trascorre la durata impostata dall'utente.

8. Al termine della funzione, l'apparecchio emette un segnale acustico e passa automaticamente allo stato di mantenimento.

3.8 Cronologia

Nella "pagina principale"

dell'apparecchio, premere il simbolo per visualizzare l'elenco delle ultime 10 funzioni effettuate.

Premere sul simbolo del cestino per cancellare la cronologia.

3.9 Impostazioni

Nella pagina principale selezionare il simbolo **impostazioni** .

1. Premere i tasti o e selezionare **orologio** dal menu "impostazioni".

2. Digitare l'ora corrente: Nell'esempio l'ora corrente corrisponde alle 20:30, premere la casella delle ore e digitare 2 e 0, poi passare alla casella dei minuti e digitare 3 e 0.

3. Premere il tasto per confermare.
4. Per tornare alla pagina principale, premere sul tasto .

Lingua

Nel menu delle “**impostazioni**” selezionare la lingua.

1. Utilizzare i tasti o per scorrere l'elenco delle lingue disponibili e selezionare la lingua desiderata.
2. Premere sul nome della lingua desiderata.
3. Premere il tasto per confermare.
4. Appare una pagina di conferma della selezione: premere **sì** per confermare o **no** per annullare.

Blocco comandi

Permette all'apparecchio di bloccare automaticamente i comandi dopo un minuto di normale funzionamento senza alcun intervento da parte dell'utente.

1. Premere **sì** per confermare o **no** per annullare.
2. Attivando il blocco comandi, appare la seguente schermata.

3. Per uscire temporaneamente dal blocco, premere il tasto per 3 secondi: si attiva un segnale acustico.

È possibile spegnere l'apparecchio anche con il blocco comandi attivato, premendo il tasto per 3 secondi.

Modalità demo (per espositori)

Questa modalità permette all'apparecchio di disattivare gli elementi riscaldanti, ma di mantenere comunque attiva l'interfaccia dell'apparecchio.

1. Premere **si** per confermare o **no** per annullare.
2. Se si attiva la modalità demo, sul display apparirà la seguente schermata per 3 secondi ogni 10 minuti.

Se la modalità è attiva sul display verrà visualizzata la dicitura "modalità demo".

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

Toni

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

Orologio digitale

Permette di visualizzare l'orologio in versione digitale.

Da qualsiasi schermata del menu impostazioni si passa alla modalità stand-by dopo 15 secondi di inattività.

Trascorsi 2 minuti dallo stato di stand-by, l'apparecchio passa alla modalità basso consumo.

4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze

Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'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.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

Uso non corretto Rischio di lesioni personali e di danni all'apparecchio

- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di effettuare la pulizia.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi nudi, umidi o bagnati.
- Non rimuovere la guarnizione posta sulla facciata dell'apparecchio.
- Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli raccomandati dal costruttore per accelerare il processo di sbrinamento.
- Non danneggiare il circuito refrigerante.

4.2 Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

Per prevenire la formazione eccessiva di condensa, si raccomanda di effettuare la pulizia automatica al termine di ogni utilizzo.

Utilizzare un detergente neutro che non contenga abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

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

Pulire la superficie del pannello touch-screen con prodotti per la pulizia delle superfici in vetro.

Utilizzare un panno morbido con poco detergente e asciugare accuratamente.

Pulizia e manutenzione

Pulizia del vano interno dell'apparecchio

Per garantire l'igiene e la protezione degli alimenti trattati, il vano interno dell'apparecchio va pulito e asciugato al termine di ogni utilizzo.

Pulire e asciugare il vano interno soprattutto dopo le funzioni di abbattimento o surgelazione per evitare la formazione di odori sgradevoli, che potrebbero trasmettersi agli alimenti.

Utilizzare un detergente neutro e un panno morbido.

Evitare di utilizzare spugne abrasive o raschietti che potrebbero danneggiare le superfici interne.

Risciacquare e asciugare accuratamente.

Pulizia della griglia

La griglia può essere lavata in lavastoviglie.

Rimozione dei telai supporto griglie

La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Per rimuovere i telai guida:

1. Svitare i perni di fissaggio del telaio.

2. Tirare il telaio verso l'interno della cavità in modo da liberarlo dai perni di fissaggio.

3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai guida.

Pulizia dei telai guida

I telai guida possono essere rimossi come descritto nel paragrafo precedente e lavati in lavastoviglie.

Pulizia automatica

La pulizia automatica può unicamente essere effettuata con la porta dell'abbattitore aperta.

1. Premere sul simbolo dalla schermata principale delle funzioni speciali.
2. Si visualizza il seguente messaggio che richiede di aprire la porta.

Se si preme il tasto senza aprire la porta la pulizia automatica non si avvia.

3. Aprire la porta e premere il tasto . Si visualizza la seguente schermata:

Se si chiude la porta accidentalmente durante la pulizia automatica, la funzione non si arresta e l'apparecchio emette un segnale acustico ogni minuto e mostra il messaggio:

4. Una volta terminata la pulizia automatica asciugare accuratamente il vano interno dell'apparecchio.

Pulizia e manutenzione

4.3 Manutenzione straordinaria

Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

- Controllare l'alimentazione di rete.
- Controllare se un'eventuale interruttore omnipolare a monte dell'alimentazione dell'apparecchio è in posizione di "On".

L'apparecchio non raffredda:

- Controllare se è stata impostata la modalità "demo" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Modalità demo (per espositori)").

I comandi non rispondono:

- Controllare se è stata impostata la modalità "blocco comandi" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Blocco comandi").

Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.

Allarmi di malfunzionamento

funzione Abbattimento

funzione Conservazione o
Mantenimento

Prendere nota dell'errore, spegnere l'apparecchio e chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Allarmi di guasto

Sul display appare un messaggio di errore da "errore 1" a "errore 7".

Questo indica un guasto sull'apparecchio.

1. Premere il tasto **reset** per spegnere il segnale acustico.
2. Prendere nota dell'errore, spegnere l'apparecchio e chiamare il servizio di assistenza tecnica.

5 Installazione

5.1 Collegamento elettrico

**Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione**

- 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.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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.

L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

Inserire la spina dell'apparecchio ad una presa schuko ad una distanza di 1- 1,5 metri dall'apparecchio.

Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione.

Il dispositivo di interruzione onnipolare deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio, secondo le regole di collegamento.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo. Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

5.2 Posizionamento

**Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da
schiacciamento**

- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato secondo le istruzioni.

**Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio**

- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.

**Sviluppo di calore durante il
funzionamento dell'apparecchio
Rischio di incendio**

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Non installare l'apparecchio in una nicchia chiusa da uno sportello o in un armadietto.

Installazione

Posizione del cavo di alimentazione

(vista posteriore)

Ingombri dell'apparecchio (mm)

Boccole di fissaggio

Dopo aver posizionato l'apparecchio nell'incasso.

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

Incasso a colonna (mm)