

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	10
1.3 Responsabilità del produttore	10
1.4 Questo manuale d'uso	10
1.5 Targhetta di identificazione	10
1.6 Smaltimento	11
1.7 Come leggere il manuale d'uso	12
1.8 Per risparmiare energia	12
2 Descrizione	13
2.1 Descrizione generale	13
2.2 Pannello comandi	14
2.3 Altre parti	15
2.4 Accessori	16
3 Uso	17
3.1 Materiali adatti alle microonde	18
3.2 Uso degli accessori	19
3.3 Uso del forno	21
3.4 Consigli per la cottura	32
3.5 Funzioni speciali	35
3.6 Impostazioni	37
4 Pulizia e manutenzione	41
4.1 Pulizia delle superfici	41
4.2 Pulizia della porta	42
4.3 Pulizia del vano cottura	42
5 Installazione	44
5.1 Collegamento elettrico	44
5.2 Posizionamento	45

ISTRUZIONI ORIGINALI

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



1 Avvertenze

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO

1.1 Avvertenze generali di sicurezza



DANNI ALLE PERSONE

- **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.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- 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.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- 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.
- 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.



Avvertenze



USO DELLE MICROONDE

- 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 termoresistente) nel recipiente durante la fase di riscaldamento.

- 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.
- Pulire l'apparecchio costantemente e rimuovere eventuali residui di cibo.
- 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.



- 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 stoviglie con decorazioni metalliche (finiture oro, argento).
- 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).



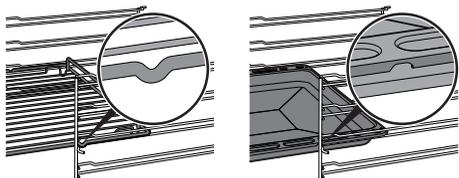
DANNI ALL'APPARECCHIO

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche). Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.



Avvertenze

- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.



- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- (solo su alcuni modelli) Prima di avviare la pirolisi, asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- 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.



- 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.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- 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.

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.



Avvertenze

- 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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

1.2 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.

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;
- 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.
- 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.

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.



1.6 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.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.



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.



Avvertenze

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, consigli di cottura.



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

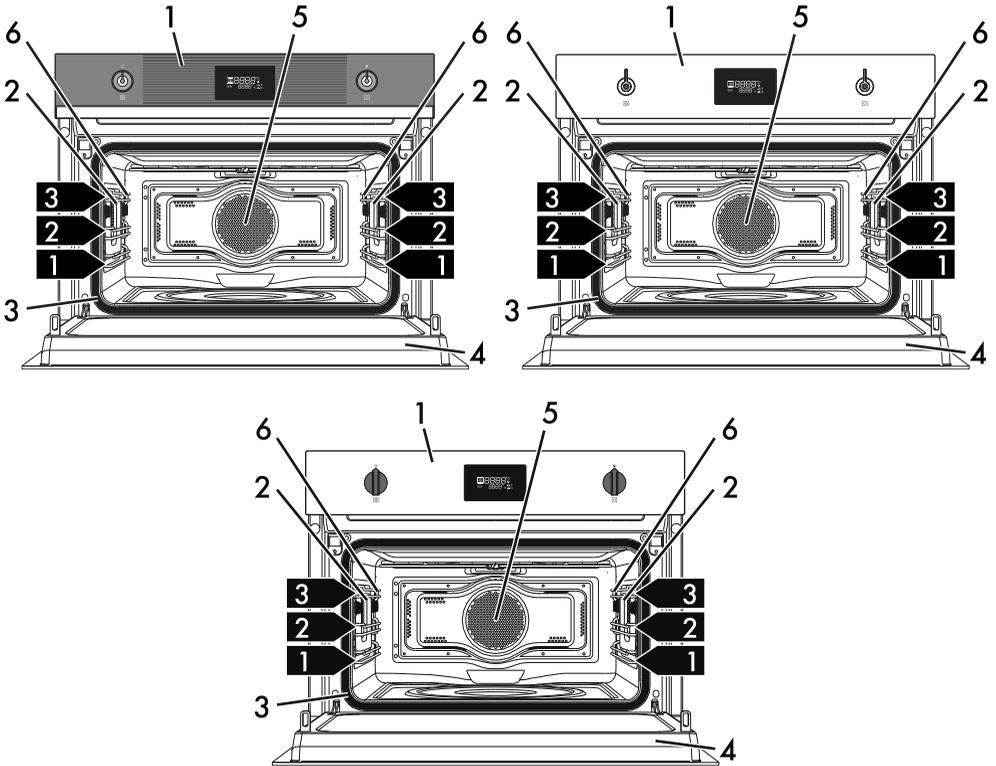
1.8 Per risparmiare energia

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



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

4 Porta

5 Ventola

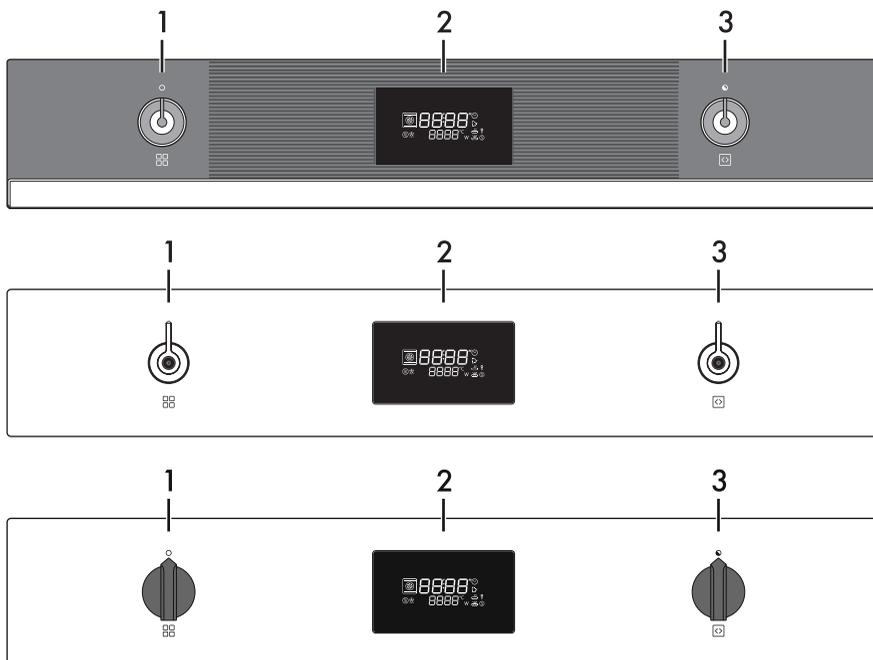
6 Telai supporto griglie/teglia

1,2,3 Ripiano del telaio



Descrizione

2.2 Pannello comandi



1 Manopola Funzioni

Tramite questa manopola è possibile:

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



Ruotare la **Manopola Funzioni**

 sulla posizione **0** per terminare all'istante un'eventuale cottura.

3 Manopola Selezione

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.

2 Display

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



2.3 Altre parti

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi.

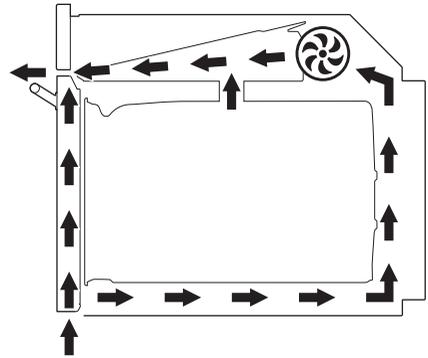


Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

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 (vedi 2.1 Descrizione generale).

Ventola di raffreddamento



La ventola provvede a raffreddare il forno ed entra in funzione durante la cottura.

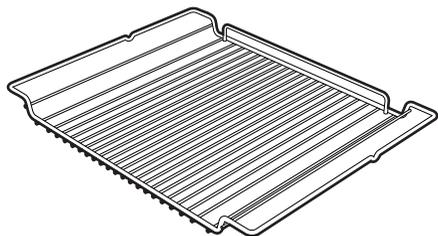
Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.



Descrizione

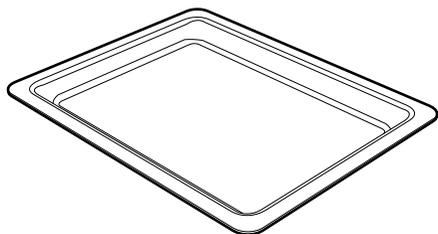
2.4 Accessori

Griglia



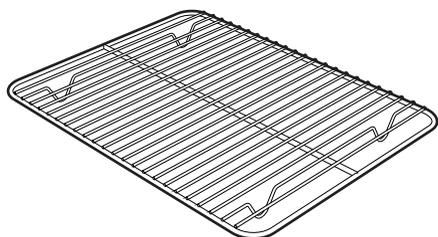
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia in vetro



Utile per qualsiasi tipo di cottura e per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante.

Griglia per teglia



Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Asta di bollitura



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



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.



Gli accessori del forno 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.



3 Uso

Avvertenze



Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso
Pericolo di ustioni

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di alimenti all'interno del vano cottura.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al vano cottura durante il funzionamento.



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici smaltate

- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- 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 appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.



Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso
Pericolo di incendio o scoppio

- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre scatolame o contenitori chiusi nel vano cottura.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.

Microonde

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



3.1 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.
6. 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.

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 cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).
4. Riscaldare il vano cottura a vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

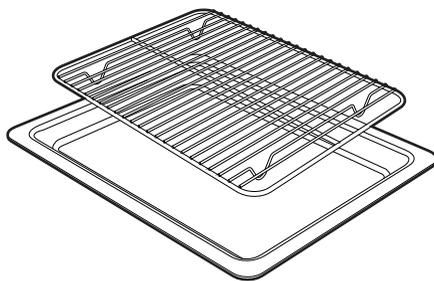


Per il primo riscaldamento utilizzare una funzione tradizionale e non una funzione microonde.

3.2 Uso degli accessori

Griglia per teglia

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

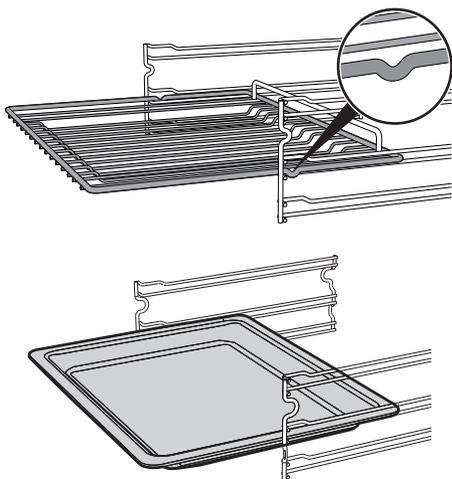




Griglie e teglie

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

- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del vano cottura.



**Temperatura elevata.
Pericolo di ustioni**

- L'accessorio può diventare molto calda. Utilizzare sempre guanti termici per la movimentazione.



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.

Asta bollitura

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.



**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.



3.3 Uso del forno

Display

Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente ruotare le **Manopole**

Funzioni  e **Selezione**  per selezionare i valori indicati.



-  Spia Orologio
-  Spia Contaminuti
-  Spia Cottura
-  Spia Termine Cottura
-  Spia Blocco Comandi
-  Spia Show Room
-  Spia Microonde
-  Spia Scongelo
-  Spia Watt

Primo utilizzo

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione prolungata di corrente, l'apparecchio presenta sul display la dicitura  lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'orario attuale.

1. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare l'orario attuale.
2. Premere la **Manopola Selezione**  per impostare l'orario attuale e passare alla selezione dei minuti.
3. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare i minuti dell'orario attuale.
4. Premere la **Manopola Selezione**  per terminare la regolazione.



Potrebbe rendersi necessario modificare l'orario attuale, ad esempio a causa dell'ora legale-solare. Per modificare l'orario attuale vedi "3.6 Impostazioni".



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



Contaminuti



Questa funzione aziona soltanto la suoneria alla fine del conto alla rovescia.

1. Con la **Manopola Funzioni**  sulla posizione **0**, premere la **Manopola Selezione** .

Sul display appaiono le cifre  e la **Spia Contaminuti**  lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  per impostare la durata del **Contaminuti** (da 1 minuto fino a 13 ore).
3. Attendere 3 secondi o premere la **Manopola Selezione**  per avviare il **Contaminuti**.



Durante la funzione, il display passa alla visualizzazione in bassa luminosità dopo 2 minuti dall'ultimo intervento sulle manopole.

Termine del Contaminuti

4. Al termine le cifre  e la **Spia Contaminuti**  lampeggiano ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite la pressione della **Manopola Selezione**  o tramite l'apertura della porta.
5. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare un ulteriore contaminuti oppure premere la **Manopola Selezione**  per uscire dalla funzione **Contaminuti** e tornare alla visualizzazione dell'orario attuale.

Per cancellare un Contaminuti

1. Premere la **Manopola Selezione** .
- Sul display la **Spia Contaminuti**  lampeggia.
2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  in senso antiorario fino ad azzerare il valore del contaminuti.
 3. Attendere 3 secondi o premere la **Manopola Selezione**  per uscire dalla funzione **Contaminuti** e tornare alla visualizzazione dell'orario attuale.



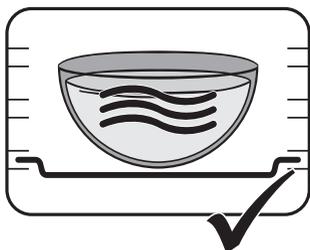
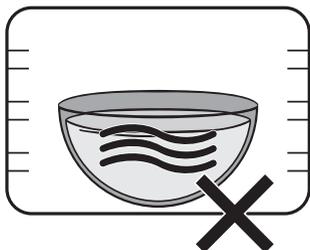
Avvertenza



Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

Durante l'utilizzo delle microonde, le pietanze devono essere poste in un contenitore idoneo appoggiato sulla griglia inserita nel primo ripiano.

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



Per ottenere risultati ottimali con cotture prolungate microonde e combinate, si consiglia di mescolare gli alimenti una o due volte.

Selezione di una funzione cottura con microonde



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.

1. Ruotare la **Manopola Funzioni**  verso destra o sinistra per selezionare la funzione "MICROONDE ".



2. Ruotare la **Manopola Selezione**  per impostare la durata di cottura (da 5 secondi fino a 30 minuti) (ad esempio "5 minuti").





Uso

3. Premere la **Manopola Selezione** .



4. Mentre la **Spia Watt**  lampeggia, ruotare la **Manopola Selezione**  verso destra o sinistra per modificare il valore di potenza da 100W a 1000W (vedi **Potenze microonde**)(ad esempio "500 watt").



5. Attendere 3 secondi per avviare la cottura oppure premere la **Manopola Selezione**  per inserire le eventuali impostazioni di durata cottura, orario fine cottura...



Termine della cottura con microonde

6. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



Potenze microonde

Di seguito sono riportate le potenze selezionabili:

Potenza (W)	Utile per
100	Scongelare cibi
200	
300	
400	Cuocere carni o cotture delicate
500	
600	Riscaldare e cuocere cibi
700	
800	
900	
1000	Riscaldare liquidi



Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta (la **Spia Cottura**  si spegne). Alla chiusura premere la **Manopola Selezione**  per riprendere la cottura.



Selezione di una funzione cottura combinata



**Utilizzo improprio.
Rischio di danni all'apparecchio**

- Non utilizzare le funzioni combinate per scaldare o bollire liquidi.



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



1. Ruotare la **Manopola Funzioni**  verso destra o sinistra per selezionare la funzione desiderata (ad esempio "MICROONDE + VENTILATO"  +



").



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



3. Premere la **Manopola Selezione** .
4. Mentre la **Spia Orologio**  lampeggia, ruotare la **Manopola Selezione**  verso destra o sinistra modificare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "15 minuti").



5. Premere la **Manopola Selezione** .



6. Mentre la **Spia Watt**  lampeggia, ruotare la **Manopola Selezione**  verso destra o sinistra modificare il valore di potenza da 100W a 600W (vedi Potenze microonde) (ad esempio "400 watt").



7. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare i dati inseriti.



8. Premere la **Manopola Selezione**  per iniziare la cottura combinata.



Termine della cottura con microonde

9. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



Elenco delle funzioni di cottura combinate



Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta (la **Spia Cottura**  si spegne).

Alla chiusura premere la **Manopola Selezione**  per riprendere la cottura.

Fase di pre-riscaldamento

La cottura è preceduta da una fase di pre-riscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente. Questa fase è segnalata dal lampeggio della **Spia Cottura** .

Al termine del pre-riscaldamento la **Spia Cottura**  rimane fissa ed interviene un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano cottura.



Nella funzione combinata **MICROONDE**  + **GRILL**



, per la tipologia di cottura e a favore di una maggiore velocità, il preriscaldamento non viene effettuato.



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.



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.



Selezione di una funzione di cottura tradizionale

1. Ruotare la **Manopola Funzioni**  verso destra o sinistra per selezionare la funzione desiderata (ad esempio "VENTILATO" ).
2. Ruotare la **Manopola Selezione**  verso destra o sinistra per impostare la temperatura desiderata (ad esempio "200°C").
3. Attendere 3 secondi per avviare la cottura oppure premere la **Manopola Selezione**  per inserire le eventuali impostazioni di durata cottura, orario fine cottura...



Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta (la **Spia Cottura**  si spegne).

La funzione riprende automaticamente alla chiusura della porta.

Fase di pre-riscaldamento

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

Questa fase è segnalata dal lampeggio della **Spia Cottura** .

Al termine del pre-riscaldamento la **Spia Cottura**  rimane fissa ed interviene un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano cottura.



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento riportando la **Manopola Funzioni**  sulla posizione **0**.

Cottura Temporizzata



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



L'attivazione di una **Cottura Temporizzata** annulla un eventuale timer contaminuti impostato in precedenza.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la **Manopola Selezione** .



Uso

Sul display appaiono le cifre **00:00** e la **Spia Cottura**  e **Orologio**  lampeggiano.



2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "25 minuti").



3. Attendere 3 secondi.

La **Spia Cottura**  smette di lampeggiare e la **Cottura Temporizzata** ha inizio.



La **Cottura Temporizzata** non tiene conto dei tempi di preriscaldamento.

Termine della Cottura Temporizzata

4. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



Per selezionare una ulteriore **Cottura Temporizzata**, ruotare nuovamente la **Manopola**

Selezione .

Per cancellare una Cottura Temporizzata

1. Premere la **Manopola Selezione** .

Sul display la **Spia Cottura**  lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  in senso antiorario fino ad azzerare la durata della cottura.

3. Attendere 3 secondi o premere la **Manopola Selezione**  per uscire dalla funzione **Cottura Temporizzata** e tornare alla visualizzazione dell'orario attuale.



Contaminuti durante una cottura



Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.



Non è possibile impostare un **Contaminuti durante una cottura** se precedentemente è già stata impostata una **Cottura temporizzata**.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere 2 volte la **Manopola Selezione** .

Sul display appaiono le cifre  e la **Spia Contaminuti**  lampeggia.



È possibile impostare un **Contaminuti** anche quando la cottura è in corso.

2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  per impostare la durata del **Contaminuti** (da 1 minuto fino a 13 ore).
3. Attendere 3 secondi.

La **Spia Contaminuti**  smette di lampeggiare e il **Contaminuti** ha inizio.

Termine del Contaminuti durante una cottura

4. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato.

Le cifre  e la **Spia Contaminuti**  lampeggiano.

5. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare ulteriore contaminuti oppure premere la **Manopola Selezione**  per disattivare il segnale acustico ed uscire dal **Contaminuti durante una cottura**.

Dopo alcuni secondi sul display appare l'ora attuale e la cottura in corso continua.

Per cancellare un Contaminuti durante una cottura

1. Durante la cottura, premere 2 volte la **Manopola Selezione** .

Sul display la **Spia Contaminuti**  lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  in senso antiorario fino ad azzerare il valore del contaminuti.
3. Attendere 3 secondi per uscire dalla funzione **Contaminuti durante una cottura**.



Cottura Programmata



Per **Cottura Programmata** s'intende quella funzione che permette di terminare una **Cottura Temporizzata** automaticamente 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.



Per ragioni di sicurezza, non è possibile impostare **Cotture Programmate** per funzioni **Microonde** e **Combinate**.

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

Manopola Selezione .

Sul display appaiono le cifre  e

le **Spie Cottura**  e **Orologio**  lampeggiano.



2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "25 minuti").



3. Premere la **Manopola Selezione** .

Sul display appaiono le cifre  e

le **Spia Termine Cottura**  e **Orologio**

 lampeggiano.

4. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  per impostare l'orario di fine cottura (ad esempio "13:15").



5. Attendere 3 secondi.

La **Spia Termine Cottura**  rimane fissa e l'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.



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



Termine della Cottura Programmata

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



Per cancellare una Cottura Programmata

1. Premere la **Manopola Selezione** .

Sul display la **Spia Cottura**  lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola**

Selezione  in senso orario o antiorario per impostare una nuova **Cottura Temporizzata**.

A questo punto la **Cottura Programmata** è stata cancellata.



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento riportando la **Manopola Funzioni**



sulla posizione **0**.

Elenco delle funzioni di cottura tradizionale



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.



GRILL

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



ECO

Cottura a basso consumo energetico: 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 sono più lunghi.



La funzione **ECO** è una funzione di cottura delicata ed è raccomandata per cotture che non richiedono temperature superiori a 200°C; Per cotture a temperature più elevate si raccomanda di scegliere un'altra funzione.



TURBO

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



Per la funzione Turbo  vedi "3.5 Funzioni speciali".

3.4 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).
- A fine cottura, per evitare formazioni di condensa sul vetro, non lasciare per troppo tempo i cibi caldi all'interno della cavità.



Consigli per la cottura di carni

- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.
- Utilizzare un termometro per carni durante la cottura di arrosti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.
- Per carne e patate, si consiglia di tanto in tanto di girare e/o mescolare l'alimento per ottenere una rosolatura uniforme su tutti i lati.
- Per le cotture a bassa temperatura, rosolare la carne in padella per qualche minuto su tutti i lati prima di effettuare la cottura nel forno.
- La cottura con microonde è consigliata per le carni senza strati di grasso o tessuto nervoso in superficie.
- Per gli arrosti di carne in funzioni microonde combinate si consiglia di girare l'alimento in modo da cuocere e rosolare in modo uniforme

Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

- 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, è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.

Consigli per 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.



Uso

Tabella indicativa delle cotture

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	
Lasagne	2,5	STATICO	1	220	60-65	
Pasta al forno	2,0	STATICO	1	220	35-40	
Arrosti di vitello	1,5	MW TERMO-VENTILATO	1	200+300 W	55-60	
Lonza di maiale	1,3	MW TERMO-VENTILATO	1	190+300 W	40-45	
Costine	0,9	TURBO	1	200	60-65	
Roast beff	0,9	TERMO-VENTILATO	1	200	55-60	
Coniglio arrosto	1,3	MW TERMO-VENTILATO	1	200+300 W	58-62	
Fesa di tacchino	2,3	MW TERMO-VENTILATO	1	200+300 W	62-66	
					Lato 1	Lato 2
Salsicce	2,0	GRILL	3	250	16	12
Bracioline di maiale	0,8	TURBO	1	220	12	14
Pancetta di maiale	0,4	GRILL	3	250	15	5
Trota (fresca)	0,8	MW TERMO-VENTILATO	1	180+200 W	30-35	
Trota (congelata)	0,8	MW VENTILATO	1	190+400 W	25-30	
Branzino	0,6	MW TERMO-VENTILATO	1	180+200 W	26-30	
Coda di rospo	0,7	MW TERMO-VENTILATO	1	180+200 W	30-34	
Patate arrosto	1,0	MW VENTILATO	1	220+300 W	35-40	
Verdure miste	1,0	MW TERMO-VENTILATO	1	200+500 W	20-25	
Pizza	1,0	VENTILATO	1-2	250	13-16	
Focaccia	1,0	VENTILATO	2	180	23-26	
Pane	0,5	TERMO-VENTILATO	1	200	45-50	
Meringhe	0,2	TURBO	1	120	115-120	
Crostata	1,0	STATICO	1	180	45-50	
Torta paradiso	0,6	TERMO-VENTILATO	1	160	30-35	
Brioche	0,5	TERMO-VENTILATO	1	160	50-55	
Ciambella	1,0	STATICO	1	160	55-60	
Pan di spagna	0,7	TERMO-VENTILATO	1	160	70-75	
Bignè	0,3	TURBO	1	160	54-59	
Torta al cioccolato	1,0	TERMO-VENTILATO	1	160	48-52	

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di pre-riscaldamento e sono indicativi.



3.5 Funzioni speciali

Scongelamento



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

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
2. Ruotare la **Manopola Funzioni**  fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



3. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare l'utilizzo delle Funzioni Speciali.

Sul display appare la schermata della funzione **Scongelamento**.



4. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare la funzione **Scongelamento**.

Sul display appaiono le cifre  e la **Spia Microonde**  e **Scongelamento**

 lampeggiano.



5. Ruotare la **Manopola Selezione**  per inserire la durata dello **Scongelamento** (da 5 secondi a 99 minuti) (ad esempio "12 minuti e 30 secondi").
6. Attendere 3 secondi o premere la **Manopola Selezione**  per avviare lo scongelamento.



 Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta (la **Spia Cottura**  si spegne). Alla chiusura premere la **Manopola Selezione**  per riprendere lo scongelamento.



Termine dello Scongellamento

Al termine dello **Scongellamento**, sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



7. Ruotare la **Manopola Funzioni**  sulla posizione **0** per uscire dalla funzione.

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. Ruotare la **Manopola Funzioni**  fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare l'utilizzo delle Funzioni Speciali.

Sul display appare la schermata della funzione **Scongellamento**.



3. Ruotare la **Manopola Selezione**  fino a selezionare la funzione **TURBO**.



4. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare la funzione **TURBO**.
5. Attendere 3 secondi per avviare la funzione oppure premere la **Manopola Selezione**  per inserire le eventuali impostazioni di temperatura, durata cottura, orario di fine cottura...



6. Ruotare la **Manopola Funzioni**  sulla posizione **0** per uscire dalla funzione.



3.6 Impostazioni

Orario Attuale

1. Ruotare la **Manopola Funzioni**  fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione**  per entrare nella lista delle **Impostazioni**. Sul display appare la schermata della funzione **Orario Attuale**.



3. Premere la **Manopola Selezione**  per cominciare la regolazione dell'Orario Attuale (ad esempio "12:30").



4. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare l'orario attuale.



5. Premere la **Manopola Selezione**  per impostare l'orario attuale e passare alla selezione dei minuti.



6. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare i minuti dell'orario attuale.



7. Premere la **Manopola Selezione**  per terminare la regolazione.



8. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare una nuova **Impostazione**.



Blocco Comandi (Sicurezza Bambini)



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

1. Ruotare la **Manopola Funzioni**  fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione**  per entrare nella lista delle **Impostazioni**. Sul display appare la schermata della funzione **Orario Attuale**.



3. Ruotare la **Manopola Selezione**  fino a selezionare la funzione **Blocco Comandi**.



4. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare.

5. Ruotare la **Manopola Selezione**  per attivare la funzione **Blocco Comandi**.



6. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare.

7. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare una nuova **Impostazione**.



Nel normale funzionamento il **Blocco Comandi** è indicato dall'accensione della **Spia Blocco Comandi** .



Nel caso in cui vengano toccate o variate le posizioni delle manopole, sul display verrà visualizzata per due secondi la dicitura **bLOC**.



Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura, mantenere premuta la **Manopola Selezione**  per 5 secondi. Dopo un minuto 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. Ruotare la **Manopola Funzioni**  fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione**  per entrare nella lista delle **Impostazioni**. Sul display appare la schermata della funzione **Orario Attuale**.



3. Ruotare la **Manopola Selezione**  fino a selezionare la funzione **Show Room**.



4. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare.

5. Ruotare la **Manopola Selezione**  per attivare la funzione **Show Room**.



6. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare.

7. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare una nuova **Impostazione**.



La **Show Room** attiva è segnalata sul display dalla **Spia Show Room**  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. Ruotare la **Manopola Funzioni**  fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione**  per entrare nella lista delle **Impostazioni**. Sul display appare la schermata della funzione **Orario Attuale**.



3. Ruotare la **Manopola Selezione**  fino a selezionare la funzione **Mantenimento Calore**.



4. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare.
5. Ruotare la **Manopola Selezione**  per attivare la funzione **Show Room**.



6. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare.
7. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare una nuova **Impostazione**.



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



4 Pulizia e manutenzione

Avvertenze



Temperatura elevata all'interno del vano cottura dopo l'uso
Pericolo di ustioni

- Effettuare le operazioni di pulizia solamente dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchio.



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.
- La mancata pulizia del vano cottura potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e costituire pericolo.
- Rimuovere sempre i residui di cibo dal vano cottura.



Utilizzo improprio.
Pericolo di esplosione/ustione

- Non utilizzare detergenti ad elevato contenuto di alcol o che possono rilasciare vapori infiammabili. Un successivo riscaldamento può innescare esplosioni all'interno della cavità.



Nel caso una lampada risultasse danneggiata è necessario contattare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione. Questo guasto non pregiudica l'integrità dell'apparecchio, che può continuare ad essere utilizzato.

4.1 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.



Pulizia e manutenzione

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'aiuto 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.

4.2 Pulizia della porta

Pulizia dei vetri porta

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



Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

4.3 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.

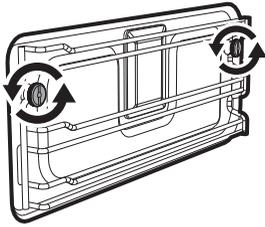


Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie

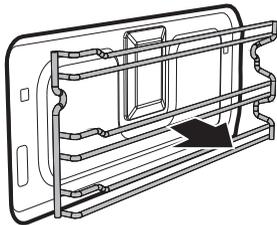
La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

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. Prestare attenzione alle boccole distanziali da inserire all'interno della sagomatura del telaio.

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.

Pulizia della parte superiore

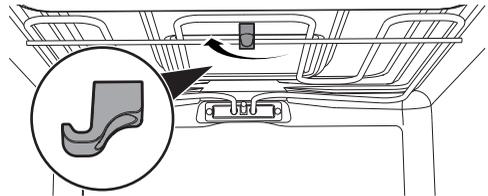


Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso
Pericolo di ustioni

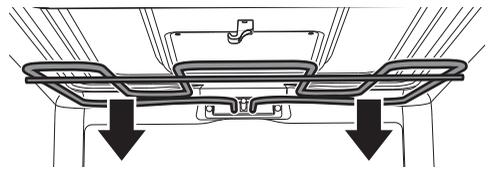
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

L'apparecchio è dotato di una resistenza basculante che permette di agevolare la pulizia della parte superiore del forno.

1. Sollevare leggermente la resistenza superiore e ruotare il fermo di 90° per liberare la resistenza.



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

- Non flettere eccessivamente la resistenza durante la fase di pulizia.
3. Al termine delle operazioni di pulizia riportare la resistenza in posizione e ruotare il fermo per agganciarla.



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

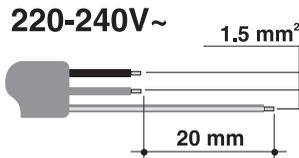
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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~.

Utilizzare un cavo tripolare (cavo 3 x 1,5 mm², in riferimento alla sezione del conduttore interno).

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



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.

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.

Collaudo

A fine installazione, effettuare un breve collaudo. In caso di mancato funzionamento, dopo essersi accertati di aver seguito correttamente le istruzioni, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

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 morsettiera.
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.



5.2 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.



Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

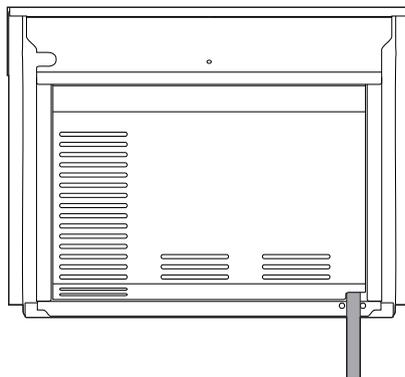
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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.

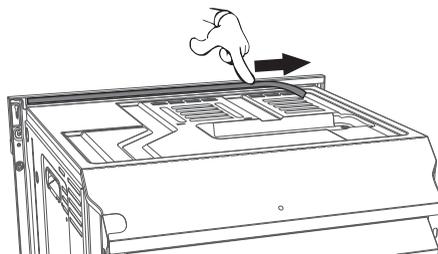
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

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

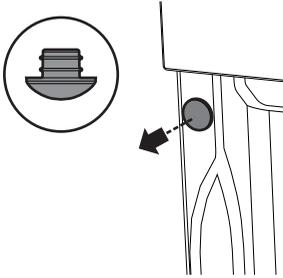




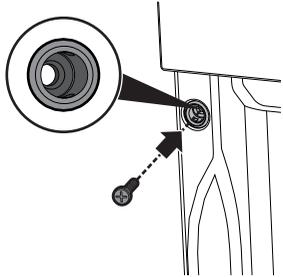
Installazione

Boccole di fissaggio

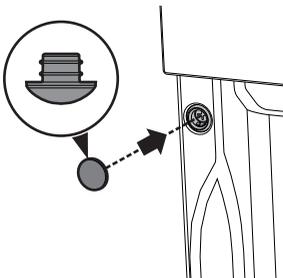
Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.



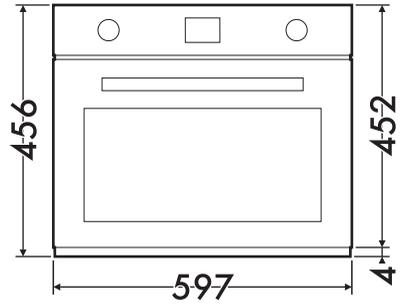
Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



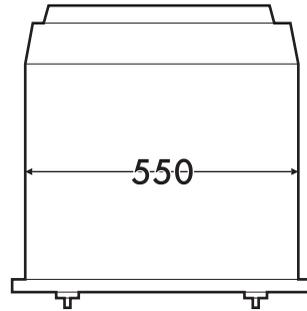
Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



Ingombri dell'apparecchio (mm)



(vista frontale)

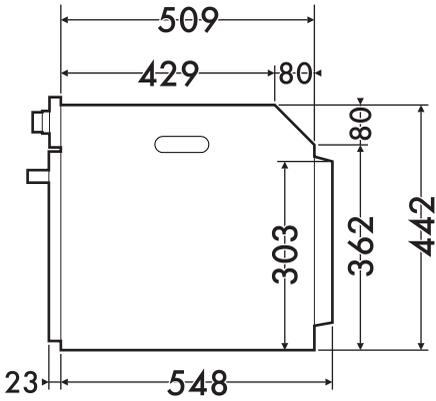


(vista superiore)

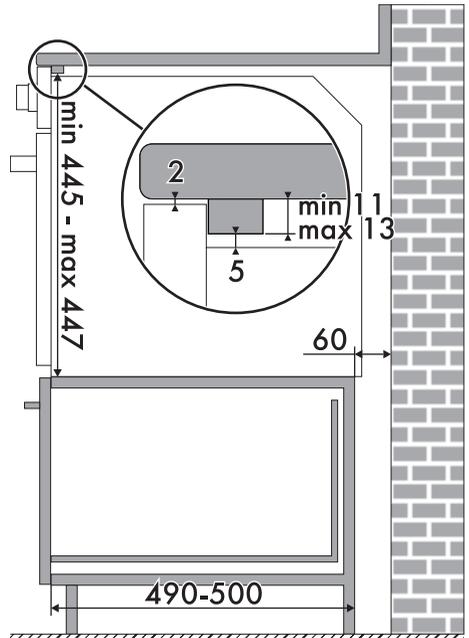
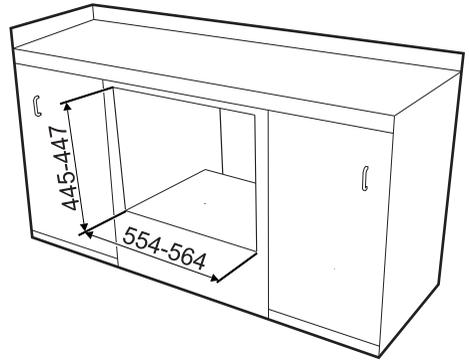
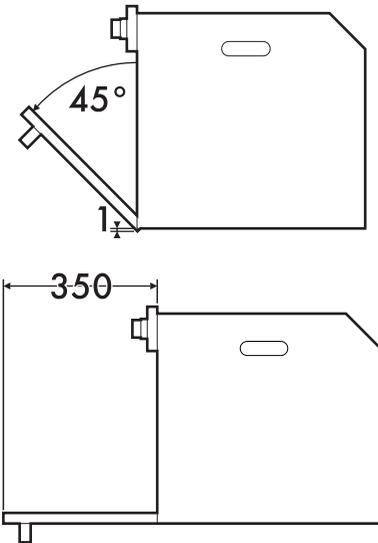


Incasto sotto piani di lavoro (mm)

IT



(vista laterale)

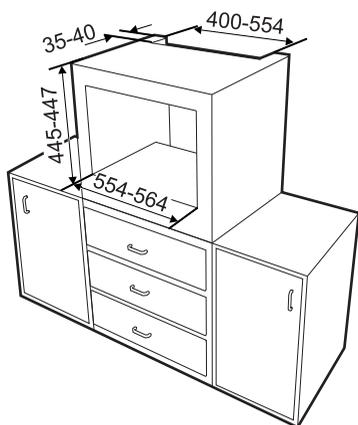


Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Installazione

Incasto a colonna (mm)



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

