

# Sommario

<b>1 Avvertenze</b>	<b>4</b>
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Avvertenze per l'utilizzo delle microonde	5
1.3 Responsabilità del produttore	7
1.4 Scopo dell'apparecchio	7
1.5 Targhetta di identificazione	7
1.6 Smaltimento	7
1.7 Questo manuale d'uso	8
1.8 Come leggere il manuale d'uso	8
<b>2 Descrizione</b>	<b>9</b>
2.1 Descrizione generale	9
2.2 Microonde	9
2.3 Pannello comandi	10
2.4 Altre parti	10
2.5 Accessori disponibili	11
<b>3 Uso</b>	<b>12</b>
3.1 Avvertenze	12
3.2 Materiali adatti alle microonde	12
3.3 Primo utilizzo	14
3.4 Uso degli accessori	14
3.5 Uso del forno	16
3.6 Funzioni speciali	26
3.7 Menù secondario	31
<b>4 Pulizia e manutenzione</b>	<b>34</b>
4.1 Avvertenze	34
4.2 Pulizia delle superfici	34
4.3 Pulizia dei vetri porta	35
4.4 Pulizia del vano cottura	35
<b>5 Installazione</b>	<b>38</b>
5.1 Collegamento elettrico	38
5.2 Posizionamento	39

## 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](http://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, il forno non dev'essere utilizzato fino a che non è stato riparato da personale competente.
- **ATTENZIONE:** E' 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 poichè potrebbero esplodere.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- 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.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Se c'è emissione di fumo, spegnere l'apparecchio o staccarlo dall'alimentazione e mantenere lo sportello chiuso onde soffocare le eventuali fiamme.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non modificare l'apparecchio.
- 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.

## 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.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.

## 1.2 Avvertenze per l'utilizzo 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



## Avvertenze

- 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.
  - Gli alimenti per neonati non devono essere riscaldati in contenitori chiusi. Rimuovere il coperchio o la tetterella (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.
  - Non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere, potrebbero esplodere anche dopo l'operazione di riscaldamento.
  - Prima di procedere alla cottura di alimenti con pelle o buccia dura (ad esempio: patate, mele ecc) è necessario forare la buccia.
  - Non riscaldare alimenti contenuti in confezioni alimentari.
  - 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).
  - 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).
  - 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.



## 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 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.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

## 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 deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (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.



### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina (se presente).
- 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.



## Avvertenze

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 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.

### 1.8 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

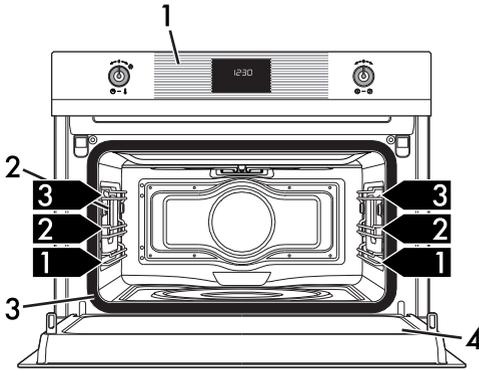
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



## 1.9 Descrizione

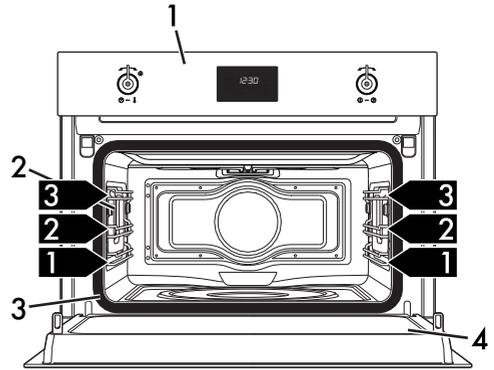
### 1.10 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione



4 Porta

**1,2,3** Ripiano del telaio

### 1.11 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.

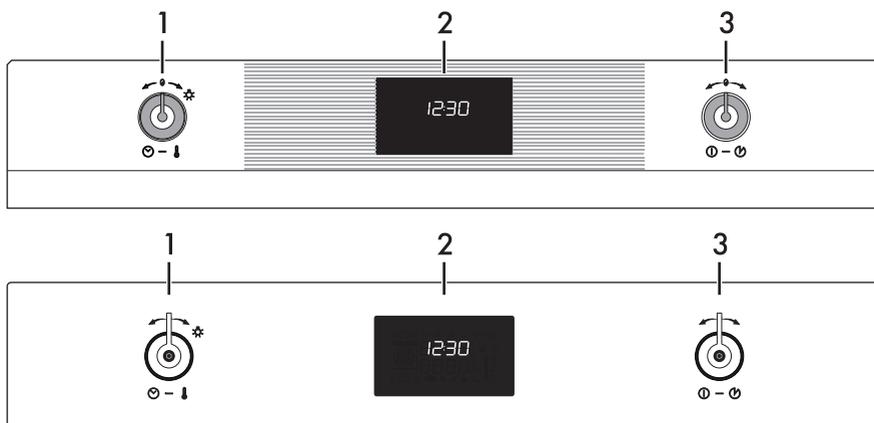
Il calore generato direttamente all'interno dei cibi permette di scongelare, riscaldare o cuocere in tempi brevi rispetto ad una cottura convenzionale.

L'utilizzo di recipienti adatti per la cottura a microonde facilita il raggiungimento delle microonde ai cibi in modo uniforme (vedi 2.2 Materiali adatti alle microonde).



# Descrizione

## 1.12 Pannello comandi



### 1 Manopola temperatura

Tramite questa manopola è possibile selezionare:

- la potenza delle microonde,
- la temperatura di cottura,
- la durata di una funzione,
- cotture programmate,
- l'ora corrente,
- l'accensione o lo spegnimento della lampada all'interno dell'apparecchio.

### 2 Display

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

### 3 Manopola funzioni

Tramite questa manopola è possibile:

- accendere/spegnere l'apparecchio,
- selezionare una funzione,
- avviare o arrestare temporaneamente una funzione.

## 1.13 Altre parti

### Ripiani di posizionamento

L'apparecchio dispone di ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto (vedi 1.10 Descrizione generale).

### Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene avviata una qualsiasi funzione;
- Quando la manopola temperatura viene ruotata brevemente a destra (attivazione e disattivazione manuale).



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



## Ventola di raffreddamento

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

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

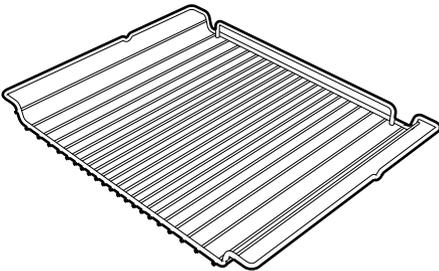
## 1.14 Accessori disponibili

### Asta di bollitura



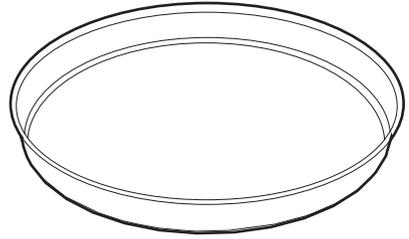
Da utilizzare in un recipiente durante il riscaldamento di liquidi, necessario per evitare il ritardo del processo di ebollizione.

### Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

## Piatto Baker



Utile per una cottura omogenea e dorata.



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.



## 2 Uso

### 2.1 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 all'apparecchio 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 urtare o trascinare le pentole sul fondo smaltato.
- 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 (ad eccezione della funzione microonde).
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- 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.

### 2.2 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 cottura.
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.



## 2.3 Primo utilizzo

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 3 Pulizia e manutenzione).
4. Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura (con funzioni tradizionali) per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



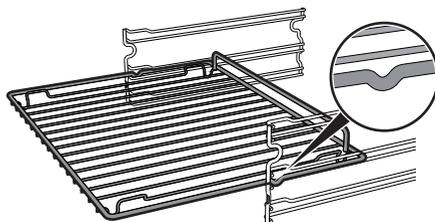
Per il primo riscaldamento utilizzare una funzione tradizionale e non una funzione microonde.

## 2.4 Uso degli accessori

### Griglie e teglie

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

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

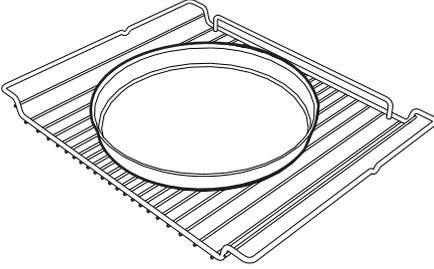


Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



## Piatto Baker

Il piatto Baker per un funzionamento ottimale deve essere appoggiato al centro della griglia.



**Temperatura elevata.  
Pericolo di ustioni**

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



**Uso non corretto  
Rischio di danni alle superfici**

- Non usare coltelli direttamente sulla superficie del piatto
- Durante la pulizia non usare spazzole o spugne metalliche che potrebbero danneggiare lo strato superiore.

## 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.



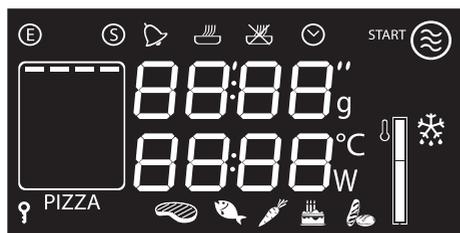
**Temperatura elevata.  
Rischio di danni all'accessorio**

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



## 2.5 Uso del forno

### Display

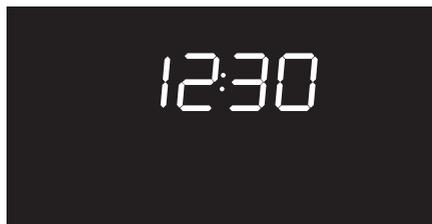


-  Spia Eco Logic
-  Spia Show Room
-  Spia timer contaminuti
-  Spia cottura temporizzata
-  Spia cottura programmata
-  Spia orologio
-  Spia microonde
-  Spia scongelamento
-  Spia blocco bambini

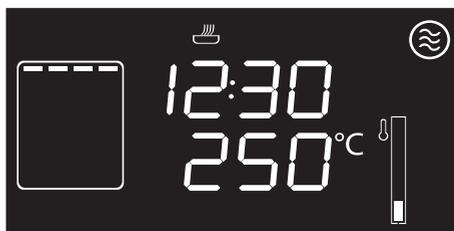


### Condizioni di funzionamento

**Stand-by:** Quando nessuna funzione è selezionata il display mostra l'ora corrente.



**ON:** Quando è stata avviata una qualsiasi funzione, il display mostra i parametri impostati come temperatura, durata, potenza delle microonde e raggiungimento.





Ad ogni pressione della manopola temperatura durante una funzione si avvanzerà ciclicamente nello stato dei parametri nel seguente ordine.

In ogni stato è possibile modificare il valore ruotando la manopola temperatura a destra o sinistra. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.

## Se attiva una funzione microonde:



1. Potenza microonde.
2. Durata funzione.

## Se attiva una funzione Microonde+Grill:



1. Temperatura.
2. Durata funzione.
3. Potenza microonde.

## Se attiva una funzione Grill:



1. Temperatura
2. Durata timer contaminuti.
3. Durata funzione.
4. Durata cottura programmata (se è stata selezionata una cottura temporizzata).
5. Visualizzazione ora.

## Regolazione dell'ora

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenta sul display la simbologia **00:00** lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente.

1. Ruotare la manopola temperatura per impostare l'ora visualizzata (mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce).
2. Premere la manopola temperatura.
3. Ruotare la manopola temperatura per impostare i minuti (mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce).
4. Premere la manopola temperatura per terminare la regolazione.



Potrebbe rendersi necessario modificare l'ora corrente, ad esempio a causa dell'ora legale-solare. Dalla posizione di stand-by mantenere ruotata la manopola temperatura a destra fino a che il valore delle ore lampeggia. Non è possibile modificare l'ora se l'apparecchio è nello stato di ON.



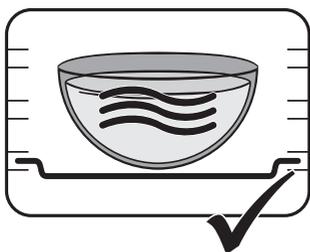
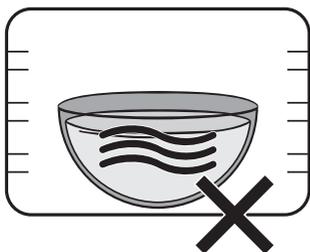
## Microonde



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.**



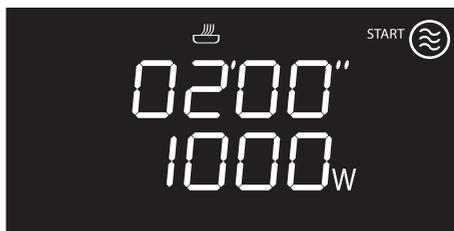
Per ottenere risultati ottimali con cotture prolungate microonde e combinate, si consiglia di mescolare gli alimenti una o due volte.



## 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. Selezionare tramite la manopola funzioni la funzione microonde .



2. Premere la manopola temperatura.
3. Ruotare la manopola temperatura per modificare il valore di durata (max 30 minuti).
4. Premere la manopola temperatura.
5. Ruotare la manopola temperatura per modificare il valore di potenza da 100W a 1000W (vedi Potenze microonde).



6. Premere la manopola funzioni per avviare la cottura a microonde.



Se la porta viene aperta la funzione di cottura viene arrestata. Alla chiusura premere la manopola funzioni per riprendere la cottura.



Premere la manopola funzioni per arrestare temporaneamente la funzione di cottura. Premerla nuovamente per riprendere la cottura.

7. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** ed interviene un segnale acustico.



8. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.



Per disattivare il segnale acustico e selezionare una ulteriore cottura temporizzata, ruotare la manopola temperatura a destra.



Per disattivare il segnale acustico e selezionare una diversa funzione di cottura, ruotare la manopola funzioni a destra o a sinistra.



Per spegnere l'apparecchio mantenere premuto la manopola funzioni.

## Potenze microonde

Di seguito 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	Riscaldare liquidi
1000	



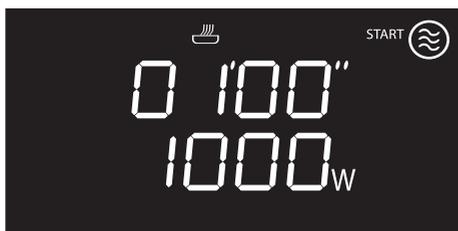
## Funzione QUICK START microonde

**i** La funzione QUICK START permette di attivare le microonde in modo rapido, utile per riscaldare piccoli quantitativi di liquidi o cibo.

1. Dallo stato di stand-by premere due volte la manopola funzioni.



2. L'apparecchio avvierà le microonde con i parametri di default.



## Combinata Microonde + grill



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

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



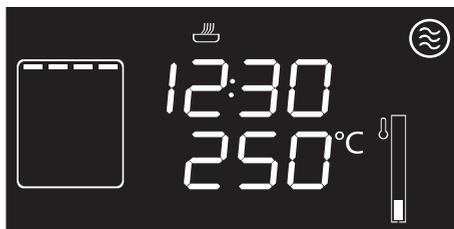
La cottura combinata è l'insieme di una cottura tradizionale unita alle microonde.



### 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.

1. Selezionare tramite la manopola funzioni la funzione Microonde+Grill.



2. Premere la manopola temperatura.
3. Ruotare la manopola per impostare la temperatura.
4. Premere la manopola temperatura.
5. Ruotare la manopola temperatura per modificare il valore di durata.



6. Premere la manopola temperatura.
7. Ruotare la manopola temperatura per modificare il valore di potenza (da 100W a 600W).
8. Premere la manopola funzioni per avviare la cottura combinata.

### Fase di preriscaldamento

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

Questa fase è segnalata dal lampeggio del livello di raggiungimento.



Al termine del preriscaldamento il livello di raggiungimento rimane fisso ed interviene un segnale acustico.



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento mantenendo premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi.

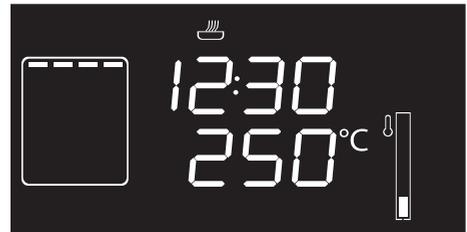
### Grill



#### Grill

Il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore, inoltre permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Tale funzione permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolar modo carne.

1. Selezionare tramite la manopola funzioni la funzione Grill.



2. Premere la manopola temperatura.
3. Ruotare la manopola per impostare la temperatura.
4. Premere la manopola funzioni per avviare la cottura combinata.



## Contaminuti



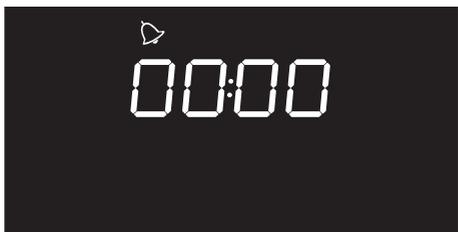
Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.



Il contaminuti può essere attivato sia nella fase di cottura che nello stato di stand-by dell'apparecchio.

1. Premere la manopola temperatura una volta (2 volte se già in fase di cottura). Sul display appaiono le cifre

**00:00** e la spia  lampeggia.



2. Ruotare la manopola per impostare la durata (da 1 minuto fino a 4 ore). Dopo qualche secondo, la spia  smette di lampeggiare ed il conto alla rovescia ha inizio.

3. Selezionare la funzione desiderata per la cottura ed attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato. La spia  lampeggia.

4. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole.

5. Per selezionare un ulteriore contaminuti, ruotare la manopola temperatura.



Per rimuovere il timer contaminuti è necessario impostare a zero il valore

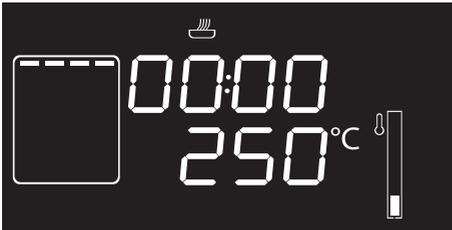


## Cottura temporizzata (solo per funzione Grill)

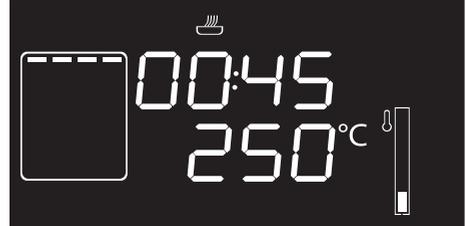
**i** Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

**i** 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 tre volte la manopola temperatura. Sul display appaiono le cifre **00:00** e la spia  lampeggia.



2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura da 00:01 a 12:59. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.

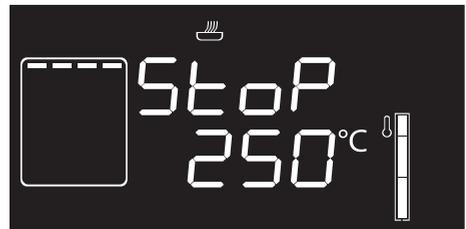


3. Qualche secondo dopo aver selezionato la durata desiderata, la spia  smette di lampeggiare e la cottura temporizzata ha inizio.



Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola temperatura. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.

4. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **Stop** ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola temperatura.





## Uso

5. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.



Per disattivare il segnale acustico e selezionare una ulteriore cottura temporizzata, ruotare la manopola temperatura a destra.



Per disattivare il segnale acustico e selezionare una diversa funzione di cottura, ruotare la manopola funzioni a destra o a sinistra.



Per spegnere l'apparecchio mantenere premuto la manopola funzioni.

### Modifica dei dati impostati nella cottura temporizzata

Durante il funzionamento, è possibile modificare la durata della cottura temporizzata:

1. Quando la spia  è fissa e l'apparecchio è in fase di cottura, premere due volte la manopola temperatura. La spia  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.

### Cottura programmata (solo per funzione grill)

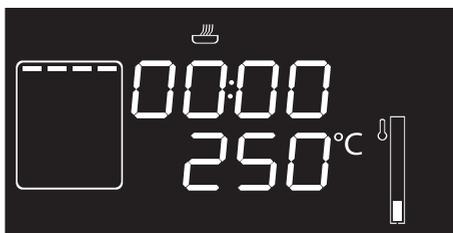


Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di terminarla automaticamente ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico dell'apparecchio.



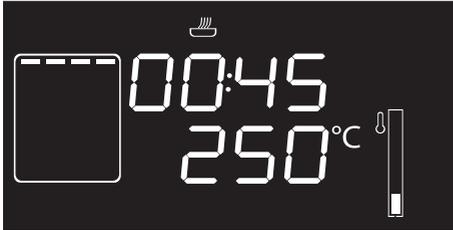
L'attivazione di una cottura temporizzata annulla un eventuale timer contaminuti impostato in precedenza.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere tre volte la manopola temperatura. Sul display appaiono le cifre **00:00** e la spia  lampeggia.

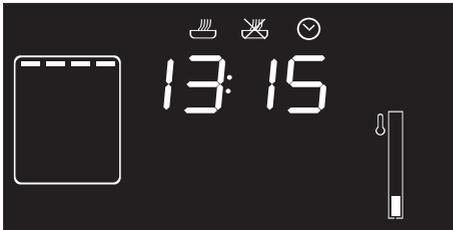




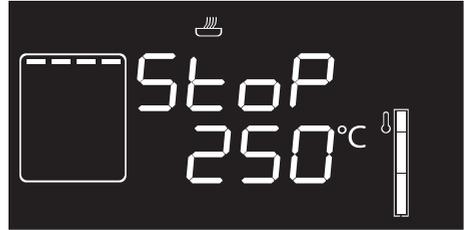
2. Ruotare la manopola per impostare la durata di cottura da 00:01 a 12:59. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione veloce.



3. Premere la manopola temperatura una quarta volta. La spia  lampeggia. Ruotare la manopola per impostare l'orario di fine cottura.
4. Dopo alcuni secondi le spie  e  smettono di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.



5. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura STOP ed interviene un segnale acustico. disattivabile tramite la pressione della manopola temperatura.



Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola temperatura. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.



Per spegnere l'apparecchio mantenere premuto la manopola funzioni.



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



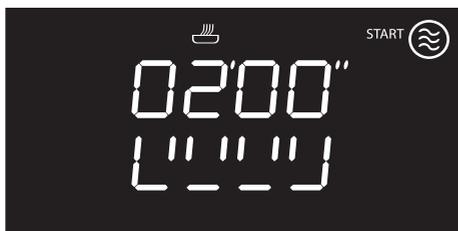
## 2.6 Funzioni speciali

### Riscaldamento



Questa funzione permette di riscaldare con le microonde gli alimenti già cotti precedentemente conservati in frigorifero.

1. Premere la manopola funzioni per selezionare la funzione di riscaldamento.



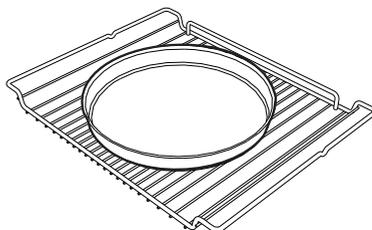
2. Premere la manopola temperatura.
3. Ruotare la manopola temperatura per modificare la durata del riscaldamento.
4. Premere la manopola funzioni per confermare i parametri e iniziare il riscaldamento.

### Baker

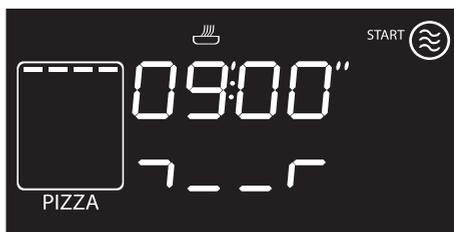


Questa funzione permette tramite l'utilizzo del piatto Baker di dorare e donare croccantezza alle pietanze. Ideale per pizze, patatine e torte salate.

1. Posizionare la griglia sul ripiano desiderato. Al centro disporre il piatto Baker vuoto.



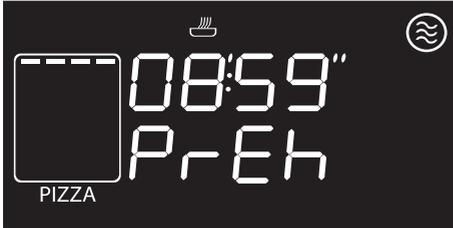
2. Premere la manopola funzioni per selezionare la funzione Baker.



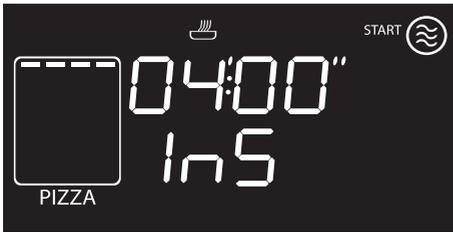
3. Premere la manopola temperatura.
4. Ruotare la manopola temperatura per modificare la durata del riscaldamento (da 10 minuti a 99 minuti).



5. Premere la manopola funzioni per confermare i parametri e iniziare il preriscaldamento del piatto Baker senza cibo.



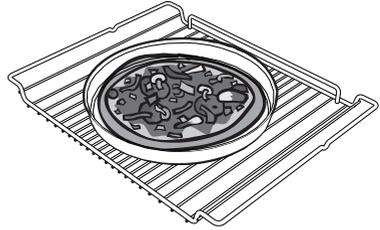
6. Al termine del preriscaldamento l'apparecchio resterà in attesa dell'inserimento del cibo.



Temperatura elevata.  
Pericolo di ustioni

- Utilizzare dei guanti da forno per movimentare il piatto Baker

7. Posizionare la pietanza all'interno del piatto Baker.

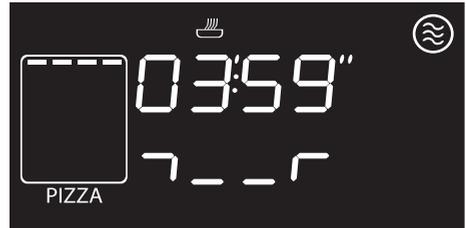


Uso non corretto

**Rischio di danni all'apparecchio**

- Non posizionare recipienti non resistenti al calore sul piatto Baker.

8. Premere la manopola funzioni per riprendere la cottura.



9. Al termine verrà visualizzata la dicitura

**StoP** lampeggiante.





## Uso

### Tabella suggerimenti di cottura

Tipologia	Peso (g)	Tempo (min)
Pizza surgelata	300	11
Pizza fresca	600	14
Patate fritte surgelate	500	15
Crocchette di pollo surgelate	500	16
Uova sbattute fresche	400	9

**i** La tabella fa riferimento all'inserimento della griglia sul 2° ripiano del vano cottura.

**i** Il tempo indicato è comprensivo del tempo di preriscaldamento del piatto Baker a vuoto.

### Scongelamento a tempo

**i** Questa funzione permette di scongelare gli alimenti tramite la funzione microonde in base ad un tempo selezionabile.

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura (vedi Procedura "Turn").
2. Selezionare tramite la manopola funzioni la funzione di scongelamento a tempo contrassegnata dal simbolo  e .



3. Premere la manopola temperatura per impostare la durata.
4. Ruotare la manopola per modificare il valore (da 5 secondi a 99 minuti).
5. Premere la manopola funzioni per avviare lo scongelamento.

**i** Se la durata selezionata dello scongelamento è superiore a 5 minuti, per un risultato ottimale sarà necessario ruotare la pietanza all'interno della cavità vedi: Procedura "Turn".

6. Al termine verrà visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante.



## Scongelamento a peso



Questa funzione permette di scongelare gli alimenti in base al peso ed alla tipologia di alimenti da scongelare.

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura (vedi Procedura "Turn").
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare lo scongelamento a peso contrassegnato dalla dicitura

**dE00**

e dai simboli pietanze



illuminati.



3. Premere la manopola funzioni per confermare lo scongelamento a peso.
4. Ruotare la manopola funzioni per selezionare la tipologia di alimento da scongelare.
5. Ruotare la manopola temperatura per selezionare il peso (in grammi) dell'alimento da scongelare.
6. Premere la manopola funzioni per confermare i parametri impostati e iniziare lo scongelamento.



Se durante la fase di scongelamento per un risultato ottimale sarà necessario ruotare la pietanza all'interno della cavità vedi: Procedura "Turn".

7. Al termine viene visualizzata la dicitura **StoP** ed interviene un segnale acustico.
8. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.
9. Mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione.

## Parametri preimpostati

dE	Tipologia	Peso (g)	Tempo (min)*
01	 Carni	500	20
02	 Pesce	400	17
03	 Frutta	300	15
04	 Pane	300	5

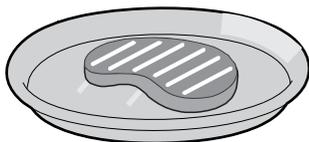
\* I tempi di scongelamento possono variare in base alla forma ed alla dimensione dell'alimento da scongelare.



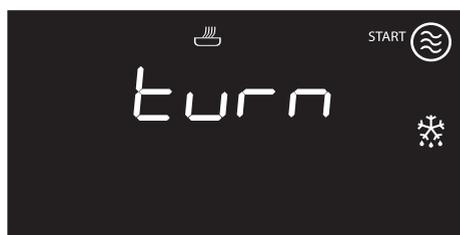
## Procedura "Turn"

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

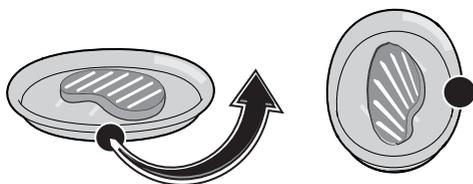
1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura disponendola parallelamente alla porta.



2. Quando l'apparecchio visualizzerà sul display la dicitura **turn** sarà necessario ruotare la pietanza.



3. Aprire la porta e ruotare la pietanza di 90°.



**i** Se non si esegue l'operazione di rotazione della pietanza, l'apparecchio attenderà un minuto per poi proseguire nella fase di scongelamento automaticamente. Sul display verrà comunque visualizzato come promemoria la dicitura **turn** sotto il conteggio.



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



6. Per la seconda rotazione sarà necessario aprire la porta e ruotare la manopola di 180°.



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

## 2.7 Menù secondario

L'apparecchio è dotato di un menù secondario a scomparsa che permette all'utente di:

- Attivare o disattivare la Sicurezza Bambini.
- Attivare o disattivare la modalità Show Room (che disattiva tutti gli elementi riscaldanti, facendo funzionare soltanto il pannello comandi).
- Attivare o disattivare la modalità Bassa Potenza (Eco-Logic).
- Attivare o disattivare la temporizzazione della lampada (Eco light).

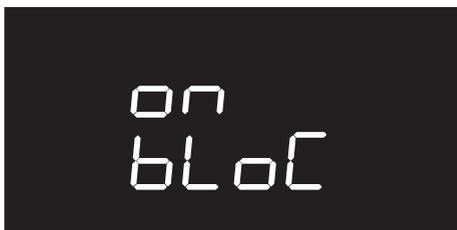
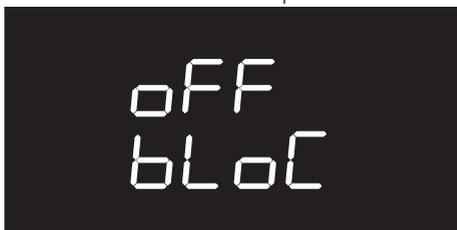
Con l'apparecchio nello stato di Stand-By

1. Attivare la lampada interna, ruotando rapidamente la manopola temperatura.
2. Premere e mantenere premuta la manopola temperatura per almeno 5 secondi.
3. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare lo stato dell'impostazione (ON/OFF).
4. Premere la manopola temperatura per passare alla modalità successiva.



## Modalità 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.



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia .

Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura, mantenere premuta la manopola temperatura per 5 secondi. Dopo un minuto dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.



Nel caso in cui vengano variare le posizioni delle manopole, sul display verrà visualizzata per qualche secondo la dicitura

**bLoC**.



Anche con la modalità sicurezza bambini attiva è possibile spegnere l'apparecchio istantaneamente premendo la manopola funzioni per 3 secondi.

## Modalità 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.



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



Se la modalità è attiva sul display si accende la spia .

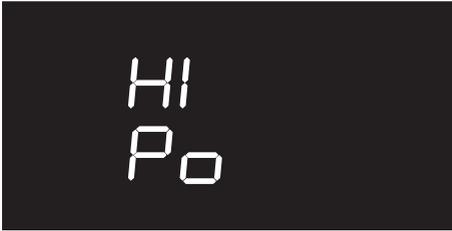


### Modalità Bassa Potenza

Questa modalità permette all'apparecchio di limitare la potenza utilizzata.

Indicata per utilizzare più elettrodomestici contemporaneamente.

HI: potenza normale.



LO: bassa potenza.



Attivando la modalità bassa potenza i tempi di preriscaldamento e di cottura possono prolungarsi.



Se la modalità è attiva sul display si accende la spia .

### Modalità temporizzazione lampada

Per un maggior risparmio energetico la lampada viene disattivata automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura.



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



Il controllo manuale di accensione/spegnimento è sempre disponibile ruotando la manopola temperatura a destra in entrambe le impostazioni.



### 3 Pulizia e manutenzione

#### 3.1 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.

#### 3.2 Pulizia delle superfici

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

##### **Pulizia ordinaria giornaliera**

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

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



## Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

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

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

## 3.3 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.

## 3.4 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 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.



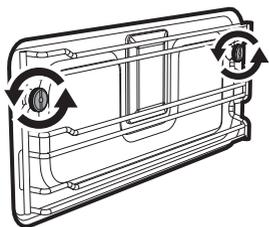
## Pulizia e manutenzione

### Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

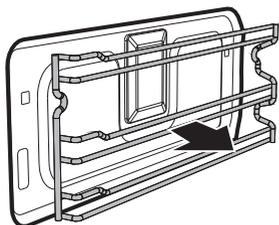
La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

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.

### Pulizia della parte superiore

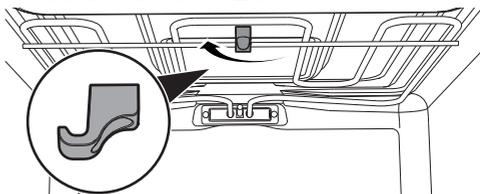


Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso  
**Pericolo di ustioni**

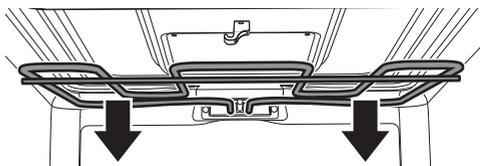
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

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.



## 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 scalda:

- Controllare se è stata impostata la modalità "show room" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo 2.7 Menù secondario).

I comandi non rispondono:

- Controllare se è stata impostata la modalità "blocco bambini" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Menù secondario").

I tempi di cottura risultano elevati rispetto a quelli indicati in tabella:

- Controllare se è stata impostata la modalità "bassa potenza" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Menù secondario").

Aperto la porta durante una funzione ventilata la ventola si arresta:

- Non è un guasto, è un normale funzionamento del prodotto, utile quando si agisce sui cibi durante la cottura per evitare eccessive fuoriuscite di calore. Alla chiusura della porta la ventola riprenderà il suo normale funzionamento.



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



Nel caso vengano segnalati altri messaggi di errore ERRx: prendere nota del messaggio di errore, funzione e temperatura impostate e contattare il servizio assistenza di zona.



## 4 Installazione

### 4.1 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

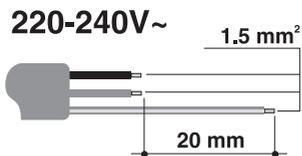
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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 mm<sup>2</sup>, in riferimento alla sezione del conduttore interno).

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



#### Collegamento fisso

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

Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

#### 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.

#### 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.



## 4.2 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**

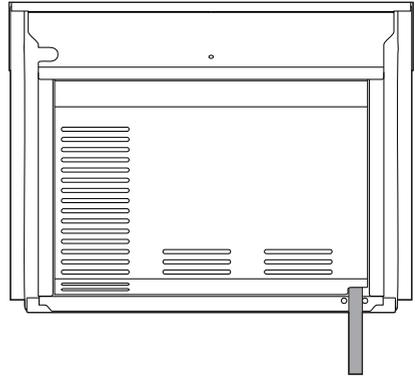
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



**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.

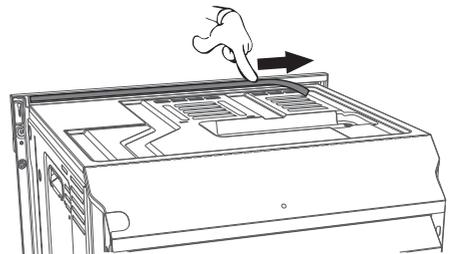
## Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

## Guarnizione frontalino

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

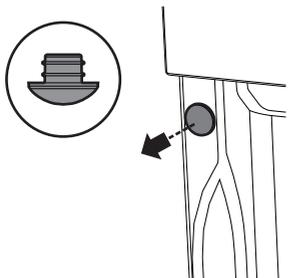




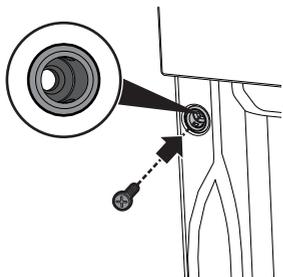
# Installazione

## Boccole di fissaggio

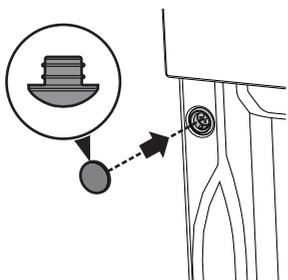
Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.



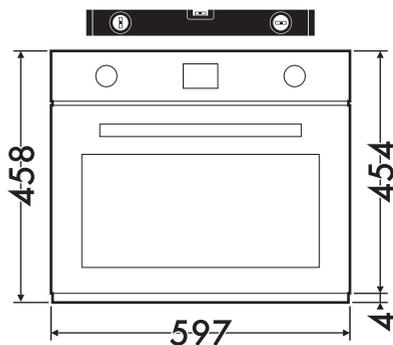
Posizionare l'apparecchio nell'incasso.  
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



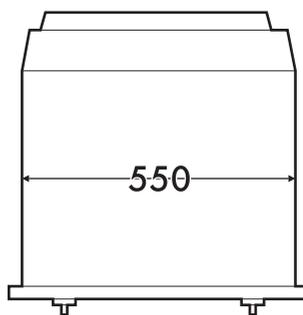
Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



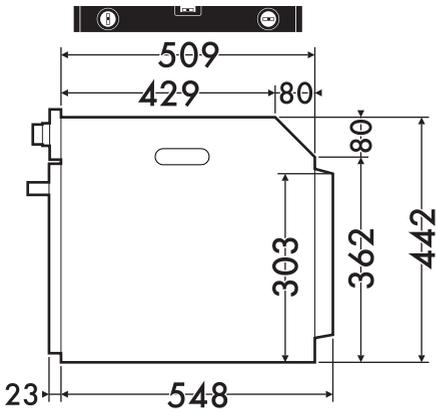
## Ingombri dell'apparecchio (mm)



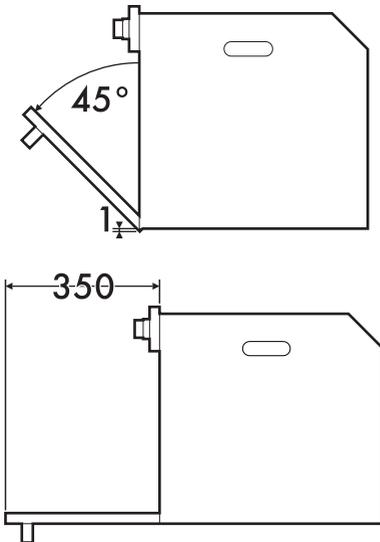
(vista frontale)



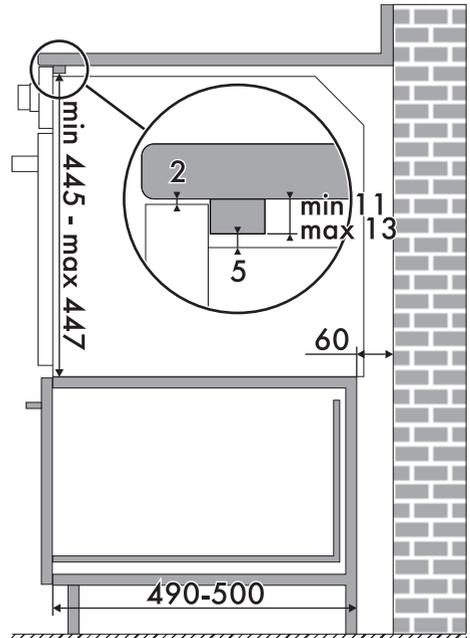
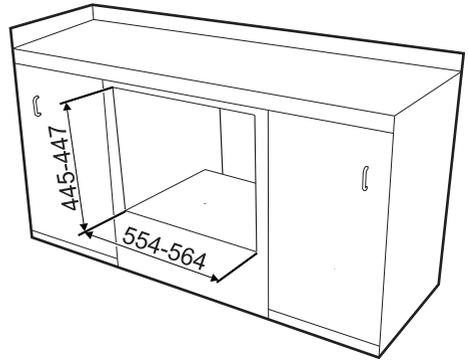
(vista superiore)



(vista laterale)



## Incasto sotto piani di lavoro (mm)

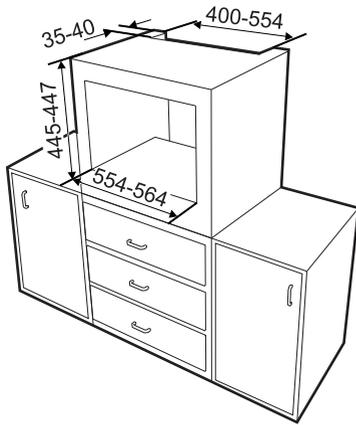


Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



# Installazione

## Incasso a colonna (mm)



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

