

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Avvertenze per l'uso 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
2 Descrizione	9
2.1 Descrizione generale	9
2.2 Pannello comandi	10
2.3 Microonde	11
2.4 Altre parti	11
2.5 Accessori disponibili	12
3 Uso	13
3.1 Avvertenze	13
3.2 Materiali adatti alle microonde	13
3.3 Primo utilizzo	15
3.4 Uso degli accessori	15
3.5 Uso del forno	16
3.6 Funzioni speciali	29
3.7 Programmi automatici	34
3.8 Menù secondario	37
4 Pulizia e manutenzione	40
4.1 Avvertenze	40
4.2 Pulizia delle superfici	40
4.3 Pulizia dei vetri porta	41
4.4 Pulizia del vano cottura	41
4.5 Vapor Clean	43
5 Installazione	46
5.1 Collegamento elettrico	46
5.2 Posizionamento	47

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, 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 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.
- 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.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Spegnere 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 destinati al consumo. Altri tipi di applicazioni, sono severamente proibite (es. asciugare vestiti, riscaldare pantofole, spugne, panni umidi o simili, disidratare



Avvertenze

- 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 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.
 - 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.

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



Avvertenze

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

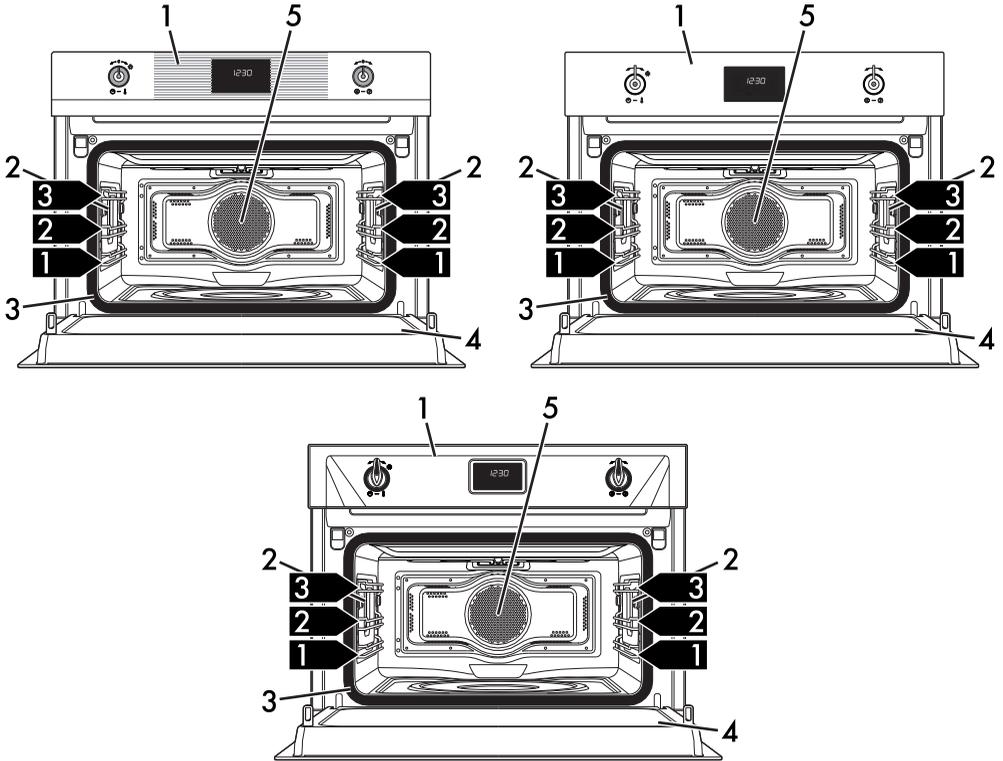
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



1.9 Descrizione

1.10 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

4 Porta

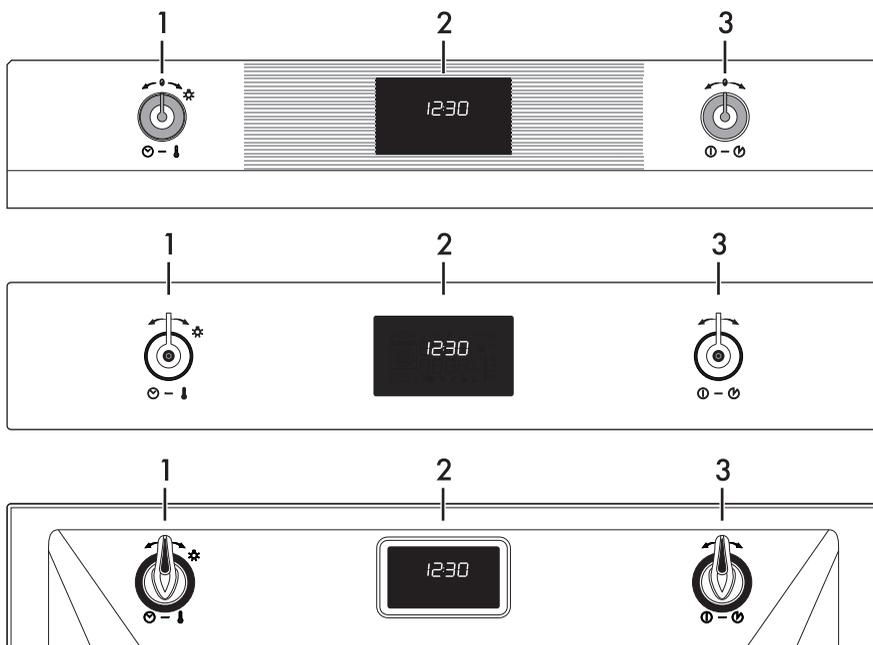
5 Ventola

1,2,3 Ripiano del telaio



Descrizione

1.11 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.



1.12 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 (vedi 2.2 Materiali adatti alle microonde).

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).

Ventola di raffreddamento

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

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

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene avviata una qualsiasi funzione, ad esclusione delle funzioni

ECO  e Vapor Clean 

- 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.



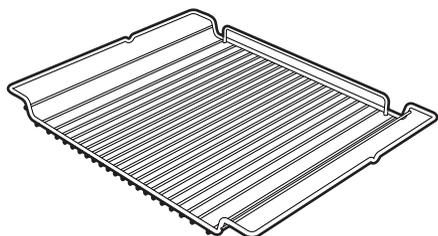
1.14 Accessori disponibili

Asta di bollitura



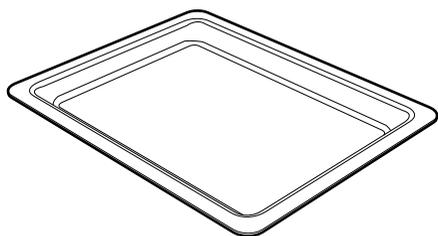
Da utilizzare in un recipiente durante il riscaldamento di liquidi, necessario per evitare il ritardo del processo di ebollizione.

Griglia



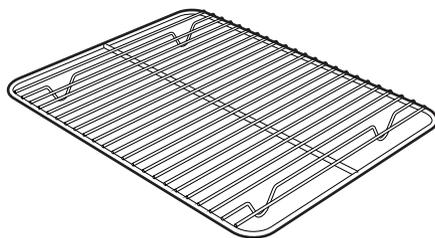
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

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.

i Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

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

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



2 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:



Uso

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.

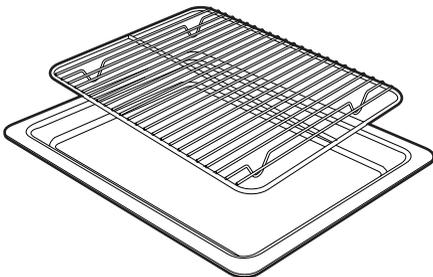


Per il primo riscaldamento utilizzare una funzione tradizionale e non una funzione microonde.

2.4 Uso degli accessori

Griglia per teglia

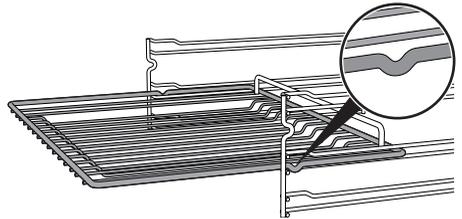
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



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.



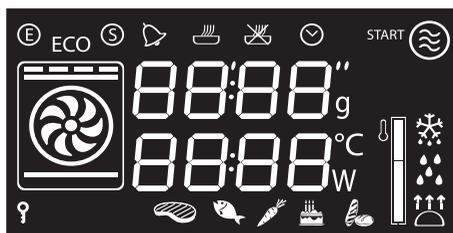
Asta bollitura

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.



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
-  Livello di raggiungimento temperatura



**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.

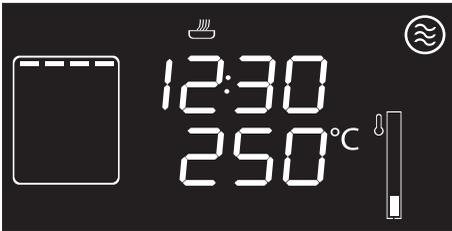


Condizioni di funzionamento

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.



Uso

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 o sinistra fino a che il valore delle ore lampeggia.

Non è possibile modificare l'ora se l'apparecchio è nello stato di ON.

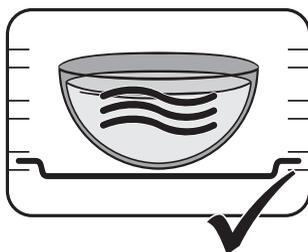
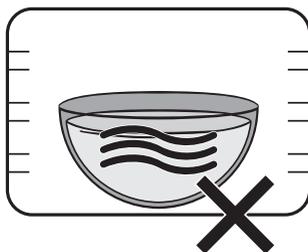
Microonde



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.



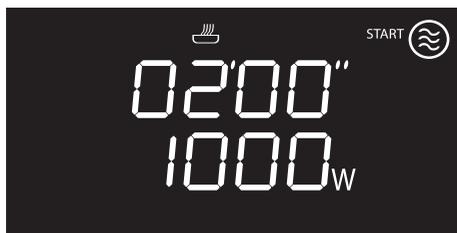
Per ottenere risultati ottimali con cotture prolungate microonde e combinate, si consiglia di mescolare gli alimenti una o due volte.



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.





Uso

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:

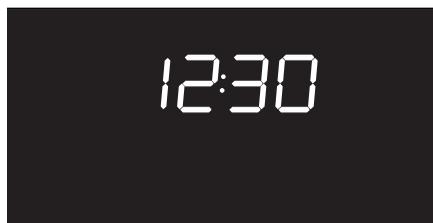
Potenza (W)	Utile per
100	Scongelare cibi
200	
300	
400	Cuocere carni o cotture delicate
500	
600	Riscaldare e cuocere cibi
700	
800	
900	
1000	Riscaldare liquidi

Funzione QUICK START microonde

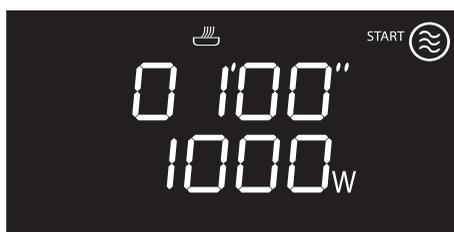


La funzione QUICK START permette di attivare le microonde in modo rapido, utile per riscaldare piccoli quantitativi di liquidi o cibo.

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



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





Funzioni Combinate



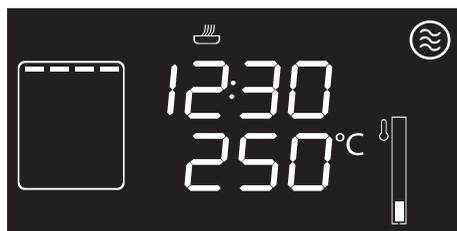
**Utilizzo improprio.
Rischio di danni all'apparecchio**

- 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. Tramite la manopola funzioni selezionare una funzione combinata.



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 700W).
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 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.



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



Elenco delle funzioni combinate



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 + Statico 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.

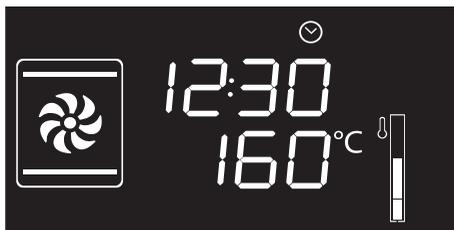


Microonde + Circolare

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

Funzioni tradizionali

1. Selezionare tramite la manopola funzioni una funzione di cottura.



2. Premere e ruotare la manopola temperatura per modificare la temperatura di cottura.

3. Premere la manopola funzioni per avviare la cottura tradizionale.



Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi.

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 ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano cottura.





Elenco delle funzioni tradizionali



ECO

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. Ideale per la cottura di carne, pesce e verdura. Non è consigliata per alimenti che richiedono lievitazione.

Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



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



Nella funzione ECO i tempi di cottura (e di un eventuale preriscaldamento) sono più lunghi.



Statico

Il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare particolari tipi di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene, è comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca e anatra.



Grill

Il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), 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.



Statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 2° e il 4° ripiano)



Grill ventilato

L'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per alimenti di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale).



Suola ventilata

La combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Circolare

La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del vano cottura) consente la cottura di alimenti diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente (su più ripiani) pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



Turbo

La combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia alimenti diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per alimenti di grandi volumi che richiedono cotture intense.

Contaminuti

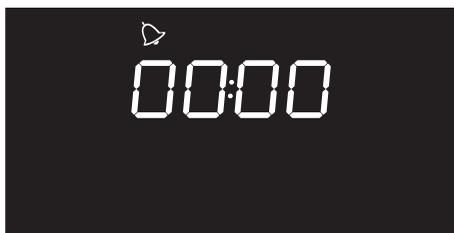


Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.



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  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

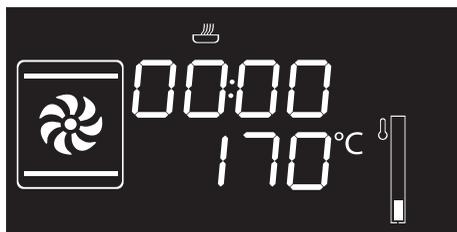


Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

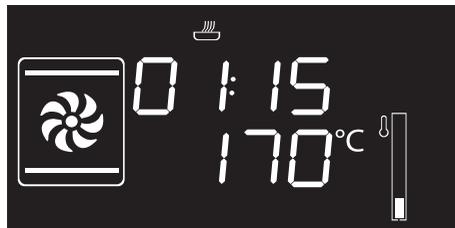


L'attivazione di una cottura temporizzata annulla un eventuale timer contaminuti impostato in precedenza.

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



2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra 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.





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:

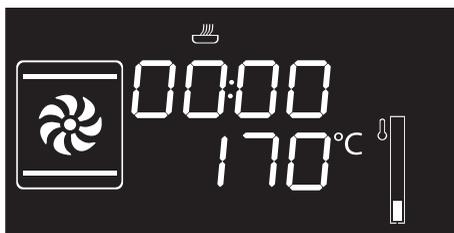
1. Quando la spia  è fissa e l'apparecchio è in fase di cottura, premere due volte la manopola temperatura. La spia  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.

Cottura programmata

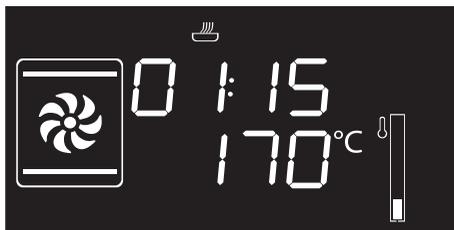


Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di terminarla automaticamente ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico dell'apparecchio.

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.



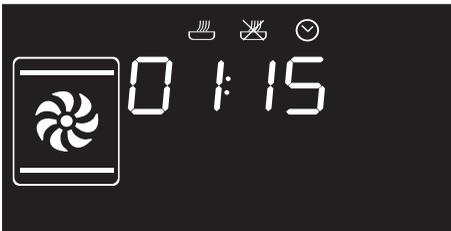
2. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare la durata di cottura da 00:01 a 12:59. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione veloce.





3. Premere la manopola temperatura una quarta volta. La spia  lampeggia. Ruotare la manopola a destra o a sinistra 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.

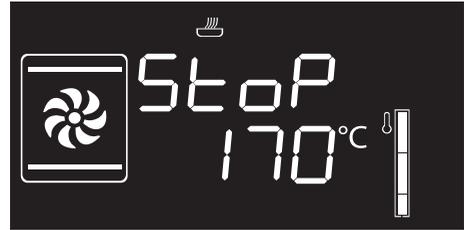


Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola temperatura. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.



Nella cottura programmata, l'accensione del forno viene anticipata di 10 minuti per permettere all'apparecchio di raggiungere la temperatura necessaria alla cottura (preriscaldamento).

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



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



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.

Modifica dei dati impostati nella cottura programmata



Dopo aver modificato la durata di cottura si rende necessario re-impostare l'ora di fine cottura.

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



1. Quando le spie  e  sono fisse e l'apparecchio è in attesa di iniziare la cottura, premere la manopola temperatura due volte. La spia  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.
3. Premere nuovamente la manopola temperatura. La spia  si spegne e la spia  inizia a lampeggiare. Sul display viene visualizzato l'orario di fine cottura.
4. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per posticipare l'orario di fine cottura.
5. Dopo qualche secondo le spie  e  smettono di lampeggiare e la cottura programmata riprende il suo funzionamento con le nuove impostazioni.

Consigli per la cottura tradizionale

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill 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 forno 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.

Per risparmiare energia

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

2.6 Funzioni speciali

Lievitazione



Nella funzione lievitazione non è possibile modificare la temperatura.



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

1. Posizionare sul secondo livello l'impasto da lievitare.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione lievitazione . La scritta **START** lampeggia.
3. Premere la manopola funzioni per avviare la lievitazione.
4. Al termine viene visualizzata la dicitura **Stop** ed interviene un segnale acustico.



Uso

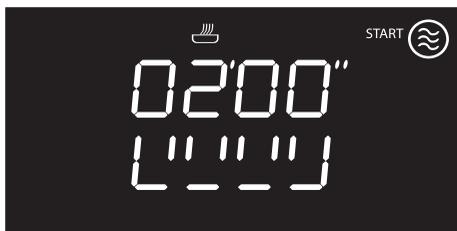
5. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.
6. Mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione.

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.

Sabbath



Questa funzione permette di cuocere i cibi rispettando le disposizioni nella festa del riposo della religione ebraica.



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna temporizzazione.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-100 °C.
- Lampada vano cottura disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta o l'attivazione manuale tramite manopola non attiva la lampada.
- Ventola interna disattivata.
- Luce manopole e indicazioni sonore disattivate.



Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro.

Ogni azione sulle manopole non produrrà nessun effetto; resterà attiva solamente la manopola funzioni per poter spegnere l'apparecchio.

1. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione Sabbath

SAbb

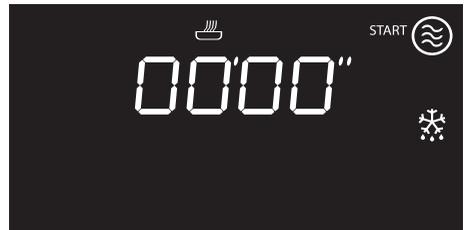
2. Premere e ruotare la manopola temperatura per modificare la temperatura della funzione.
3. Premere la manopola temperatura per confermare la temperatura impostata. La scritta **START** lampeggia.
4. Premere la manopola funzioni per avviare la funzione Sabbath.
5. Mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione.

Scongelamento a tempo



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.



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

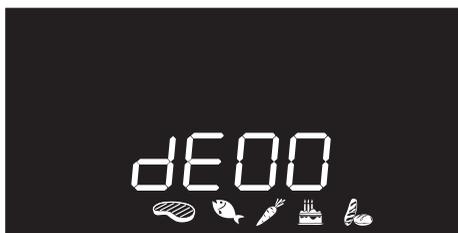
StoP lampeggiante.



Scongelamento a peso

i 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 illuminate.



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

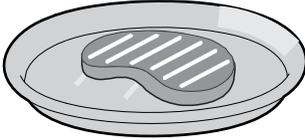
* I tempi di scongelamento possono variare in base alla forma ed alla dimensione dell'alimento da scongelare.



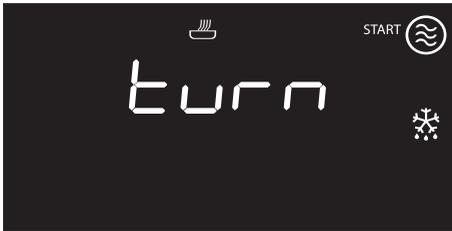
Procedura "Turn"

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

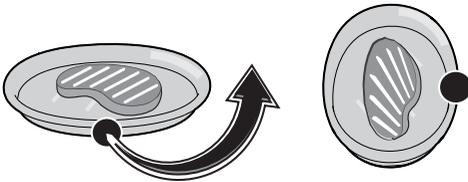
1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura disponendola parallelamente alla porta.



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.



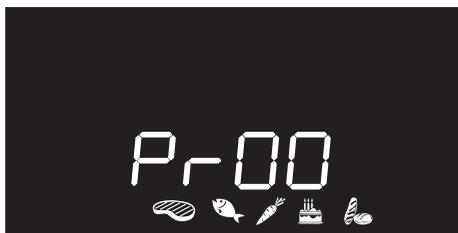
4. Chiudere la porta dell'apparecchio e premere la manopola funzione per riprendere la funzione.
5. Se necessario l'apparecchio potrà chiedere nuovamente la rotazione della pietanza. Sul display verrà visualizzata la dicitura **turn**.
6. Per la seconda rotazione sarà necessario aprire la porta e ruotare la pietanza di 180°.



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



2.7 Programmi automatici



I programmi automatici di cottura sono divisi per tipologie di pietanze da cucinare.

1. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la cottura con programmi automatici contrassegnata dalla dicitura **Pr-00** e dai simboli pietanze  illuminati.
2. Premere la manopola funzioni per confermare la cottura con programmi automatici.
3. Ruotare la manopola funzioni per selezionare il programma preferito (vedi Tabella programmi automatici).
4. Ruotare la manopola temperatura per selezionare il peso (in grammi) dell'alimento da cuocere.

5. Al termine del preriscaldamento, la scritta **START** lampeggia. Inserire la pietanza da cuocere e premere la manopola funzioni per avviare la cottura.

6. Al termine viene visualizzata la dicitura **Stop** ed interviene un segnale acustico.

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

8. Mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione.



Nei programmi automatici è possibile impostare una cottura programmata.



Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi.



Tabella programmi automatici



CARNI (01 - 05)

Pr	Sottotipo	Peso (g)	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
01	Roast beef (cottura media)	1000	1		200	60
02	Arista di maiale	1000	1	+	190+300W	60
03	Agnello (ben cotto)	1200	1	+	190+300W	60
04	Vitello (arrosto)	1000	1	+	190+300W	70
05	Pollo arrosto (intero)	1000	1	+	200+300W	50



PESCE (06 - 07)

Pr	Sottotipo	Peso (g)	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
06	Fresco (intero)	500	1	+	160+300W	30
07	Congelato	500	1	+	160+300W	40



VERDURE (08 - 10)

Pr	Sottotipo	Peso (g)	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
08	Miste grigliate	500	3		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Arrosto	1000	2	+	220+300W	30
10	Patate fritte (surgelate)	500	2		220	13

⁽¹⁾ Per le cotture grigliate, si consiglia di cuocere gli alimenti su entrambe i lati riferendosi ai tempi indicati in tabella. Il tempo maggiore indicato si riferisce sempre al primo lato da cuocere partendo dalla pietanza cruda.



Uso



DOLCI (11 - 13)

Pr	Sottotipo	Peso (g)	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
11	Biscotti	600	1		160	18
12	Crostata	800	1		170	40



PANE - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Sottotipo	Peso (g)	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
13	Pane lievitato (pagnotta)	1000	1		200	30
15	Pizza in teglia	1000	1		250	9
15	Pizza (surgelata)	300	1		250	8
16	Pasta al forno	2000	1		220	40
17	Lasagne (fresche)	2000	1		230	35
18	Lasagne (surgelate)	300	1		230+500W	9
19	Quiche Lorrain	1000	1		200	40
20	Sufflè	500	1		180	25

⁽²⁾ (Modelli senza piastra Pizza) La pietra deve essere appoggiata sul fondo del vano cottura. La pizza congelata cotta su pietra non richiede tempi di cottura diversi a seconda del peso.



I tempi indicati nelle tabelle non comprendono i tempi di preriscaldamento e si riferiscono a cotture di pezzi interi. Nel caso in cui l'alimento venisse tagliato in porzioni più piccole, il tempo di cottura diminuisce.



2.8 Menù secondario

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

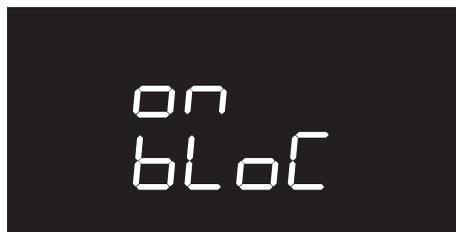
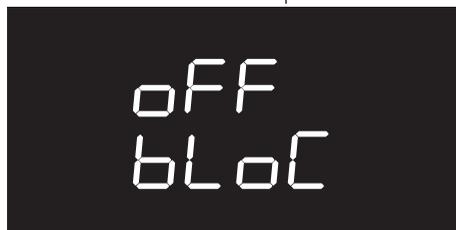
- Attivare o disattivare la Sicurezza Bambini.
- Attivare o disattivare la modalità Show Room (che disattiva tutti gli elementi riscaldanti, facendo funzionare soltanto il pannello comandi).
- Attivare o disattivare la modalità Bassa Potenza (Eco-Logic).
- Attivare o disattivare la temporizzazione della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



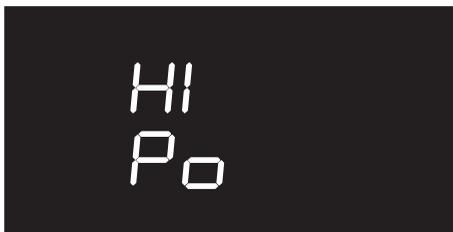
Se la modalità è attiva sul display si accende la spia .

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 Mantenimento caldo (solo su alcuni modelli)

Questa modalità permette all'apparecchio, al termine di una cottura in cui è stata impostata una durata (se questa non viene interrotta manualmente), di mantenere in caldo (a basse temperature) il cibo appena cotto, per un tempo di circa 1 ora.



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.



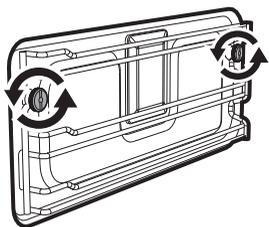
Pulizia e manutenzione

Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

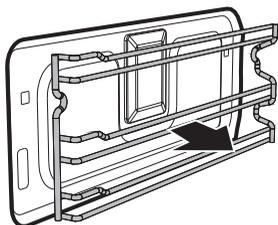
La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

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



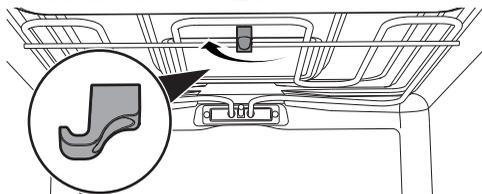
Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso

Pericolo di ustioni

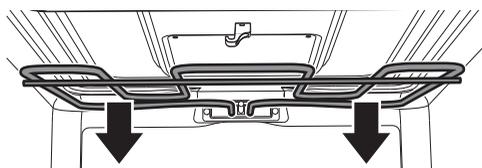
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

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.



3.5 Vapor Clean

i Vapor Clean è un procedimento di pulizia assistita che facilita la rimozione della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire il vano cottura con estrema facilità. I residui di sporco vengono ammorbiditi dal calore e dal vapore acqueo facilitando la loro successiva rimozione.

! **Usa non corretto**
Rischio di danni alle superfici

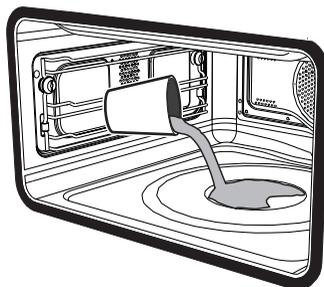
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

Operazioni preliminari

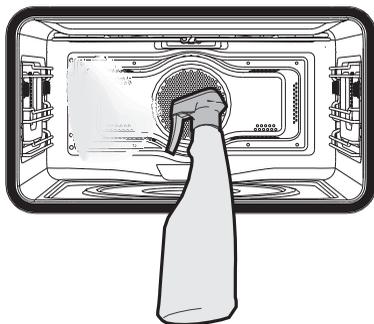
Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno. La protezione superiore può rimanere all'interno del forno.

- Versare circa 40cc di acqua sul fondo del forno. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.



- Mediante un nebulizzatore a spruzzo, nebulizzare una soluzione di acqua e detersivo per i piatti all'interno del forno. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, verso l'alto, il basso e verso il deflettore.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

- Chiudere la porta.

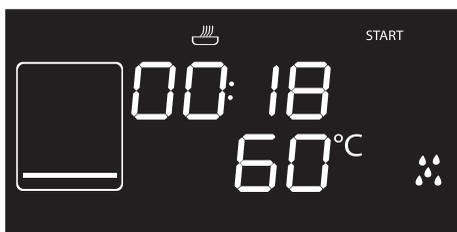


Pulizia e manutenzione

Impostazione del Vapor Clean

i Se la temperatura interna è superiore a quella prevista per il ciclo di pulizia Vapor Clean, il ciclo viene immediatamente arrestato e il display visualizzerà la dicitura **Stop**. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione di pulizia assistita.

1. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione Vapor Clean . Sul display apparirà la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.



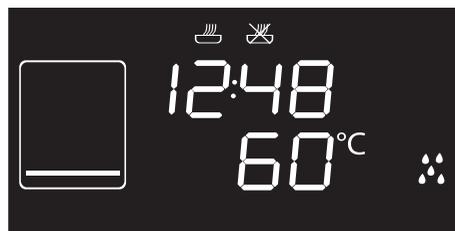
i I parametri di temperatura e tempo non sono modificabili da parte dell'utente.

2. Premere la manopola funzioni per avviare il ciclo di pulizia automatica.

Vapor Clean programmata

Come per le normali funzioni di cottura, anche per la Vapor Clean è possibile impostare un orario di fine funzione.

1. Dopo aver selezionato la funzione Vapor Clean, premere la manopola temperatura. La spia  inizia a lampeggiare. Sul display viene visualizzato l'orario di fine funzione.



2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per posticipare l'orario di fine cottura.
3. Premere la manopola temperatura per confermare l'orario di fine funzione.
4. Premere la manopola funzioni. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.

Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

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

1. Mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione.
2. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.



3. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
4. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
5. Rimuovere l'acqua residua all'interno del vano cottura.

Per una maggiore igiene e per evitare che gli alimenti acquisiscano odori sgradevoli, effettuare un asciugatura del vano cottura mediante una funzione ventilata a 160°C per circa 10 minuti.



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



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

Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

- Controllare l'alimentazione di rete.
- Controllare se un'eventuale interruttore onnipolare 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 2.8 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

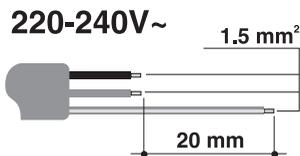
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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 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 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

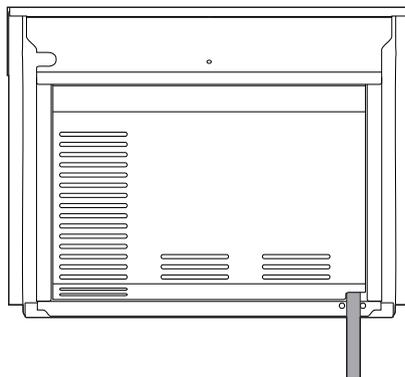
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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.

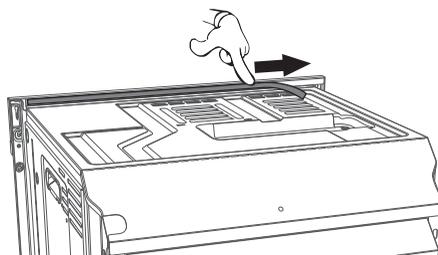
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

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

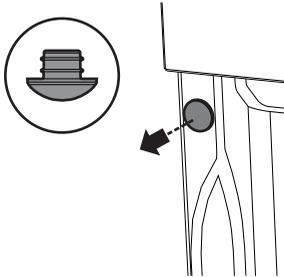




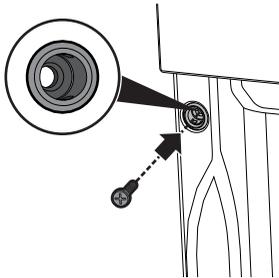
Installazione

Boccole di fissaggio

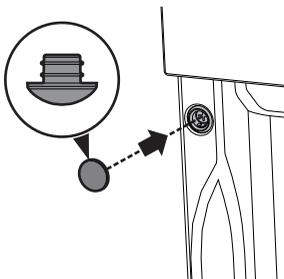
Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.



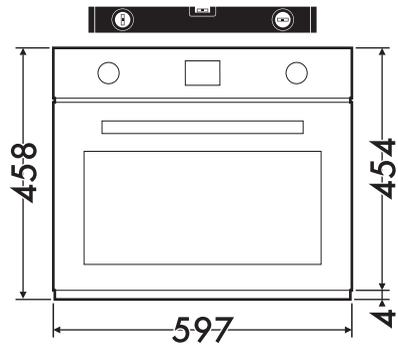
Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



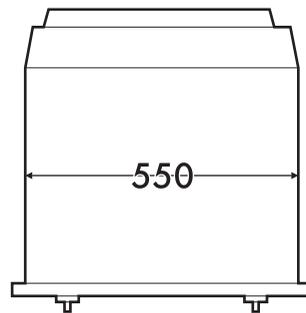
Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



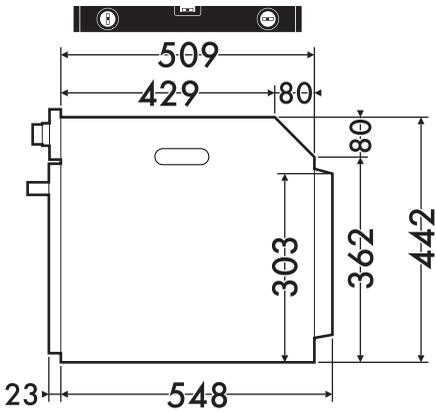
Ingombri dell'apparecchio (mm)



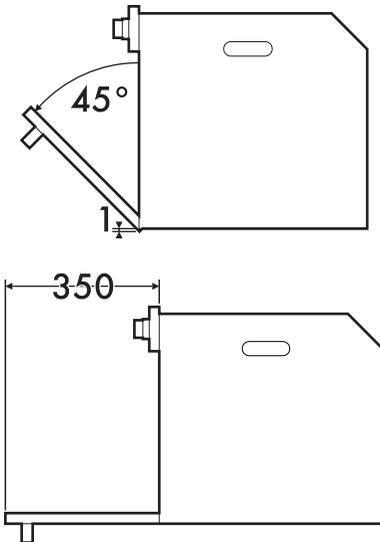
(vista frontale)



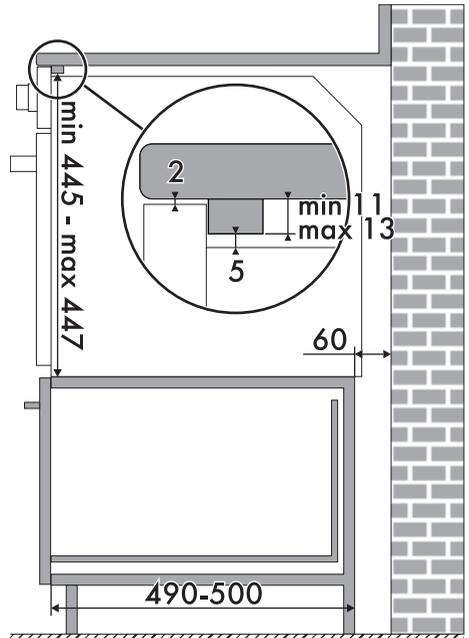
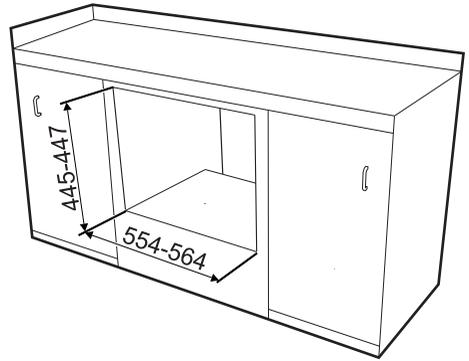
(vista superiore)



(vista laterale)



Incasto sotto piani di lavoro (mm)

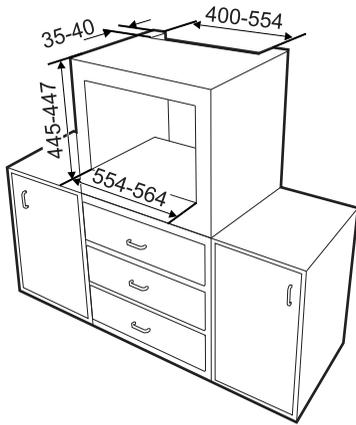


Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Installazione

Incasto a colonna (mm)



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

