

AVVERTENZE	3	USO	11
Avvertenze generali di sicurezza	3	Operazioni preliminari	11
Per questo apparecchio	7	Uso degli accessori	11
Scopo dell'apparecchio	7	Display	11
Questo manuale d'uso	7	Primo utilizzo	12
Responsabilità del produttore	7	Uso del forno	13
Targhetta di identificazione	7	Consigli per la cottura	16
Smaltimento	8	Smart Cooking	17
Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	8	Cronologia	18
Dati tecnici di efficienza energetica	8	Tabella indicativa delle cotture	19
Per risparmiare energia	8	Le mie ricette	24
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	8	Altre funzioni	25
Sorgenti luminose	9	Impostazioni	28
Come leggere il manuale d'uso	9	PULIZIA E MANUTENZIONE	31
DESCRIZIONE	9	Pulizia dell'apparecchio	31
Descrizione generale	9	Pulizia della porta	32
Pannello comandi	9	Pulizia del vano cottura	33
Altre parti	10	Pirolisi (solo su alcuni modelli)	34
Accessori	10	Manutenzione straordinaria	36
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)	10	INSTALLAZIONE	36
		Collegamento elettrico	36
		Posizionamento	37

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

AVVERTENZE

Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: i bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire

completamente la porta.

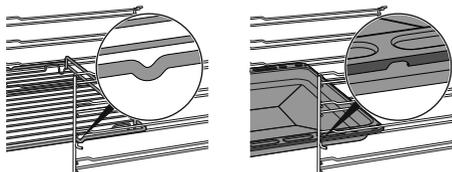
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche), materiali ruvidi o raschietti metallici affilati, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione

del vetro. Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.

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



- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno del vano cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**

- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Se necessario, è possibile utilizzare la griglia per teglia (in dotazione o venduta separatamente a seconda dei modelli) posizionandola sul fondo come supporto per la cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

Per apparecchi pirolitici

- Durante la pirolisi le superfici potrebbero raggiungere temperature più elevate del solito. Tenere lontani i bambini.
- Prima di avviare la pirolisi, asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Prima di avviare la pirolisi, rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Prima di avviare la pirolisi, spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano cottura eventualmente installato sopra il forno.

Installazione e manutenzione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento

elettrico a personale tecnico abilitato.

- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiere dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- **ATTENZIONE:** Durante il posizionamento dell'elettrodomestico, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia impigliato o danneggiato.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in

- caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
 - **ATTENZIONE:** Prima di sostituire le lampade di illuminazione interna, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica o sia stata disattivata l'alimentazione generale.
 - Le lampade utilizzate in questo apparecchio sono lampade specifiche per elettrodomestici, non utilizzarle per l'illuminazione di casa.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 4000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare solamente la sonda di temperatura fornita o

raccomandata dal costruttore (solo su alcuni modelli).

Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
- in fattorie/agriturismi.
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- nei bed and breakfast.

Questo manuale d'uso

- Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere

rimossa.

Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.

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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei

Fan forced mode

la funzione ECO utilizzata per definire la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche della norma europea EN 60350-1.

Conventional heating mode

Per l'esecuzione della prova di consumo energetico in funzione ventilata è necessario utilizzare la funzione di cottura TERMO-

VENTILATO e saltare la fase di preriscaldamento (vedi paragrafo "Fase di preriscaldamento" del capitolo USO).

Dati tecnici di efficienza energetica

Le informazioni secondo i regolamenti europei di energy labelling ed ecodesign sono presenti in un documento separato a corredo delle istruzioni di prodotto.

Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

Per risparmiare energia

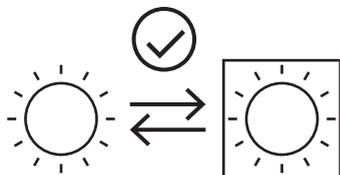
- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta. La fase di preriscaldamento è escludibile in tutte le funzioni (vedi capitolo "Fase di preriscaldamento") ad esclusione delle funzioni PIZZA (preriscaldamento non escludibile) ed ECO (preriscaldamento non presente).
- In tutte le funzioni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

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

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

Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose sostituibili dall'utente.



- Le sorgenti luminose contenute nel prodotto sono dichiarate idonee al funzionamento a temperatura ambiente $\geq 300^{\circ}\text{C}$ e destinate all'uso in applicazioni ad alta temperatura

come i forni.

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose di classe di efficienza "G".

Come leggere il manuale d'uso

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



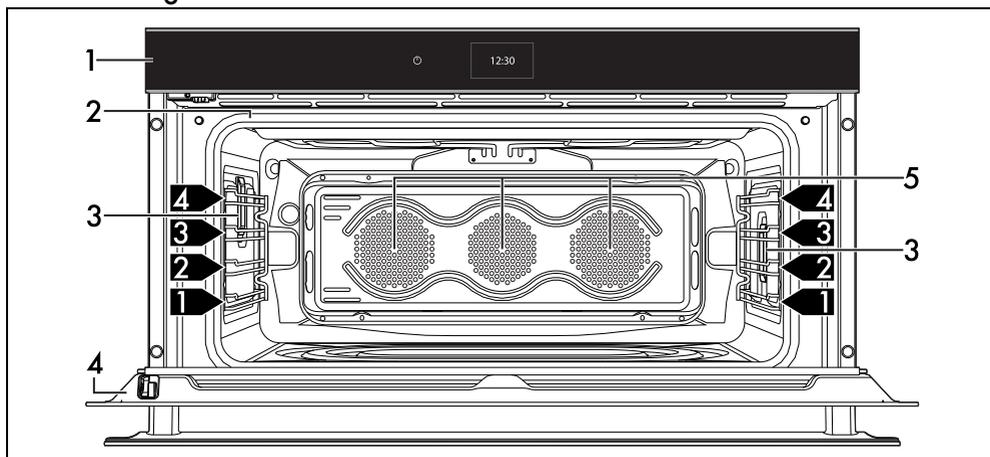
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Guarnizione

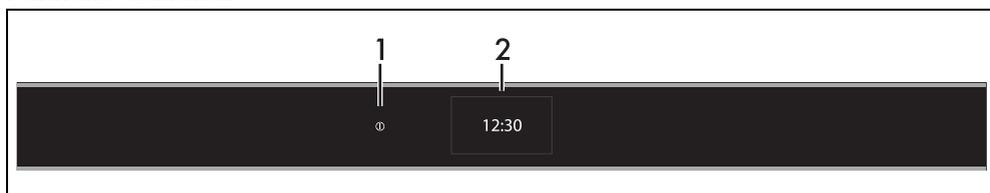
3 Lampada

4 Porta

5 Ventola

1,2,3 Ripiano del telaio

Pannello comandi



1 Tasto ON-OFF

Il tasto ON-OFF consente di accendere o di spegnere l'apparecchio.

2 Display

Tramite il display touch screen è possibile interagire con l'apparecchio. Toccare le icone per accedere alle varie funzionalità disponibili. Il display visualizzerà tutti i parametri relativi al

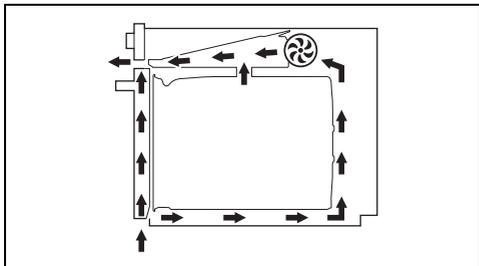
funzionamento.

Altre parti

Ripiani di posizionamento

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

Ventola di raffreddamento



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

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

Illuminazione del vano cottura

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- durante una funzione, toccare il simbolo lampada  per attivare o per disattivare manualmente l'illuminazione del vano cottura, ad esclusione delle funzioni  e .



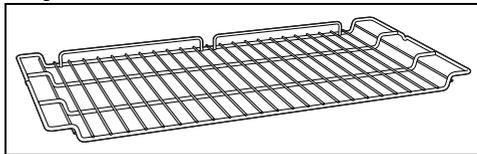
Per risparmiare energia la lampada si spegne dopo circa un minuto ad ogni inizio cottura o ad ogni apertura della porta (questa funzione è disattivabile tramite menù secondario).

Accessori

- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o

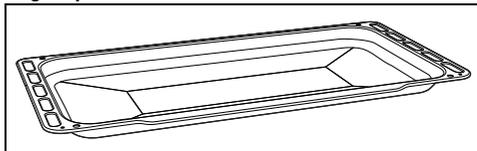
opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

Griglia



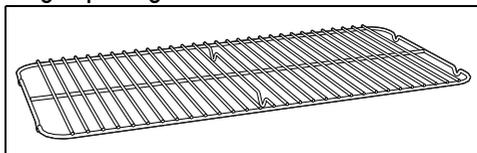
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia profonda



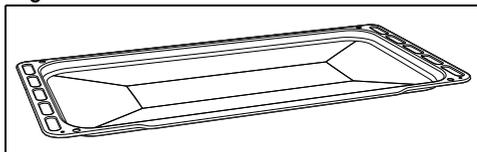
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti...

Griglia per teglia



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

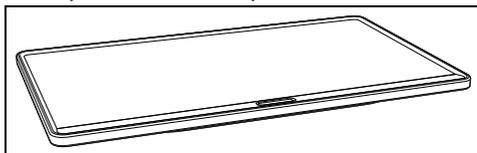
Teglia



Utile per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti.

Accessori opzionali (acquistabili separatamente)

PPR9 (Pietra refrattaria)



Accessorio ideale per la cottura di alimenti da panificazione (pizza, pane, focacce...), ma è

USO

Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai ripiani.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE").

Primo riscaldamento

1. Impostare una cottura di almeno un ora (vedi paragrafo "Uso del forno").
2. Riscaldare il vano cottura vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Durante il riscaldamento dell'apparecchio

- arieggiare il locale;
- non soggiornare.

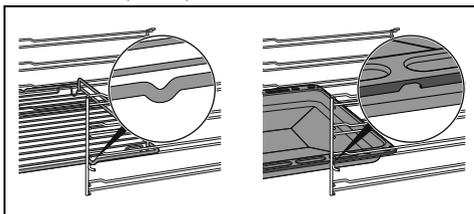
Uso degli accessori

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.

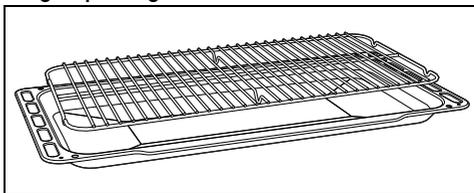


Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.



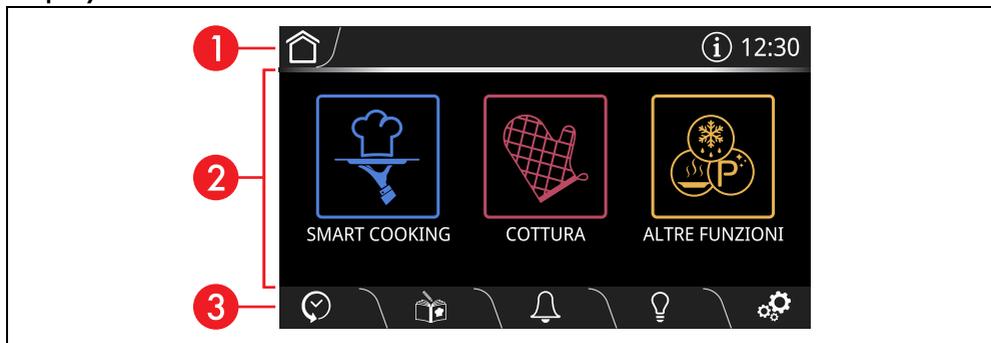
Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

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.

Display



Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente toccare i tasti "virtuali" e/o scorrere i valori indicati (nell'immagine è

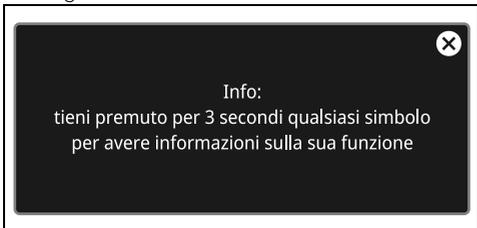
rappresentata la schermata del menù principale).

1 Area informazioni

In quest'area vengono indicate le informazioni relative ai menù ed ai sottomenù delle operazioni in corso nell'area principale.

In quest'area sono inoltre presenti:

- il tasto HOME : toccare questo tasto per tornare al menù principale;
- il tasto INFORMAZIONI : toccare questo tasto per visualizzare la schermata seguente:



- la visualizzazione dell'ora corrente.

2 Area principale

In quest'area è possibile impostare le varie operazioni dell'apparecchio. Toccare i tasti ed i valori per impostare la funzione desiderata.

3 Area inferiore

In quest'area sono presenti alcuni tasti funzione diretta che variano in base alle operazioni impostate nell'area principale:

 CRONOLOGIA

 LE MIE RICETTE

 TIMER

 LAMPADA

 IMPOSTAZIONI

Inoltre, a seconda della pagina visualizzata, sono presenti anche i seguenti tasti:

 RITORNO

 CONFERMA

 AVVIA

 REPLAY

 STOP

 SALVA

 CESTINO

 BLOCCO PORTA

 PRERISCALDAMENTO RAPIDO

 Mantenere premuto il tasto HOME  oppure il tasto ON-OFF  per qualche secondo per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.

Primo utilizzo

 Le seguenti istruzioni sono valide anche in caso di interruzione prolungata di corrente.

Per accendere l'apparecchio:

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Sul display comparirà per qualche secondo il logo del costruttore.

 All'accensione è necessario attendere qualche secondo prima di poter interagire con l'apparecchio.

Successivamente comparirà la schermata dell'ora corrente con la simbologia **00:00** lampeggiante.

Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente.

2. Toccare la simbologia **00:00** lampeggiante per entrare nel sottomenù IMPOSTA ORA.
3. Scorrere verticalmente i valori di ore e minuti per impostare l'ora corrente.
4. Toccare il tasto CONFERMA  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per impostare l'ora corrente.

 È possibile impostare o modificare l'ora corrente anche toccando per circa 3 secondi consecutivi l'orario visualizzato sul display.

Al primo utilizzo l'apparecchio è impostato sulla lingua di default "inglese". Si consiglia in questa fase di impostare la lingua desiderata.

- Sul display, toccare il tasto IMPOSTAZIONI  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra).
- In corrispondenza della voce Lingua (sulla parte sinistra), scorrere le lingue disponibili (sulla parte destra) fino a selezionare la lingua desiderata.
- Toccare il tasto CONFERMA .

Disattivazione del display

 Quando l'impostazione "Visualizza l'orario"  è impostata su Off, se è visualizzata la schermata orologio, il display si spegne dopo 2 minuti senza alcun intervento da parte dell'utente.

Per disattivare manualmente il display:

- Tenere premuto per qualche secondo il tasto ON-OFF  fino a sentire un suono.

Riattivazione del display

Per attivare il display quando è spento:

- Tenere premuto per pochi secondi il tasto ON-OFF  fino a sentire una sequenza di suoni.

Il display si accende dopo pochi secondi. Alla riaccensione il display mostra il menù principale.

 In alcune situazioni il tasto ON-OFF  non disattiva il display. Ad esempio quando:

- è in corso una funzione di cottura (il tasto interrompe la funzione);
- la porta è aperta;
- è attivo un timer contaminuti;
- le modalità  Show Room e/o  Demo sono attive.

Uso del forno

 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Cottura tradizionale

 Ad ogni apertura della porta, la funzione in corso si arresta per poi riprendere automaticamente alla chiusura della porta.

- Sul display, toccare l'orario visualizzato.



- Nel "menù principale" toccare il tasto COTTURA .
- Selezionare la funzione desiderata (ad esempio "VENTILATO" ).
- Toccare il tasto AVVIA  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per iniziare la fase di pre-riscaldamento.

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 progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura.

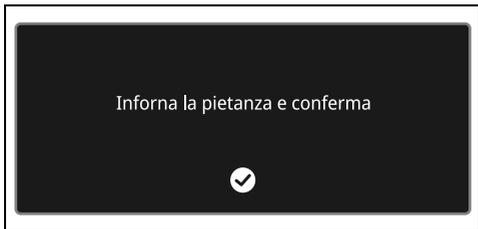


 Se non diversamente indicato nella ricetta, si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.

 È possibile saltare la fase di preriscaldamento toccando il tasto relativo .

Al termine del preriscaldamento interviene un segnale acustico ed un avviso sul display per indicare che la pietanza da cuocere può essere

introdotta nel vano cottura.



Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto CONFERMA  per iniziare la cottura.

Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di cottura.

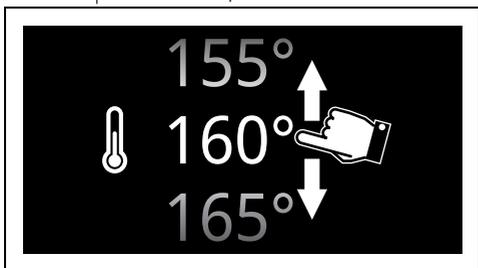


Modifica della temperatura di cottura



La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi fase della cottura.

1. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.
2. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (ad esempio "180°C").



3. Toccare il tasto CONFERMA  (posizionato nell'area inferiore  a destra) per confermare la nuova temperatura di cottura selezionata.

Termine della cottura

Per terminare la cottura in qualsiasi momento:

1. Toccare il tasto STOP .

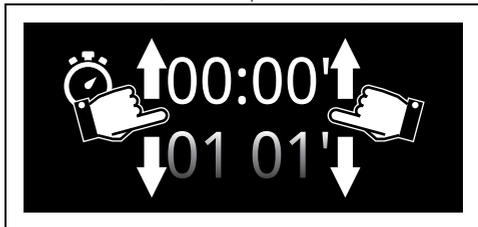
2. Toccare il tasto CONFERMA .

Cottura temporizzata



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

1. Dopo aver selezionato una funzione, toccare il tasto DURATA COTTURA  o il relativo valore).
2. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata (ad esempio "1 ora").



3. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la durata cottura selezionata.



I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.



La durata della cottura temporizzata va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 13 ore.

Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della cottura (nell'esempio "13:40").



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



Il tempo inizia a scolare dopo la fine del pre-riscaldamento o saltando il pre-riscaldamento (toccare il relativo tasto



4. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la cottura temporizzata.

Termine della cottura

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "Funzione terminata" ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi

del display o tramite l'apertura della porta.



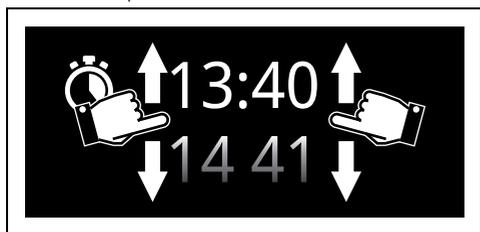
- Toccare il tasto HOME  per uscire dalla funzione.

Cottura programmata

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

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

1. Dopo aver impostato una cottura temporizzata, toccare il tasto COTTURA PROGRAMMATA  o il relativo valore.
2. Scorrere i valori fino a selezionare l'orario di fine cottura desiderato (ad esempio "20:00").



 I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.

3. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare l'orario di fine cottura selezionato.

Termine della cottura

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "Funzione terminata" ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.



- Toccare il tasto HOME  per uscire

dalla funzione.

Elenco delle funzioni di cottura tradizionali



Su alcuni modelli non tutti le funzioni sono presenti.

STATICO



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

VENTILATO



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

TERMO-VENTILATO



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

TURBO



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

GRILL



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

GRILL VENTILATO



Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

BASE



Il calore proviene solo dal basso della cavità. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze.

BASE TERMO-VENTILATA



Consente di terminare velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Ideale per le quiches, adatto a qualsiasi tipo di pietanza.

PIZZA



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

ECO



Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



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



Nella funzione ECO i tempi di cottura (e di un eventuale preriscaldamento) sono più lunghi e possono dipendere dalla quantità degli alimenti inseriti nel vano cottura.



La funzione ECO è una funzione di cottura delicata ed è consigliata per cotture che non richiedono temperature superiori a 210°C; Per cotture a temperature più elevate si raccomanda di scegliere un'altra funzione.

Timer contaminuti



Questa funzione non interrompe la funzione in corso, ma aziona soltanto la suoneria.



La durata dei Timer va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.

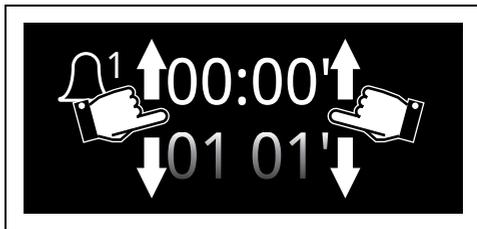
1. Toccare il tasto **TIMER**  (posizionato nell'area inferiore **3**) per entrare nel menù del Timer.



È possibile impostare fino a 2 Timer contaminuti:

2. Toccare il tasto **TIMER**  -  che si intende utilizzare.

3. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la durata selezionata.



Nell'area inferiore **3** appare il tasto **CESTINO**  utile per eventualmente cancellare il timer selezionato.

5. Ripetere l'operazione per gli altri Timer che si intende utilizzare.
6. Al termine, toccare nuovamente il tasto **CONFERMA**  per confermare i timer selezionati.



Per annullare l'operazione, toccare il tasto **RITORNO** .



Per rimuovere i Timer contaminuti è necessario riportare a zero il conteggio.



Quando un timer è attivo, non è possibile spegnere il display tramite il tasto **ON-OFF** .

Nella schermata successiva, il tasto **TIMER**  acceso, indica che uno o più Timer contaminuti sono stati attivati.

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

Consigli per la cottura

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato (se presente), è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.
- Nella funzione Grill, si consiglia di impostare la temperatura sul valore più alto per ottimizzare la cottura.

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

Consigli per le cotture su due ripiani:

- Consigliamo di munirsi di 2 griglie (possono essere richieste presso i centri assistenza autorizzati).
- Per agevolare il flusso dell'aria, posizionare gli stampi/casseroles al centro delle griglie ed assicurarsi che la loro larghezza/diametro non superi i 30 cm.
- Posizionare le griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra.

- A seconda dell'alimento e dell'aumento di carico all'interno della cavità, la cottura su due livelli potrebbe richiedere qualche minuto in più di cottura rispetto ad un singolo ripiano.
- Le funzioni indicate per la cottura su due ripiani sono TERMO-VENTILATO e BASE TERMO-VENTILATA.

Consigli per scongelamento e lievitazione

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

Per risparmiare energia

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

Smart Cooking

In questa modalità è possibile selezionare un programma pre-memorizzato per la cottura di pietanze. In base al peso selezionato l'apparecchio calcola automaticamente i parametri ottimali di cottura.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

SMART COOKING



2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu SMART COOKING (ad esempio

"VERDURE").

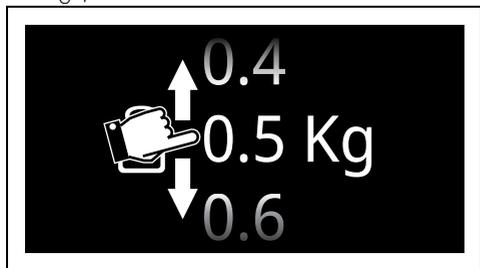


3. Selezionare il sottotipo di pietanza da cucinare (ad esempio "VERDURE MISTE

GRIGLIATE").



4. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da cuocere (ad esempio "0.7 Kg").



5. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.



A questo punto sarà possibile salvare i valori impostati come ricetta personale.

6. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura SMART COOKING.

La cottura ha inizio con le impostazioni predefinite del programma.



È possibile cambiare in qualsiasi momento, anche a cottura avviata, i parametri di temperatura e durata cottura.

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 progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura.

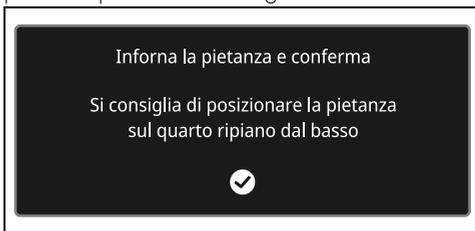


Durante l'utilizzo dei programmi Smart Cooking non è possibile disattivare il pre-riscaldamento.

Al termine del preriscaldamento interviene un segnale acustico ed un avviso sul display per indicare che la pietanza da cuocere può essere introdotta nel vano cottura.

Inoltre viene indicato su quale ripiano riporre la

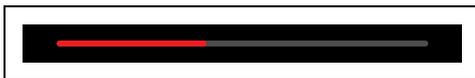
pietanza per ottenere il miglior risultato.



Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura.

Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di cottura.



Termine della cottura

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "Funzione terminata" ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.



- Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.

Cronologia

Questo menù è particolarmente utile per visualizzare e riutilizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.

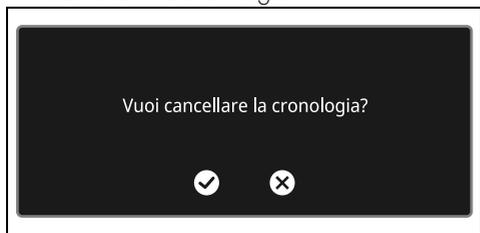
1. Nel "menù principale" toccare il tasto **CRONOLOGIA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a sinistra).
2. Selezionare la funzione che si vuole riutilizzare e procedere con le cotture come descritto nei capitoli precedenti.

Cancelar la cronologia

In caso si voglia cancellare la cronologia:

1. Nel "menù principale" toccare il tasto **CRONOLOGIA** .

2. Toccare il tasto **CESTINO**  per cancellare la cronologia.



3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la cancellazione della cronologia (oppure il tasto **ANNULLA**  per annullare l'operazione.

Tabella indicativa delle cotture

Legenda



Griglia

Si consiglia l'utilizzo della griglia come piano d'appoggio per stampi/casseroles da forno. In assenza della griglia per teglia, la griglia può essere utilizzata come base per le grigliature con la teglia profonda posta in un ripiano sottostante per raccogliere i succhi. Per le cotture multilivello, posizionare due griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra.

Utilizzare la funzione **TERMO-VENTILATO**



e/o **BASE TERMO-VENTILATA**



Teglia profonda

Si consiglia l'utilizzo della teglia profonda per cotture su di un solo livello.

Posizionare la teglia profonda sul ripiano centrale quando si utilizzano le funzioni ventilate.

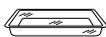
Quando si utilizza la funzione **STATICO**  posizionare la teglia profonda sul ripiano desiderato.

Posizionare la griglia sull'ultimo ripiano con la griglia per teglia per effettuare le cotture in funzione **GRILL** .



Griglia per teglia

Si consiglia l'utilizzo della griglia per teglia come base per raccogliere i succhi delle grigliature.



vaschetta in alluminio



stampo per ciambella



stampo cassetta per plumcake e pane



stampo in alluminio



stampo per muffin



stampo per crostate



pietra refrattaria



stampo per torte



carta forno



stampo in pirex

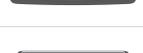
preh = preriscaldamento

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti) preh
----------	-----------	----------	---------	------------	---------------------

CARNI



I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
Roast beef (al sangue)	1,0		2 	200	50	sì
Roast beef (cottura media)	1,0		2 	200	60	sì
Roast beef (ben cotto)	1,0		2 	200	70	sì
Arista di maiale	1,0		1 	190	80	sì
Agnello (cottura media)	2,0		2 	190	87	sì
Agnello (ben cotto)	2,0		2 	190	100	sì
Vitello	1,0		2 	190	75	sì
Costine	0,5		2 	180	40	sì
Braciola di maiale	0,6		2 	220	6	sì
Salsiccia ¹	0,8		4 	280	13	sì
Pancetta ²	0,5		4 	280	7	sì
Fesa di tacchino arrosto	2,5		1 	190	100	sì
Pollo arrosto (intero) ³	1,1		1 	210	60	sì
Coniglio arrosto (a pezzi)	0,6		2 	190	75	sì

¹ Il tempo indicato corrisponde a salsicce stese private della loro pelle. Il tempo di cottura può variare in base allo spessore ed al grado di grigliatura che si desidera ottenere.

² Il tempo indicato può variare in base allo spessore dell'alimento ed al grado di grigliatura che si desidera ottenere.

³ Per una doratura migliore ungere con olio la superficie del petto di pollo.

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
----------	-----------	----------	---------	------------	----------------	------

Nota: per le grigliature, i tempi variano a seconda dello spessore della carne e dal carico effettuato nel vano cottura. Posizionare l'alimento sulla griglia per teglia, per separare i grassi fuoriusciti dalla grigliatura.

Nota: girare l'alimento per rosolare entrambe i lati.

PESCE



Pesce intero (fresco)	0,6		2	160	27	sì
Pesce intero (congelato)	0,6		2	180	55	sì
Branzino	0,5		2	160	20	sì
Coda di rospo	0,4		2	160	27	sì
Dentice	0,4		2	180	20	sì
Rombo	0,8		2	160	30	sì

Nota: il tempo indicato è per un pesce ben cotto.

VERDURE

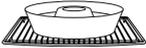
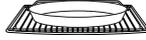
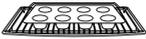


Verdure alla griglia	0,2		4	280	14	sì
Verdure miste arrosto ¹	0,5		3	220	18	sì
Patate arrosto ¹	0,5		2	220	25	sì
Patatine fritte (congelate)	0,5		2	240	15	sì

¹ Il tempo indicato può variare in base alla grandezza dei tocchetti e al grado di cottura che si desidera ottenere.

Nota: mescolare di tanto in tanto per uniformare la rosolatura.

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
		DOLCI				
Ciambella	0,2		2 	160	45	sì
Biscotti ¹	0,8		2 	160	15	sì
Muffin ²	0,8		2 	160	20	sì
Bigné ³	1,0		2 	180	30	sì
Meringa ³	0,2		2 	120	80	sì
Pan di spagna	0,2		2 	160	35	sì
Strudel	0,2		2 	180	40	sì
Crostata	1,0		2 	180	43	sì
Pain brioché ⁴	0,2		2 	180	25	sì
Croissant	0,2		2 	160	35	sì

¹ Il tempo di cottura può variare in base allo spessore del singolo biscotto.

² Utilizzare uno stampo da muffin adagiato sopra la griglia. Il tempo può variare a seconda della quantità di impasto per ogni pirottino.

³ Il tempo di cottura può variare in base alla grandezza. Questa preparazione, una volta sfornata, va lasciata asciugare sulla teglia o sulla griglia per qualche ora.

⁴ Coprire per parte del tempo di cottura se brunisce troppo in superficie.

PANE/PIZZA



Pane lievitato	0,2		2 	200	20	sì
----------------	-----	-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	----

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
Focaccia	1,0		2	180	25	sì
Pizza in teglia	1,0		1	280	11	sì
Pizza su pietra (fresca) ¹	0,6		-	280	6	sì
Pizza su pietra (congelata) ¹	0,2		-	280	4	sì

¹ Appoggiare la pietra refrattaria sul fondo del vano cottura.

Nota: il tempo di cottura può variare in base allo spessore, agli strati di pasta ed alla gratinatura desiderata.

PASTA



Pasta al forno ¹	1,5		1	200	32	sì
Lasagne ¹	2,5		1	220	60	sì
Paella/Riso ²	0,7		2	190	24	sì
Quiche lorrain ³	1,0		1	200	30	sì

¹ Coprire con un foglio di alluminio nel momento in cui la brunitura superficiale risulti troppo accentuata.

² Aggiungere acqua o brodo caldo/bollente e coprire con un foglio di alluminio.

³ Il tempo indicato può variare in base alla doratura in superficie che si desidera ottenere.

Nota: il tempo di cottura può variare in base allo spessore, agli strati di pasta ed alla gratinatura desiderata.

COTTURE A BASSA TEMPERATURA



Vitello	1,0		2	110	155	sì
Manzo (al sangue)	1,5		2	90	140	sì

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
Manzo (ben cotto)	1,5		2	110	185	sì
Lonza di maiale	1,0		2	110	150	sì
Agnello	0,9		2	110	145	sì

Nota: il tempo di cottura può variare in base allo spessore, agli strati di pasta ed alla gratinatura desiderata.

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

Le mie ricette

Tramite questo menu è possibile inserire un programma personale con i parametri di proprio gradimento. Al primo utilizzo verrà proposto solamente di aggiungere una nuova ricetta. Dopo aver memorizzato le proprie ricette queste ultime verranno riproposte nel menu relativo.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto LE MIE RICETTE (posizionato nell'area inferiore **3** a sinistra).

È possibile memorizzare fino ad un massimo di circa 64 ricette personali.

Non si possono memorizzare più di 17 ricette appartenenti alla stessa categoria.

Aggiungere una ricetta

2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu LE MIE RICETTE (ad esempio

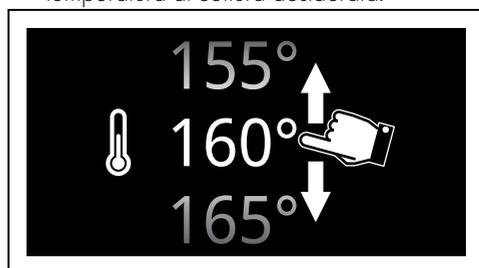
"DOLCI

3. Toccare il tasto NUOVA RICETTA

4. Selezionare la funzione desiderata (ad esempio "TERMO-VENTILATO

5. Toccare il tasto TEMPERATURA o il relativo valore.

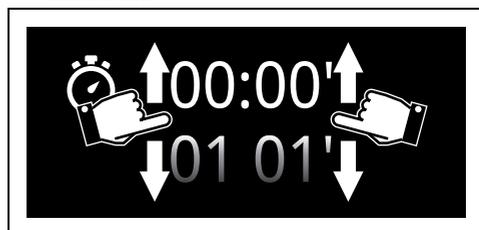
6. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata.



7. Toccare il tasto CONFERMA per confermare la nuova temperatura di cottura selezionata.

8. Toccare il tasto DURATA COTTURA o il relativo valore.

9. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



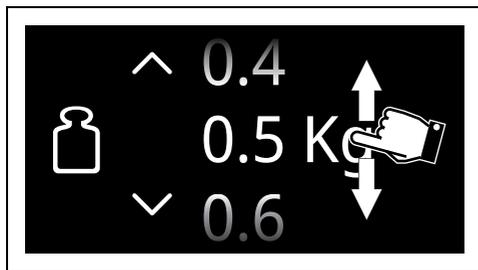
10. Toccare il tasto CONFERMA per confermare la durata cottura selezionata.

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

A questo punto è possibile anche aggiungere una cottura programmata.

Salvare una ricetta

1. Toccare il tasto SALVA .
2. Scorrere i valori per impostare il RIPIANO.
3. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da cuocere.



4. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare le impostazioni inserite.

A questo punto è necessario inserire un nome alla ricetta.

5. Utilizzare la tastiera alfa-numerica per inserire il nome della ricetta da salvare.

 Utilizzare i tasti **123** e  per passare dalla tastiera alfabetica alla tastiera numerica e viceversa.

 Il nome della ricetta può essere lungo al massimo 12 caratteri comprensivo di spazi.

 Per poter memorizzare la ricetta è necessario che il nome contenga almeno un carattere.

 Il carattere  cancella la lettera precedente.

6. Per memorizzare il programma, toccare il tasto CONFERMA .

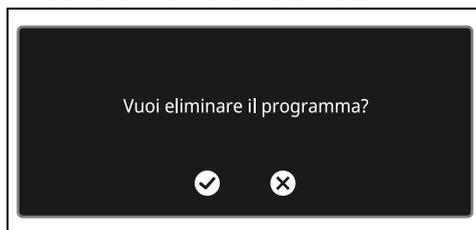


Avvio di una ricetta personale

1. Nel "menù principale" toccare il tasto LE MIE RICETTE .
2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu LE MIE RICETTE.
3. Selezionare la ricetta salvata in precedenza.
4. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la cottura.

Cancellazione di una ricetta

1. Nel "menù principale" toccare il tasto LE MIE RICETTE .
2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu LE MIE RICETTE.
3. Selezionare la ricetta salvata in precedenza.
4. Toccare il tasto CESTINO  per cancellare la ricetta selezionata.



5. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la cancellazione della ricetta selezionata (oppure il tasto ANNULLA  per annullare l'operazione).

Altre funzioni

Nel menu delle funzioni speciali sono raccolte alcune funzionalità come scongelamento, lievitazione o pulizia...

- Nel "menù principale" toccare il tasto ALTRE FUNZIONI  (posizionato nell'area principale .

 Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.

SCONGELAMENTO A PESO



Funzione di scongelamento automatica. Scegli la pietanza, l'apparecchio definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura "Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento" Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

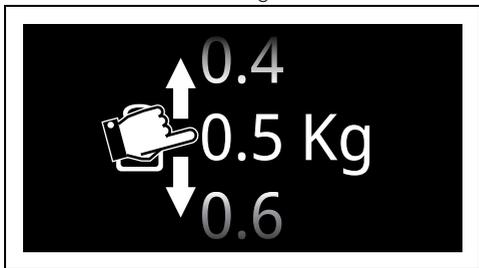


Nella funzione Scongelamento a peso non è possibile cambiare la temperatura di default (30°C).

1. Dopo averla pesata, inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Selezionare SCONGELAMENTO A PESO



3. Selezionare la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie CARNI - PESCE - PANE - DOLCI
4. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da scongelare.



5. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.
6. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare lo Scongelamento a peso.

Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

Parametri preimpostati:

Tipologie	Peso (kg)	Tempo
 Carni	0,5	1h 45m
 Pesce	0,4	0h 40m
 Pane	0,3	0h 20m
 Dolci	1,0	0h 45m

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

SCONGELAMENTO A TEMPO



Funzione di scongelamento manuale. Inserisci il tempo di scongelamento della pietanza, al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura "Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento" Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.



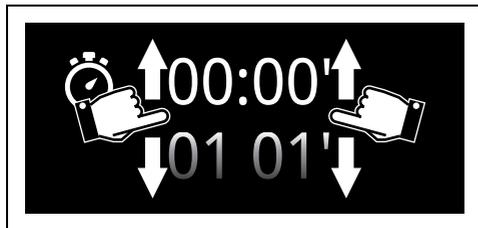
La durata dello Scongelamento a tempo va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.



Nella funzione Scongelamento a tempo non è possibile cambiare la temperatura di default (30°C).

1. Dopo averla pesata, inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Selezionare SCONGELAMENTO A TEMPO 
3. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore.

4. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



5. Toccare il tasto **CONFERMA** per confermare le impostazioni inserite.
6. Toccare il tasto **AVVIA** per iniziare lo Scongelo a tempo.

Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

7. Toccare il tasto **HOME** per uscire dalla funzione.

LIEVITAZIONE



Questa funzione è particolarmente indicata per la lievitazione degli impasti.



Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura "Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento" Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.



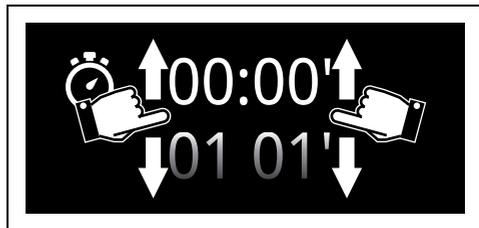
Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
2. Selezionare **LIEVITAZIONE** .
3. Toccare il tasto **DURATA COTTURA** o il relativo valore.



La durata della Lievitazione va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.

4. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



5. Toccare il tasto **TEMPERATURA** o il relativo valore.
6. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (da 25°C a 40°C).
7. Toccare il tasto **CONFERMA** per confermare le impostazioni inserite.
8. Toccare il tasto **AVVIA** per iniziare la Lievitazione.

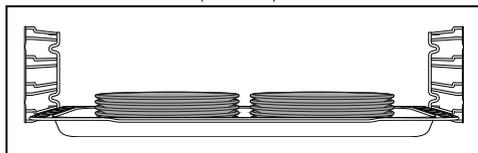
Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

SCALDA STOVIGLIE



Funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.

1. Posizionare la teglia sul primo ripiano e al centro di essa riporre i piatti da scaldare.



Non creare pile considerevoli di stoviglie. Impilare al massimo 5/6 stoviglie.

2. Selezionare **SCALDA STOVIGLIE** .
3. Toccare il tasto **AVVIA** per iniziare la funzione Scalda stoviglie.



Se non impostato diversamente, la funzione Scalda stoviglie ha una durata massima di 12 ore e 59 minuti.

Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare:

- la temperatura  (da 40°C a 80°C);
- la durata della funzione ;
- una funzione programmata  (solo se è impostata una durata differente da quella di default).

Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

MANTENIMENTO



La funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.

1. Selezionare MANTENIMENTO .
2. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.
3. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (da 60°C a 100°C).
4. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la funzione Mantenimento calore.

Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

SABBATH



Funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.

L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

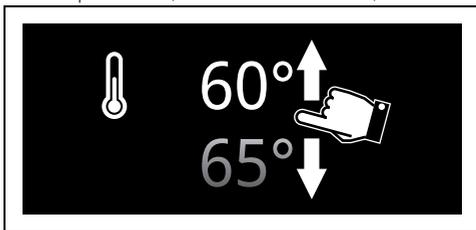
- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60°C e 150°C.
- Lampada forno disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta o l'attivazione manuale non attiva la lampada.
- Ventola interna disattivata.

- Indicazioni sonore disattivate.



Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro. Ogni azione sui tasti del display non produrrà alcun effetto.

1. Selezionare SABBATH .
2. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.
3. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura (da 60°C a 150°C).



4. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la temperatura selezionata.
5. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la funzione Sabbath.

Per interrompere la funzione:

- Toccare il tasto HOME  per circa 3 secondi (il display torna al menù principale), oppure
- Toccare il tasto ON-OFF  per circa 3 secondi (il display torna alla schermata della funzione).

Impostazioni



In caso di interruzione temporanea di corrente, tutte le impostazioni personalizzate rimangono attive.



Per le impostazioni relative a Connettività , Controllo Remoto  e SmegConnect  consultare il manuale d'uso "Connettività forno da incasso" (solo modelli SmegConnect)

Attraverso questo menù è possibile impostare la configurazione del prodotto.

- Nel "menù principale" toccare il tasto il

tasto IMPOSTAZIONI  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra).

Lingua

 Permette di selezionare la lingua del display.

1. Selezionare  Lingua.
2. Scorrere tra le lingue disponibili fino a selezionare la lingua desiderata.
3. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la lingua selezionata.

Comandi bloccati

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

1. Selezionare  Comandi bloccati.
2. Selezionare Sì.
3. Toccare il tasto CONFERMA  per attivare la modalità Comandi bloccati.

 Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia  nell'area informazioni **1**.

Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura:

4. Toccare uno dei valori che si vogliono modificare.

Sul display appare un avviso ad indicare come disattivare temporaneamente la modalità Comandi bloccati.

Premi sull'icona per 3 secondi per disattivare il blocco comandi



5. Toccare per 3 secondi l'icona .

Show Room (solo per espositori)

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

 Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia  nell'area informazioni **1**.

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

1. Selezionare  Show Room.
2. Selezionare On.
3. Toccare il tasto CONFERMA  per attivare la modalità Show Room.

Toni

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

1. Selezionare  Toni.
2. Selezionare Off.
3. Toccare il tasto CONFERMA  per disabilitare il suono associato al tocco dei simboli sul display.

Mantenimento a caldo



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



Il mantenimento a caldo si attiva dopo 5 minuti dalla fine della cottura, segnalato da una serie di segnali acustici (vedi cottura o funzione terminata).



Il mantenimento a caldo è impostato su una temperatura fissa pari a 80°C.

1. Selezionare  Mantenimento a caldo.
2. Selezionare On.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la modalità Mantenimento a caldo.

Eco light



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



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



Il controllo manuale di accensione/spengimento è sempre disponibile. Premere, quando disponibile, il simbolo  per attivare o il simbolo  per disattivare manualmente l'illuminazione interna.



La funzione Eco light è impostata di fabbrica su On.

1. Selezionare  Eco light.
2. Selezionare On.

3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la modalità Eco light.

Orologio digitale



Permette di visualizzare l'orario corrente in formato digitale.



In caso di interruzione temporanea di corrente, la versione digitale rimane attiva.

1. Selezionare  Orologio digitale.
2. Selezionare On.

Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la modalità Orologio digitale.



Formato orario



Attiva/disattiva la visualizzazione dell'orologio nel formato a 12 o a 24 ore.



La funzione Formato orario è impostata di fabbrica su 24h.

1. Selezionare  Formato orario.
2. Selezionare 12h oppure 24h.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare il formato orario desiderato.

Modalità Demo (solo per espositori)



Del tutto simile alla Show Room, con l'attivazione di questa modalità, dopo un determinato tempo di inattività, sul display compare una dimostrazione delle varie schermate che illustrano le potenzialità dell'apparecchio.



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

1. Selezionare  Modalità Demo.
2. Selezionare On.

3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la Modalità Demo.

Formato temperatura

 Permette di impostare la scala della temperatura in gradi Celsius (°C) oppure in gradi Fahrenheit (°F).

 La funzione Formato temperatura è impostata di fabbrica su °C.

1. Selezionare  Formato temperatura.
2. Selezionare °C oppure °F.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare il formato della temperatura desiderato.

Visualizza l'orario

 Attiva/disattiva la visualizzazione dell'orologio quando il forno è spento.

 La funzione Visualizza l'orario è impostata di fabbrica su Off.

 Se la funzione Visualizza l'orario è impostata su On, l'apparecchio in stand-by mostra sul display l'ora corrente in bassa luminosità.

 La funzione Visualizza l'orario impostata su On comporta un maggior consumo energetico dell'apparecchio in stand-by.

 Solo sui modelli SmegConnect: Se la funzione Visualizza l'orario è impostata su Off la connettività si spegne automaticamente con l'entrata in stand-by dell'orologio.

1. Selezionare  Visualizza l'orario.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia dell'apparecchio

 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici

91477B121/B

2. Selezionare On.

3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la visualizzazione dell'orario.

Luminosità del display

 Permette di scegliere il livello di luminosità del display.

 La funzione Luminosità del display è impostata di fabbrica su Alta.

1. Selezionare  Luminosità del display.
2. Selezionare tra le voci Alta - Media - Bassa.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la scelta selezionata.

Ripristina le impostazioni

 Questa operazione riporta tutte le impostazioni alle condizioni originali impostate in fabbrica.

1. Selezionare  Ripristina le impostazioni.
2. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la scelta selezionata.

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.

PULIZIA E MANUTENZIONE - 31

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

Macchie di cibo o residui

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

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

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

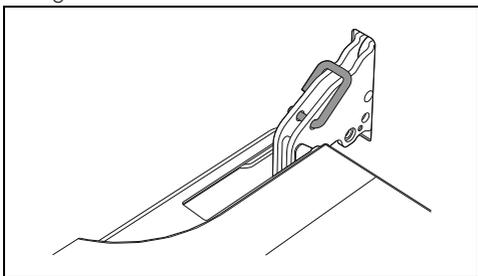
Pulizia della porta

Smontaggio della porta

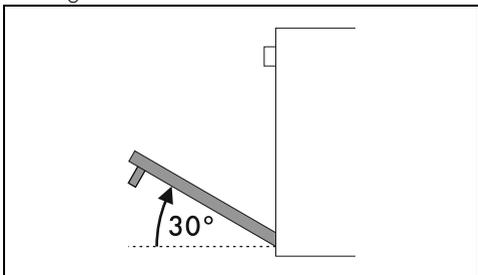
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.

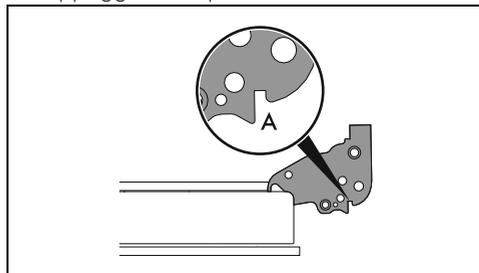


2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un angolo di circa 30° ed estrarla.



3. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno

assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure.



4. Abbassare la porta verso il basso e una volta posizionata rimuovere i pernetti dai fori delle cerniere.

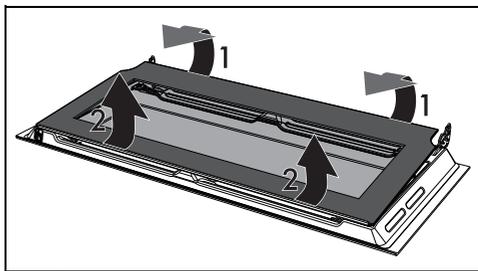
Pulizia dei vetri porta

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.

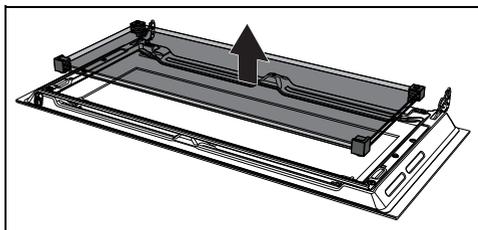
Smontaggio dei vetri interni

Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

1. Bloccare la porta con gli appositi pernetti.
2. Sganciare i perni posteriori del vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce 1.



3. Sfilare il gruppo vetro intermedio verso il basso della porta e successivamente sollevarlo verso l'alto seguendo il movimento indicato dalle frecce 2.

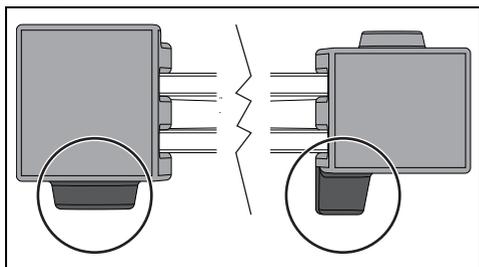


NB: In alcuni modelli, il gruppo vetro intermedio

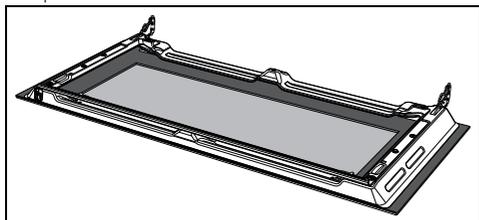
è costituito da due vetri.

Durante questa fase, può capitare che i gommini superiori fuoriescano dalle proprie sedi.

- Inserire i gommini anteriori nelle loro sedi. I piedi dei gommini devono essere rivolti verso il vetro esterno

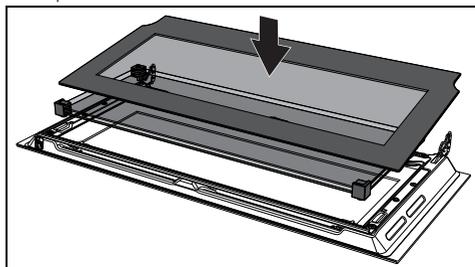


4. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza.

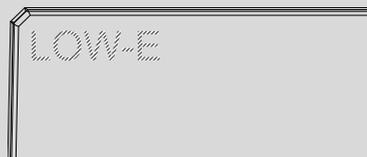


5. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.

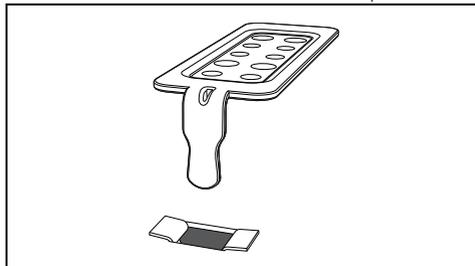
6. Reinscrivere il gruppo vetro intermedio e riposizionare il vetro interno.



Il vetro intermedio deve essere riposizionato sulla porta aperta in modo che la serigrafia nell'angolo sia leggibile da sinistra a destra (la parte ruvida della serigrafia deve essere rivolta verso il vetro esterno della porta).



7. Assicurarsi di incastrare bene i 4 perni del vetro interno nelle loro sedi sulla porta.



Pulizia del vano cottura

Per una buona conservazione del vano cottura occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare.

Evitare di lasciar seccare all'interno del vano cottura residui di cibo perché potrebbero rovinare lo smalto.

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di smontare:

- la porta;

- i telai supporto griglie/teglie.



In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

Asciugatura

La cottura delle pietanze genera umidità all'interno del vano cottura. Questo è un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Alla fine di ogni cottura:

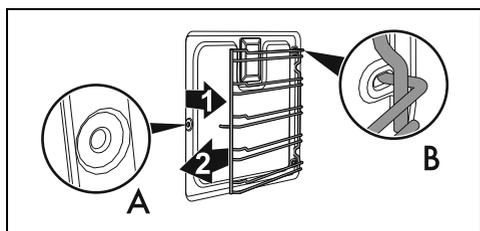
1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. rimuovere lo sporco dal vano cottura;
3. asciugare il vano cottura con un panno morbido;
4. lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.

Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

La rimozione dei telai supporto griglie/teglie permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

- Tirare il telaio verso l'interno del vano cottura in modo da sganciarlo dall'incastro A, successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro B.



- Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai supporto griglie/teglie.

Pirolisi (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



La Pirolisi è un procedimento di pulizia automatica ad elevata temperatura che provoca il dissolvimento della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire l'interno del vano cottura con estrema facilità.

Operazioni preliminari

Prima di avviare la Pirolisi:

- Pulire il vetro interno secondo le usuali indicazioni di pulizia.
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- In caso di incrostazioni ostinate, nebulizzare un prodotto per la pulizia dei forni sul vetro (prestare attenzione alle avvertenze riportate sul prodotto); lasciarlo agire per 60 minuti, successivamente risciacquare e asciugare il vetro con carta da cucina o panno in microfibra.
- Se presente, rimuovere la sonda di temperatura.
- Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
- Chiudere la porta.

Impostazione della Pirolisi

1. Nel "menù principale" toccare il tasto ALTRE

FUNZIONI



2. Scorrere il menù verso sinistra e selezionare

la funzione PIROLISI



3. Selezionare l'impostazione più appropriata per la pulizia automatica all'interno del vano cottura:



 Durata consigliata della pirolisi:

- Poco sporco: 2:00
- Mediamente sporco: 2:30
- Molto sporco: 3:00

4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare l'impostazione selezionata. L'apparecchio è pronto per cominciare il ciclo di pulizia automatica.

 Tramite il tasto **COTTURA PROGRAMMATA**  è possibile impostare un orario di fine funzione ritardato.

5. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la pirolisi.

 Nel caso in cui la sonda di temperatura fosse inserita nell'apposita presa, non sarà possibile avviare la pirolisi. Ad ogni pressione del tasto **AVVIA**  l'apparecchio emetterà un segnale di errore.

Durante la Pirolisi

- Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito. Resta comunque possibile spegnere l'apparecchio tramite gli appositi comandi.
- i ventilatori producono un rumore più intenso causato da una maggiore velocità di rotazione. Si tratta di un funzionamento del tutto normale ideato per favorire la dissipazione del calore.
- Dopo 2 minuti dall'inizio della pirolisi, la porta viene bloccata da un dispositivo che impedisce ogni tentativo di apertura (il

display visualizza il simbolo ).

 Durante la prima Pirolisi potrebbero manifestarsi odori sgradevoli dovuti alla normale evaporazione delle sostanze oleose di fabbricazione. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che scompare dopo la prima Pirolisi.

 Se il risultato della Pirolisi alla durata minima non è soddisfacente, si consiglia di impostare un tempo maggiore nei prossimi cicli di pulizia.

Termine della Pirolisi

 Se il risultato della Pirolisi alla durata minima non è soddisfacente, si consiglia di impostare un tempo maggiore nei prossimi cicli di pulizia.

 La porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all'interno del vano cottura torna a livelli di sicurezza.

- Al termine della Pirolisi l'apparecchio emette un breve segnale acustico.
- La ventilazione prosegue automaticamente per un periodo sufficiente ad evitare surriscaldamenti delle pareti dei mobili e della facciata del forno.
- Sul display compare un avviso per indicare che la procedura di raffreddamento del vano cottura è in corso.



1. Attendere che il vano cottura si raffreddi.

 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.

2. Aprire la porta e raccogliere i residui all'interno del vano cottura con un panno umido in microfibra.

Manutenzione straordinaria

Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

- Per mantenere pulita la guarnizione utilizzare una spugna non abrasiva e lavare con acqua tiepida.

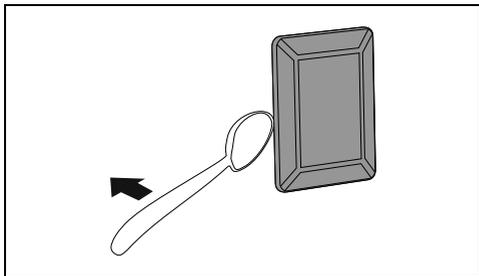
Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

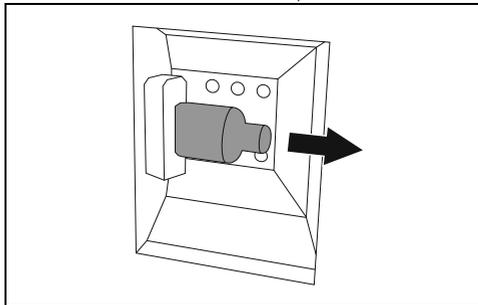
- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Utilizzare guanti protettivi.

1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cucchiaio).



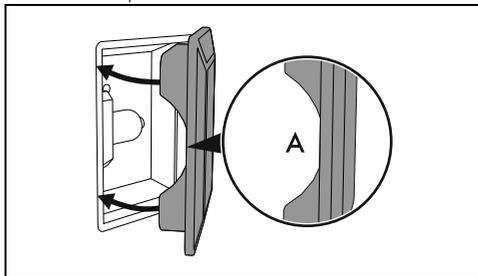
Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.

4. Sfilare e rimuovere la lampada.



Non toccare la lampada alogena direttamente con le dita, ma munirsi di una copertura isolante.

5. Sostituire la lampada con una simile (40W).
6. Rimontare il coperchio. Lasciare la sagomatura interna del vetro (A) rivolta verso la porta.



7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

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

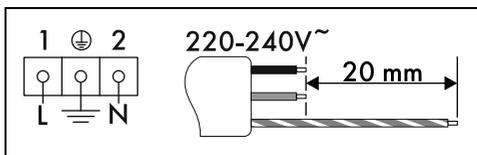
La targhetta non deve mai essere rimossa.

Provvedere al collegamento di terra con un

cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V~



Cavo tripolare 3 x 2,5 mm².



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



I cavi di alimentazione sono dimensionati tenendo in considerazione il fattore di contemporaneità (in conformità alla norma EN 60335-2-6).

Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

La disconnessione incorporata nel collegamento fisso deve essere conforme alle normative AS/NZS 3000.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

Evitare l'uso di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciate.

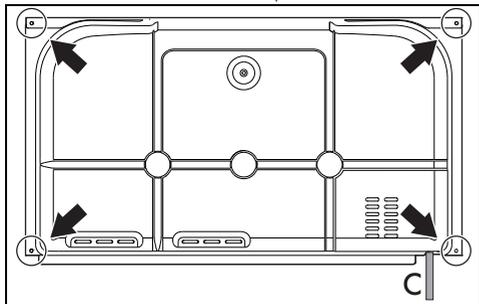
Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le viti del carter posteriore.



2. Sollevare leggermente il carter superiore e rimuovere il carter posteriore per accedere alla morsetteria.
3. Sostituire il cavo.

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

C = Posizione del cavo alimentazione.

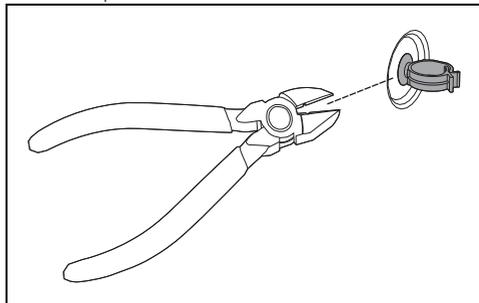
Posizionamento



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

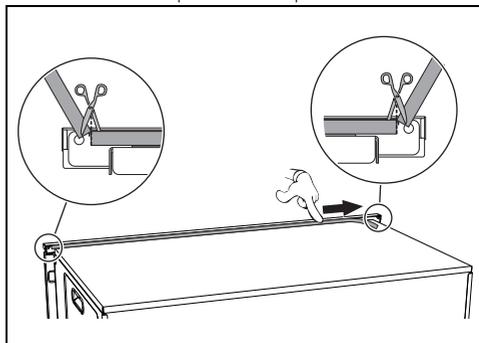
Rimozione gancio posteriore

Prima di incassare l'apparecchio è necessario rimuovere il gancio portacavo posizionato sul carter posteriore, tramite una forbice o un attrezzo specifico.

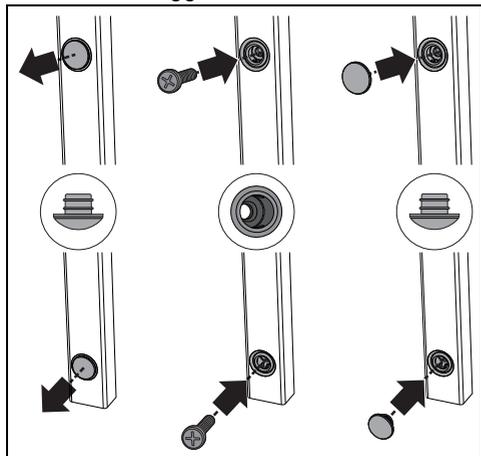


Guarnizione frontalino

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

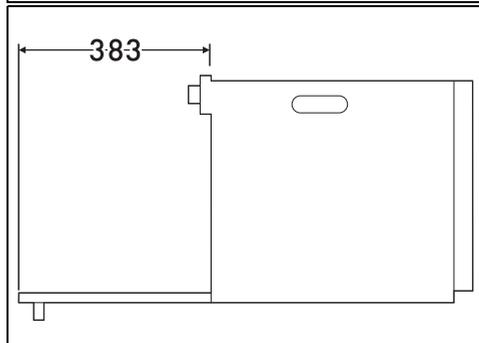
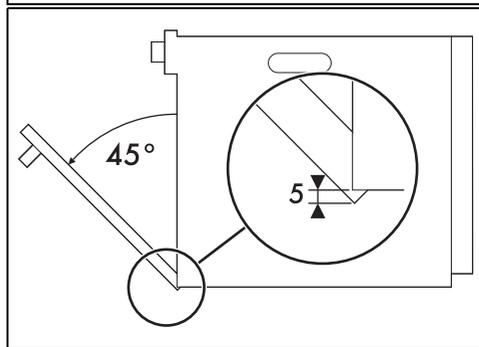
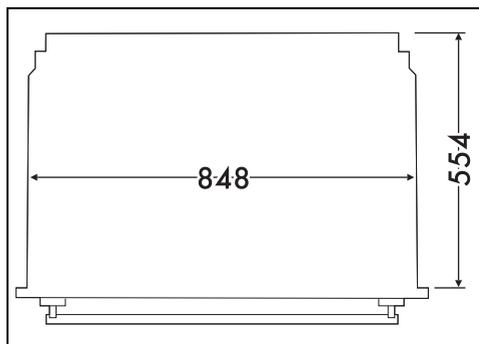
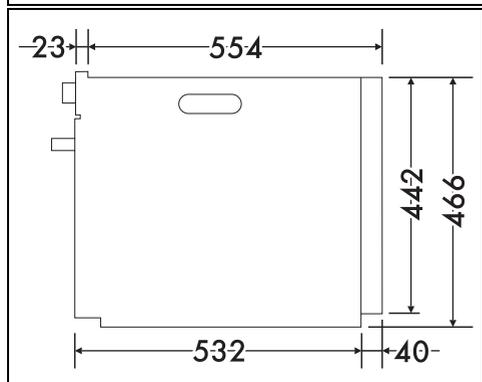
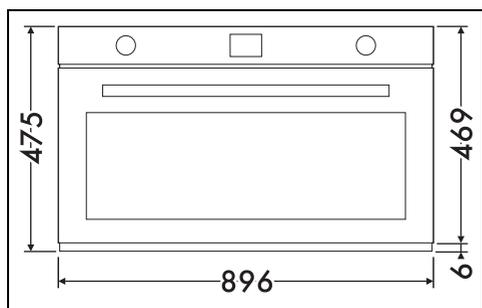


Boccole di fissaggio

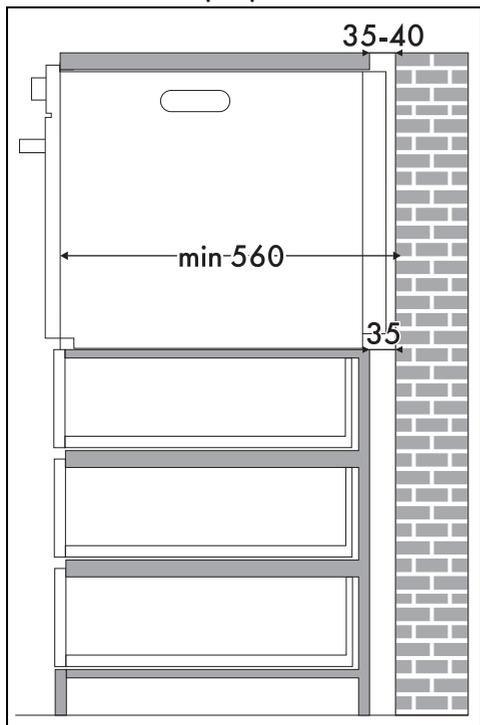


1. Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata dell'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.
4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

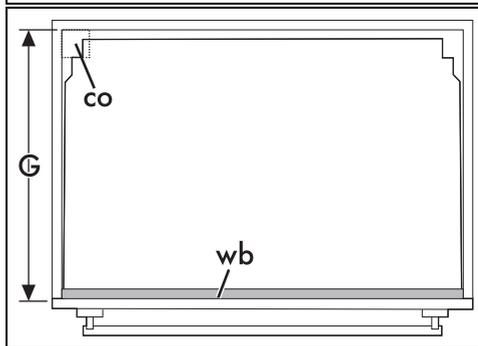
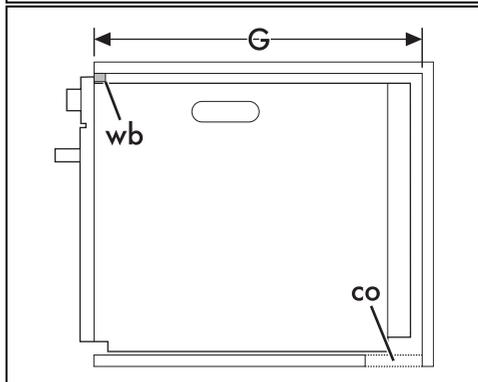
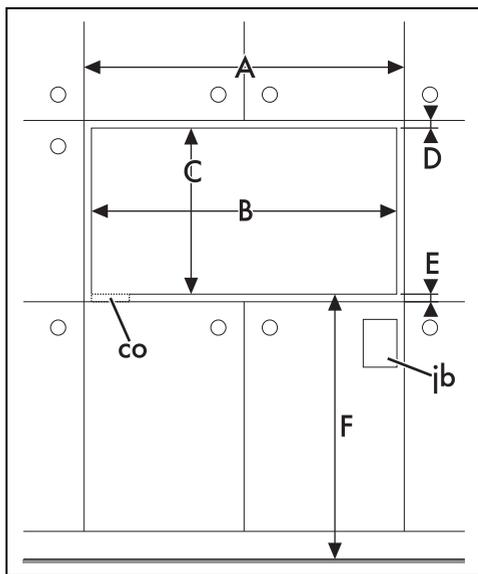
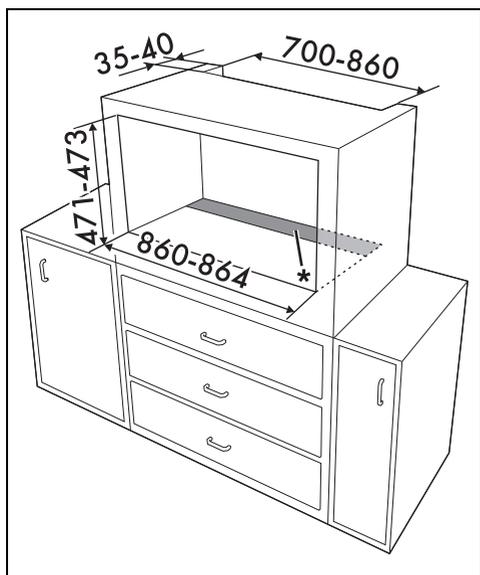
Ingombri dell'apparecchio (mm)



Incasso a colonna (mm)

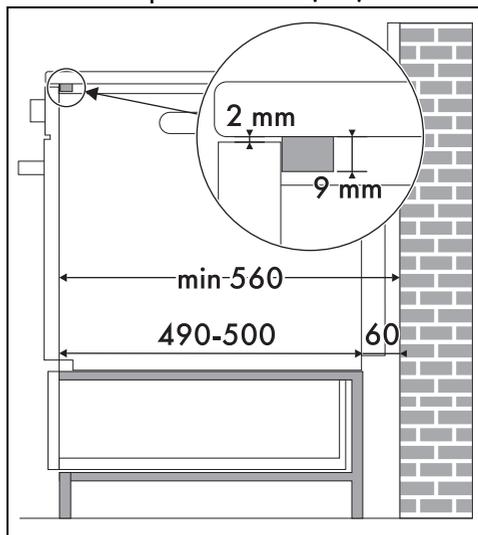


* Assicurarsi che nella parte superiore/posteriore il mobile abbia una apertura di circa 35-40 mm di profondità.

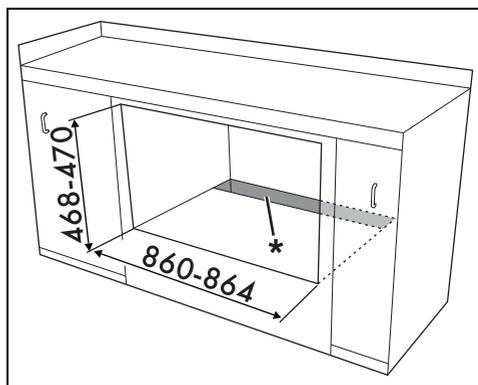


Incasso sotto piani di lavoro (mm)

A	min. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
co	Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm ²)
jb	Scatola delle connessioni elettriche



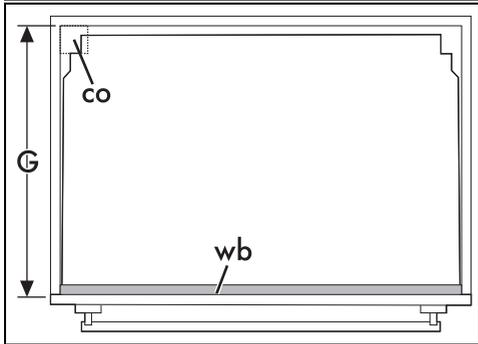
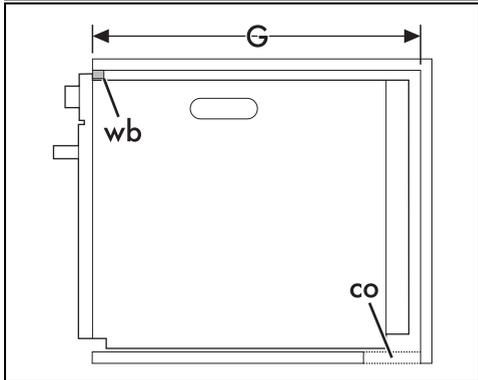
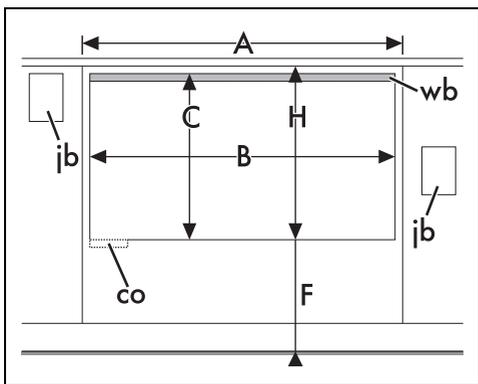
Se si intende incassare l'apparecchio sotto ad un piano di lavoro, dovrà essere installata una barra di legno per garantire l'utilizzo della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.



* Assicurarsi che nella parte inferiore/posteriore il mobile abbia una apertura di circa 60 mm di profondità.

Incasso sotto piani cottura (mm) (solo modelli pirolitici)

Qualora venga posizionato un piano cottura sopra al forno, sarà necessario installare un setto di separazione di legno ad una distanza minima di 20 mm dal lato superiore del forno al fine di evitare surriscaldamenti durante la funzione contemporanea dei due apparecchi. Il setto di separazione deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.



A min. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

F 121 - 1105 mm

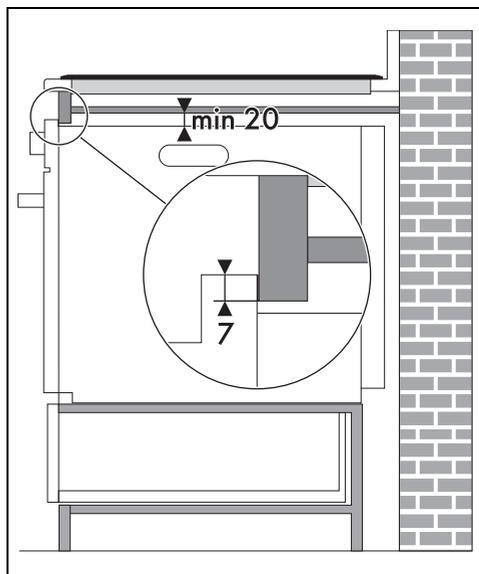
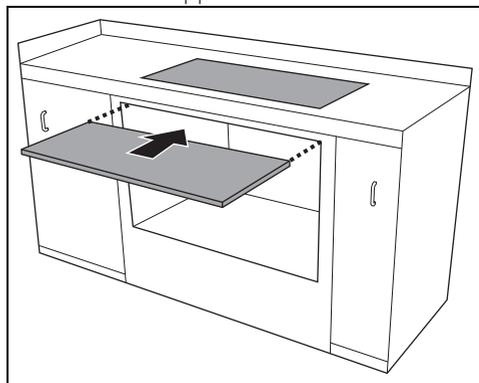
G min. 560 mm

H min. 477 mm

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

jb Scatola delle connessioni elettriche

wb Barra di legno (raccomandata)



Con il setto di separazione in legno dovrà essere installata una barra di legno al di sotto del piano di lavoro per garantire l'uso della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.

