

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Avvertenze per l' utilizzo delle microonde	5
1.3 Responsabilità del produttore	7
1.4 Scopo dell' apparecchio	7
1.5 Targhetta di identificazione	7
1.6 Smaltimento	7
1.7 Questo manuale d' uso	8
1.8 Come leggere il manuale d' uso	8
2 Descrizione	9
2.1 Descrizione generale	9
2.2 Pannello comandi	9
2.3 Microonde	10
2.4 Altre parti	10
2.5 Accessori disponibili	11
3 Uso	12
3.1 Avvertenze	12
3.2 Primo utilizzo	13
3.3 Uso degli accessori	14
3.4 Uso del forno	15
3.5 Funzioni di cottura	17
3.6 Funzioni speciali	22
3.7 Menù secondario	27
4 Pulizia e manutenzione	29
4.1 Avvertenze	29
4.2 Pulizia delle superfici	29
4.3 Pulizia ordinaria giornaliera	29
4.4 Macchie di cibo o residui	29
4.5 Asciugatura	30
4.6 Pulizia dei vetri porta	30
4.7 Pulizia all' interno del forno	30
5 Installazione	33
5.1 Collegamento elettrico	33
5.2 Sostituzione del cavo	33
5.3 Posizionamento	34

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 poichè potrebbero esplodere.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Se c'è emissione di fumo, spegnere l'apparecchio o staccarlo dall'alimentazione e mantenere lo sportello chiuso onde soffocare le eventuali fiamme.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici



appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.

- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.

1.2 Avvertenze per l'utilizzo delle microonde

- Mantenere sotto controllo visivo l'apparecchio durante la cottura di alimenti in contenitori di plastica o carta.



Utilizzo improprio.
Pericolo di esplosione



- Durante l'utilizzo delle microonde per scaldare o riscaldare i liquidi, può verificarsi un ritardo nel processo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza la formazione delle usuali bollicine. Il ritardo del processo di ebollizione può generare un'esplosione all'interno del forno o durante la fase d'estrazione del recipiente si possono verificare repentine fuoriuscite del liquido bollente. Per evitare questi pericoli è necessario aggiungere sempre l'asta di bollitura in dotazione (o un cucchiaino di plastica termoresistente) nel recipiente durante la fase di riscaldamento.
- Utilizzare le microonde solamente per la preparazione di



Avvertenze

- alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazioni, sono severamente proibite (es. asciugare vestiti, riscaldare pantofole, spugne, panni umidi o simili, disidratare cibi), possono portare a rischio di lesioni o incendio.
- Pulire l'apparecchio costantemente e rimuovere eventuali residui di cibo.
 - Non essiccare gli alimenti tramite le microonde.
 - Non utilizzare le microonde per scaldare o friggere oli.
 - Non utilizzare l'apparecchio per scaldare cibi o bevande contenenti alcool.
 - 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.



Avvertenze

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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

1.7 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

1.8 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



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

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

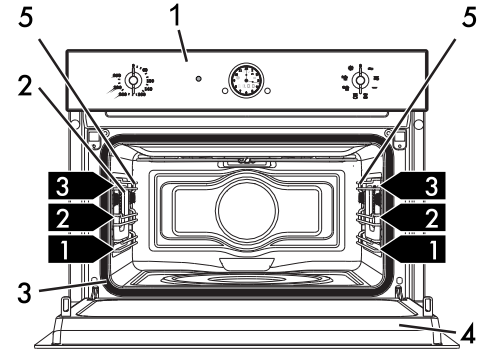
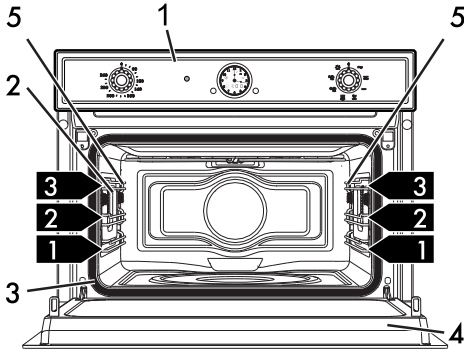
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



1.9 Descrizione

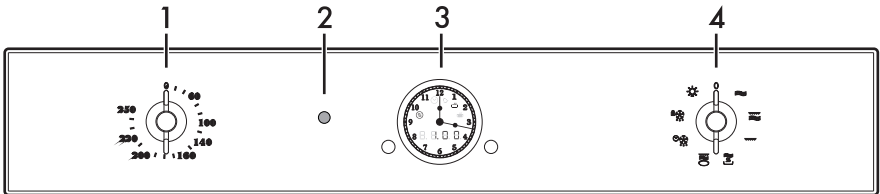
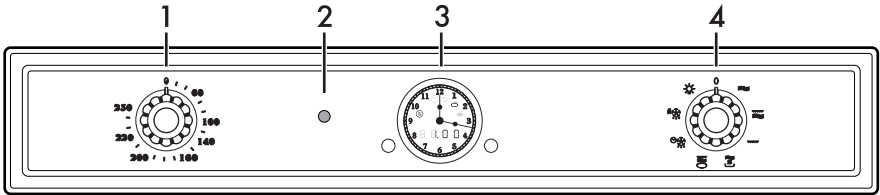
1.10 Descrizione generale



- 1 Pannello comandi
- 2 Lampada
- 3 Guarnizione

- 4 Porta
- 5 Telai supporto griglie/teglia
- 1,2,3...** Ripiano del telaio

1.11 Pannello comandi



1 Manopola temperatura

Tramite questa manopola è possibile selezionare la temperatura di cottura quando si utilizza una funzione tradizionale o combinata.



Descrizione

2 Lampada spia termostato

Funzioni tradizionali e combinate: quando lampeggia indica che il forno si sta scaldando per raggiungere la temperatura impostata. A temperatura raggiunta la spia rimane sempre accesa fino a spegnimento del forno.

Funzioni microonde: rimane accesa ad indicare che è in corso una funzione microonde. Rimane sempre accesa fino a spegnimento del forno.

3 Orologio

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

4 Manopola funzioni

Tramite questa manopola è possibile:

- accendere/spegnere l'apparecchio;
- selezionare una funzione;
- accendere o spegnere l'illuminazione interna dell'apparecchio.



Al termine di ogni utilizzo, riportare sempre la manopola funzioni sulla posizione **0**.

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 più 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 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 il forno ed entra in funzione durante la cottura.

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



Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

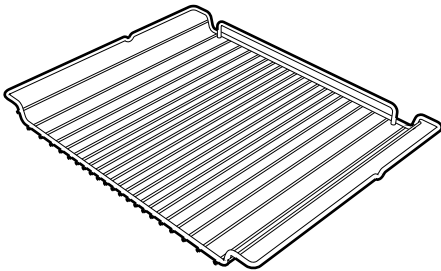
- quando la porta viene aperta;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi;
- quando la manopola funzioni viene ruotata sul simbolo .

1.1.4 Accessori disponibili



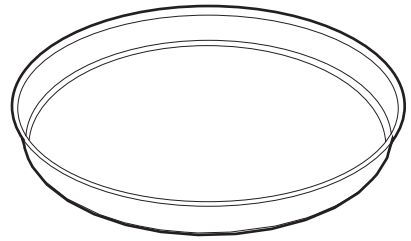
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Piatto Baker



Utile per una cottura omogenea e dorata.

Asta di bollitura



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



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



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



2 Uso

2.1 Avvertenze



Temperatura elevata all'interno del forno 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 forno.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno durante il funzionamento.



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

- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze del forno.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo (ad eccezione della funzione microonde).
- Non introdurre nel forno scatole o contenitori chiusi.
- Non lasciare il forno incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano forno tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.



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 forno.
- Non urtare o trascinare le pentole sul fondo smaltato.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.

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.

Da utilizzare:

- **Vetro*** (rimuovere sempre i coperchi): pirofile, bicchieri, barattoli in vetro.
- **Porcellana.**
- **Terracotta.**
- **Plastica*** (idonea alle microonde): contenitori, pellicole (non devono entrare in contatto con gli alimenti).

*solo se termoresistente.



Da evitare  :

- **Metallo** (può generare scintille): fogli e vassoi di alluminio, piatti e utensili in metallo, lacci per sacchetti da freezer.
- **Legno.**
- **Bicchieri in cristallo.**
- **Carta** (pericolo di incendio).
- **Contenitori in polistirene espanso** (possibile contaminazione degli alimenti).

Test delle stoviglie



Solo per questo test è possibile utilizzare la funzione microonde senza inserire il cibo all'interno.

Per verificare se le stoviglie sono adatte all'uso nella cottura con microonde si può effettuare un semplice test:

1. Rimuovere tutti gli accessori dal vano forno.
2. Posizionare la stoviglia da testare sulla griglia inserita nel primo ripiano.
3. Selezionare la funzione microonde al livello di potenza massimo (es 1000W).
4. Impostare una durata di cottura di 30 secondi.
5. Avviare la cottura.



Stoviglie non adatte
Rischio di danni all'apparecchio

- Interrompere immediatamente il test se si notano delle scintille o un crepitio emesso dalle stoviglie. In questo caso le stoviglie non sono adatte per la cottura al microonde.

6. Alla fine del test la stoviglia dev'essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda, è da considerarsi non adatta per la cottura al microonde.

2.2 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.

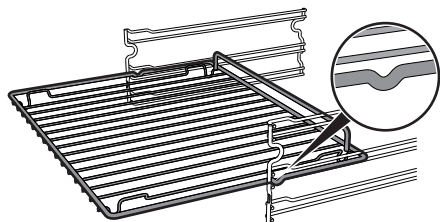


2.3 Uso degli accessori

Griglia

La griglia deve essere inserita 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 forno.



**Temperatura elevata.
Pericolo di ustioni**

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



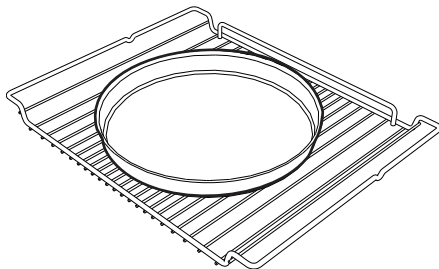
Inserire la griglia delicatamente nel forno fino al suo arresto.



Pulire la griglia prima di utilizzarla la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Piatto Baker

Per un funzionamento ottimale, il piatto Baker deve essere appoggiato al centro della griglia.



**Temperatura elevata.
Pericolo di ustioni**

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



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

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



Asta bollitura

Durante l'utilizzo delle microonde, per scaldare o riscaldare i liquidi, può verificarsi un ritardo nel processo di ebollizione. Per evitare questo fenomeno è necessario inserire l'asta di bollitura in dotazione (o un cucchiaino di plastica termoresistente) nel recipiente durante la fase di riscaldamento.



Utilizzo improprio.
Pericolo di esplosione/ustione

- Per evitare il pericolo di un esplosione all'interno dell'apparecchio o la repentina fuoriuscita del liquido bollente è necessario aggiungere sempre l'asta di bollitura immersa nel liquido che si sta riscaldando.

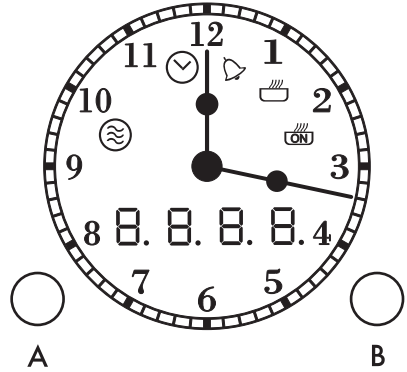


Temperatura elevata.
Rischio di danni all'accessorio

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

2.4 Uso del forno

Orologio



Spia microonde



Spia orologio



Spia timer contaminuti



Spia cottura temporizzata



Spia cottura programmata

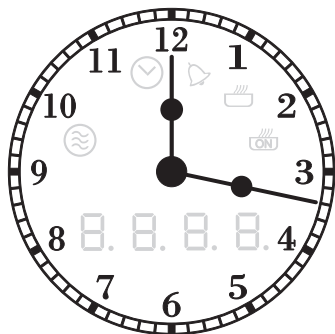
A Pomello di regolazione

B Pomello di conferma

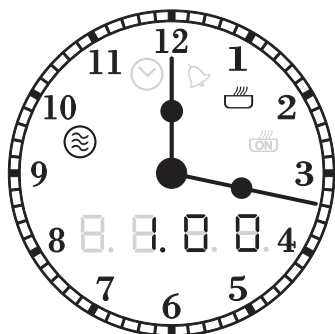


Condizioni di funzionamento


Stand-by: Quando nessuna funzione è selezionata l'orologio mostra l'ora corrente.




ON: E' necessario ruotare la manopola funzioni su qualsiasi posizione diversa da **0** per avviare una funzione qualsiasi. L'orologio mostra i parametri impostati come temperatura, durata, potenza delle microonde e raggiungimento della temperatura impostata.



Regolazione dell'ora

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, sull'orologio il simbolo  lampeggia.

1. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario fino a impostare l'ora corrente.
2. Dopo circa 5 secondi, il simbolo  si spegne e l'orologio inizia il suo regolare funzionamento.

Potrebbe rendersi necessario modificare l'ora corrente, ad esempio a causa dell'ora legale-solare.

3. Per regolare ulteriormente l'orologio, assicurarsi che nessuna funzione sia attiva (la **manopola temperatura** e la **manopola funzioni** devono essere in posizione **0**).
4. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario.



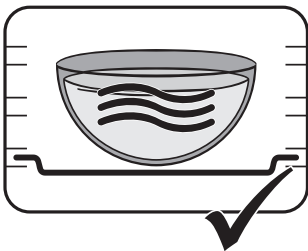
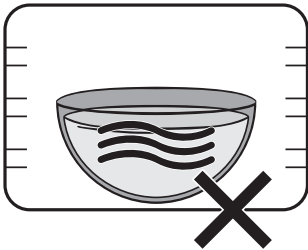
2.5 Funzioni di cottura



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), APOGGIATI 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.






È possibile interrompere una funzione in qualsiasi momento ruotando la manopola funzioni sulla posizione **0**.

Microonde





Penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza.

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo **microonde**. Sull'orologio i simboli  e  lampeggiano e il display visualizza la durata di default **0 1.00** (minuti/secondi).
2. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il valore della durata (max 30 minuti).
3. Premere il pomello di regolazione. Sull'orologio, il simbolo  lampeggia e il display mostra la potenza microonde di default **1000**.
4. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per modificare il valore di potenza da 100W a 1000W (vedi "Potenze microonde").



Uso

5. Premere il pomello di regolazione per confermare i dati impostati. Sull'orologio i simboli  e  lampeggiano.
6. Premere il pomello di conferma per avviare la cottura.



Se la porta viene aperta la funzione di cottura viene arrestata. Alla chiusura premere il pomello di conferma per riprendere la cottura.



Premere il pomello di conferma per arrestare temporaneamente la funzione di cottura. Premerlo nuovamente per riprendere la cottura.

7. Al termine della cottura il display visualizza la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del pomello di regolazione.



Ruotare pomello di regolazione per impostare un ulteriore tempo di cottura.

Premere il pomello di conferma per avviare la cottura.



Per spegnere l'apparecchio, ruotare la **manopola funzioni** sulla posizione **0**.



Non è possibile attivare una cottura con microonde senza impostare una durata cottura.

Potenze microonde

Di seguito sono riportate le potenze selezionabili:






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



Combinata (microonde+grill)



L'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo **combinata**. Sull'orologio i simboli  e  lampeggiano e il display visualizza la durata di default **00:00** (ore/minuti).
2. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il valore della durata (max 13 ore).
3. Premere il pomello di regolazione. Sull'orologio, il simbolo  lampeggia e il display mostra la potenza microonde di default **700**.
4. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per modificare il valore di potenza da 100W a 700W.
5. Premere il pomello di regolazione per confermare i dati impostati. Sull'orologio i simboli  e  lampeggiano.
6. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura desiderata. Sul display viene visualizzata per 5 secondi la temperatura impostata.
7. Premere il pomello di conferma per avviare la cottura.



In questa funzione il preriscaldamento non viene effettuato.



Se la porta viene aperta la funzione di cottura viene arrestata. Alla chiusura premere il pomello di conferma per riprendere la cottura.



Durante la cottura è possibile modificare la temperatura di cottura. Ruotare la manopola temperatura per impostare la nuova temperatura che viene visualizzata sul display per 5 secondi.



Premere il pomello di conferma per arrestare temporaneamente la funzione di cottura. Premerlo nuovamente per riprendere la cottura.

8. Al termine della cottura il display visualizza la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del pomello di regolazione.



Ruotare pomello di regolazione per impostare un ulteriore tempo di cottura.

Premere il pomello di conferma per avviare la cottura.



Per spegnere l'apparecchio, ruotare la **manopola funzioni** sulla posizione **0**.



Tradizionale (grill)



Il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore, inoltre permette di dare a fine cottura una doratura uniforme.

Ideale per salsicce, costine, bacon. Tale funzione permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolar modo carne.





1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo **grill**.
2. Ruotare la manopola temperatura sul valore desiderato (da 50° a 250°). Il display visualizzerà la temperatura impostata (ad es. **250°**).
3. Dopo qualche secondo, la lampada spia del termostato lampeggia ad indicare la fase di preriscaldamento.
4. Raggiunta la temperatura, la lampada spia del termostato smette di lampeggiare ed un segnale acustico avvisa che è possibile introdurre la pietanza da cuocere.
5. Al termine della cottura riportare la manopola funzioni e la manopola temperatura sulla posizione **0**.

Cottura temporizzata



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

Dopo aver impostato una funzione tradizionale:

1. Premere 2 volte il pomello di regolazione. Sull'orologio il simbolo  lampeggia e il display visualizza la durata di default **00:00** (ore/minuti).
 2. Entro 5 secondi, ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il valore della durata (max 13 ore).
 3. Premere 2 volte il pomello di regolazione (sull'orologio i simboli  e  lampeggiano) oppure attendere 5 secondi dall'ultima impostazione: il simbolo  rimane fisso e la cottura temporizzata ha inizio.
- Mentre la cottura temporizzata è in corso, è possibile modificare ulteriormente la sua durata.
4. Premere il pomello di regolazione.
 5. Entro 5 secondi, ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il nuovo valore della durata.



6. Premere 2 volte il pomello di regolazione oppure attendere 5 secondi dall'ultima impostazione.
7. Al termine della cottura il display visualizza la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del pomello di regolazione.




Per cancellare una cottura temporizzata in qualsiasi momento, premere il pomello di regolazione per circa 3 secondi.


Cottura ritardata



Per cottura ritardata s'intende quella funzione che permette di iniziata automaticamente dopo un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico del forno.

Dopo aver impostato una funzione tradizionale:

1. Premere 2 volte il pomello di regolazione. Sull'orologio il simbolo  lampeggia e il display visualizza la durata di default **00.00** (ore/minuti).
2. Entro 5 secondi, ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il valore della durata (max 13 ore). Ad es. **0 1.00**

3. Premere il pomello di regolazione. Sull'orologio il simbolo  lampeggia e il display visualizza il tempo di ritardo di default **00.00** (ore/minuti).
4. Entro 5 secondi, ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il valore della durata (max 24 ore). Ad es. **00.30**
5. Premere il pomello di regolazione oppure attendere 5 secondi dall'ultima impostazione: la cottura ritardata ha inizio.
6. Sul display viene visualizzato il valore del ritardo impostato (nel nostro esempio **00.30**).
7. Trascorso questo tempo la cottura ha inizio e il display mostra il tempo di esecuzione della cottura (nel nostro esempio **0 1.00**).
8. Al termine della cottura il display visualizza la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del pomello di regolazione.



Per cancellare una cottura ritardata in qualsiasi momento, premere il pomello di regolazione per circa 3 secondi.




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 il pomello di regolazione.
Sull'orologio il simbolo  lampeggia e il display visualizza la durata di default **00.00** (ore/minuti).

2. Entro 5 secondi, ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il valore della durata (max 4 ore).


3. Premere di nuovo il pomello di regolazione oppure attendere 5 secondi dall'ultima impostazione: il simbolo  rimane fisso ed il contaminuti ha inizio.

Mentre il contaminuti è in corso, è possibile modificare ulteriormente la sua durata.

4. Premere il pomello di regolazione.

5. Entro 5 secondi, ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il nuovo valore della durata.

6. Premere di nuovo il pomello di regolazione oppure attendere 5 secondi dall'ultima impostazione.

7. Al termine del contaminuti, il simbolo  e la dicitura **00.00** lampeggiano ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del pomello di regolazione.



Per cancellare un contaminuti in qualsiasi momento, premere il pomello di regolazione per circa 3 secondi.

2.6 Funzioni speciali


Riscaldamento



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

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo **riscaldamento**. Sull'orologio i simboli



e  lampeggiano e il display visualizza la durata di default

02.00 (minuti/secondi).

2. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il valore della durata (max 99 minuti).

3. Premere il pomello di regolazione.

4. Premere il pomello di conferma per avviare il riscaldamento.

5. Al termine del riscaldamento il display visualizza la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del pomello di regolazione.

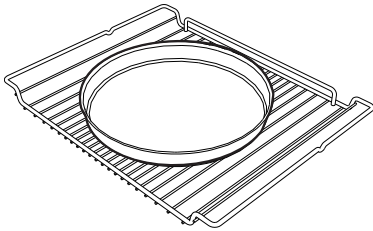




Baker




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

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



2. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo **baker**. Sull'orologio i simboli  e  lampeggiano e il display visualizza la durata di default **00.00** (minuti/secondi).

3. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il valore della durata (max 99 minuti).

4. Premere il pomello di regolazione. Sull'orologio, il simbolo  lampeggia.

5. Premere il pomello di regolazione per confermare i dati impostati.

6. Premere il pomello di conferma per avviare la funzione baker. Dopo qualche secondo, la lampada spia del termostato lampeggia ad indicare la fase di preriscaldamento.

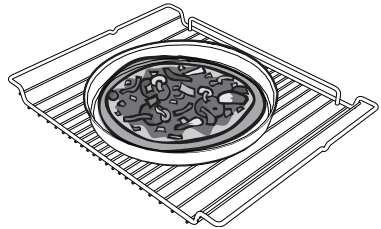
7. Raggiunta la temperatura, il display mostra la dicitura **175**, la lampada spia del termostato smette di lampeggiare ed un segnale acustico avvisa che è possibile introdurre la pietanza da cuocere.



**Temperatura elevata.
Pericolo di ustioni**

- Utilizzare dei guanti da forno per movimentare il piatto Baker

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



**Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio**

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



9. Premere il pomello di conferma per riprendere la cottura.

10. Al termine della funzione baker il display visualizza la dicitura

STOP lampeggiante ed

interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del pomello di regolazione.

Tabella suggerimenti di cottura



Tipologia	Peso (g)	Ripiano	Tempo (min)
Pizza surgelata	300	2	11
Pizza fresca	600	2	14
Patate fritte surgelate	500	2	15
Crocchette di pollo surgelate	500	2	16
Uova sbattute fresche	400	2	9

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

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 forno (vedi Procedura "Turn").
2. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo **scongelamento a tempo**. Sull'orologio i simboli  e  lampeggiano e il display visualizza la durata di default **00.00** (minuti/secondi).
3. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il valore della durata (max 99 minuti).
4. Premere il pomello di regolazione.
5. Premere il pomello di conferma per avviare il riscaldamento.



Se la porta viene aperta la funzione di scongelamento viene arrestata. Alla chiusura premere il pomello di conferma per riprendere lo scongelamento.



Premere il pomello di conferma per arrestare temporaneamente lo scongelamento. Premerlo nuovamente per riprendere lo scongelamento.

6. Al termine dello scongelamento a tempo il display visualizza la dicitura

STOP lampeggiante ed

interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del pomello di regolazione.



Ruotare il pomello di regolazione per impostare un ulteriore tempo di cottura.

Premere il pomello di conferma per avviare la cottura.



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".

Scongelamento a peso



Questa funzione permette di scongelare gli alimenti tramite la funzione microonde in base al peso e tipologia di alimento da scongelare.

1. Inserire la pietanza all'interno del forno (vedi Procedura "Turn").
2. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo **scongelamento a peso**. Il display visualizza la dicitura di default **d01** ad indicare il primo programma di scongelamento disponibile.
3. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per selezionare il programma desiderato (**d01... d04**).
4. Premere il pomello di regolazione. Il display visualizza il peso in grammi di default **500** (in caso di selezione programma **d01**).

5. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per impostare il peso della pietanza da scongelare.
6. Premere il pomello di regolazione per confermare i dati impostati.
7. Premere il pomello di conferma per avviare lo scongelamento.
8. Al termine dello scongelamento a tempo il display visualizza la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del pomello di regolazione.



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".

Parametri preimpostati

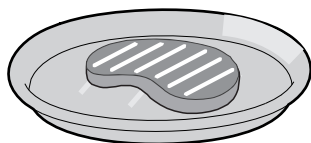
Tipologia	Peso (g)	Tempo (min)
d01: Carni	500 (min 100 max 1100)	20
d02: Pesce	400 (min 100 max 700)	17
d03: Frutta	300 (min 100 max 500)	15
d04: Pane	300 (min 100 max 500)	5



Procedura "Turn"

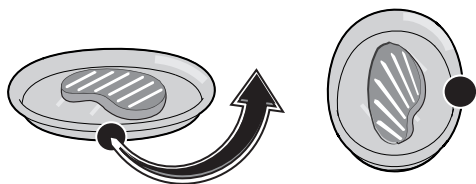
Per uno scongelamento ottimale l'apparecchio consiglia quando è necessario ruotare la pietanza all'interno della cavità.

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

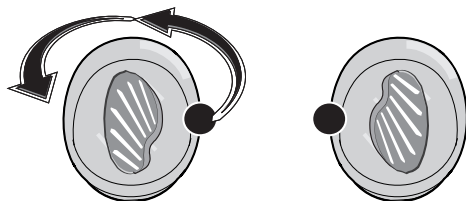


2. Quando l'apparecchio visualizza sul display la dicitura **TURN** sarà necessario ruotare la pietanza.

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



5. Se necessario l'apparecchio potrà chiedere nuovamente la rotazione della pietanza. Sul display viene 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 il pomello di conferma per riprendere la funzione.

Lampada



Questa funzione permette di accendere la lampada all'interno della cavità del forno quando l'apparecchio non è in funzione.

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo **lampada**.
2. Al termine, riportare la manopola funzioni sulla posizione **0**.

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**.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio e premere il pomello di conferma per riprendere la funzione.



2.7 Menù secondario

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

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

Con l'apparecchio nello stato di Stand-By (manopola temperatura e manopola funzioni su **0**):

1. Tenere premuti contemporaneamente per 5 secondi il pomello di regolazione ed il pomello di conferma.
2. Ruotare il pomello di regolazione in senso orario/antiorario per cambiare lo stato dell'impostazione (**ON/OFF**).
3. Premere il pomello di regolazione per passare alla modalità successiva.

P1: 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.

P 1.0F

P 1.0n

Dopo un minuto dall'ultima impostazione il blocco diventa attivo.

Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura, mantenere premuto il pomello di regolazione per 5 secondi.

Dopo un minuto dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.



Nel caso in cui vengano toccate o variate le posizioni delle manopole temperatura e funzioni, sul display verrà visualizzata per due secondi la dicitura

blocc



Anche con la modalità sicurezza bambini attiva è possibile spegnere l'apparecchio istantaneamente: riportare la manopola funzioni sulla posizione **0**.



P2: 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.

P2.OFF

P2.ON

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



Se la modalità è attiva, ogni minuto sul display compare la dicitura **SHO** per 3 secondi.

SHO

P4: Mantenimento Caldo (Keep Warm)

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.

P4.OFF

P4.ON



Se la modalità è attiva, alla fine di una cottura tradizionale, sul display compare la dicitura

Hold

P3: Bassa Potenza (Eco-Logic)

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

Indicata per utilizzare più elettrodomestici contemporaneamente.

P3.HI

P3.LO

HI: potenza normale.

LO: bassa potenza.



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



3 Pulizia e manutenzione

3.1 Avvertenze



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- La mancata pulizia del vano forno potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e costituire pericolo.
- Rimuovere sempre i residui di cibo dal vano forno.



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.



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

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

3.2 Pulizia delle superfici

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

3.3 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.

3.4 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 e manutenzione

3.5 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.

3.6 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.



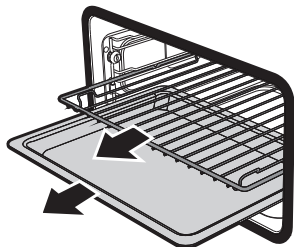
Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

3.7 Pulizia all'interno del forno

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

Estrarre tutte le parti rimovibili.

Pulire le griglie forno con acqua calda e detersivi non abrasivi, sciacquare ed asciugare con cura le parti umide.



Si consiglia di far funzionare il forno alla massima temperatura per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminare eventuali residui.

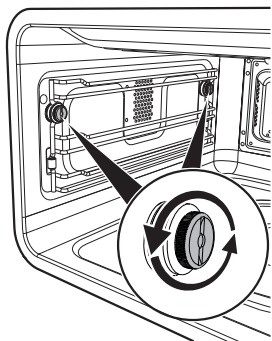


Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

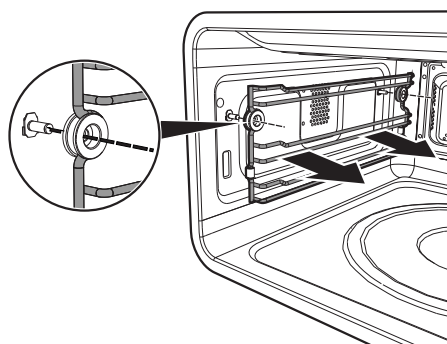
La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali. Questa operazione va effettuata ogni qual volta si utilizzi il ciclo di pulizia automatico (solo su alcuni modelli).

Per rimuovere i telai guida:

1. Svitare i due pernetti di fissaggio del telaio.



2. Sfilare il telaio verso l'interno.

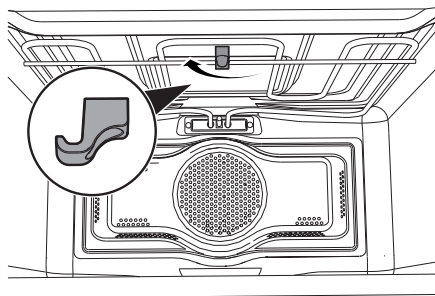


3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai guida. Prestare attenzione alle boccole distanziali da inserire all'interno della sagomatura del telaio.

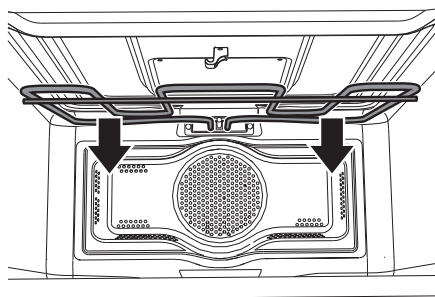
Pulizia della parte superiore

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.



Usò non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

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



Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

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

L'apparecchio non scalda:

- Controllare se è stata impostata la modalità "show room" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "P2: Show Room (solo per espositori)").

I comandi non rispondono:

- Controllare se è stata impostata la modalità "blocco bambini" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "P1: Sicurezza Bambini").

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 "P3: Bassa Potenza (Eco-Logic)").



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.

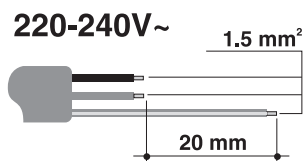
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

Utilizzare un cavo tripolare di tipo H05V2V2-F (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 bruciate.

4.2 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.



Installazione

4.3 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.



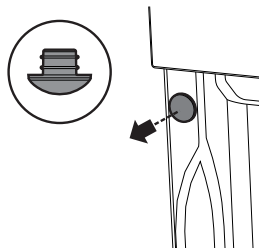
Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio
Rischio di incendio

- 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.

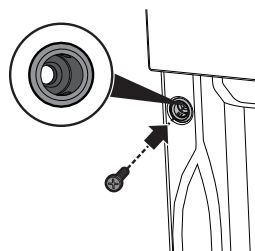
Boccole di fissaggio

Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata del forno.

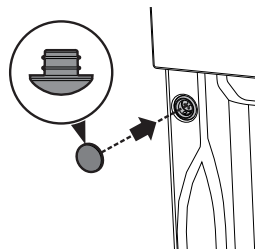
Posizionare l'apparecchio nell'incasso.



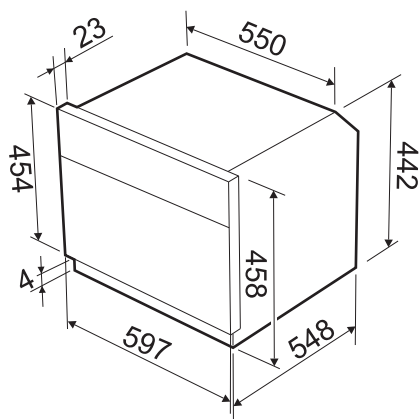
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

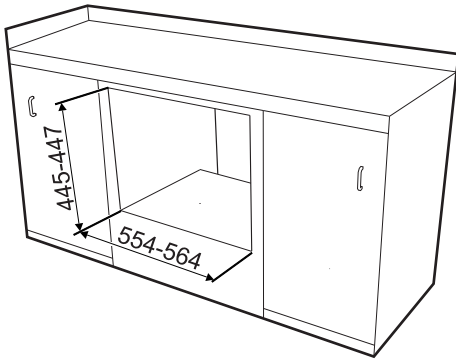


Ingombri dell'apparecchio (mm)

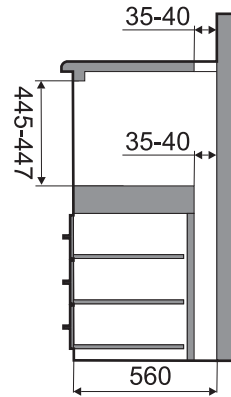
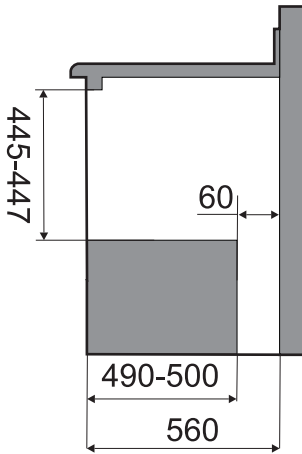
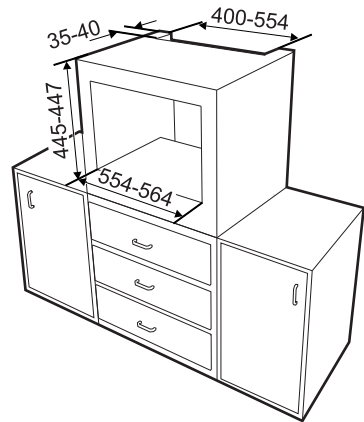




Incasto sotto piani di lavoro (mm)



Incasto a colonna (mm)



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



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

