

Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	51
2	Prevenzione di danni materiali	55
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	56
4	Conoscere l'apparecchio	56
5	Accessori	57
6	Prima del primo utilizzo	58
7	Comandi di base	58
8	Grill	59
9	Memory	60

10	Programmi	60
11	Impostazioni di base	62
12	Pulizia e cura	63
13	Sistemazione guasti	64
14	Smaltimento	65
15	Servizio di assistenza clienti	66
16	Funziona così	66
17	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	72
17.1	Montaggio sicuro	72

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- Nelle abitazioni private o in situazioni simili come ad esempio: nelle cucine per i collaboratori che lavorano in negozi, uffici e altri settori commerciali; nei poderi agricoli; da parte di clienti di alberghi e altre soluzioni abitative; nei bed & breakfast.

- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Questo apparecchio soddisfa la norma EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del Gruppo 2, Classe B. Gruppo 2 significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

Il surriscaldamento dell'apparecchio può causare un incendio.

- ▶ Non montare mai l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

- ▶ Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere. Rotture, scheggiature o crepe sul piatto girevole in vetro sono pericolose.

- ▶ Non urtare mai con oggetti duri contro il piatto girevole.

- ▶ Trattare con attenzione il piatto girevole.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi.

→ *"Prevenzione di danni materiali", Pagina 55*

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce

danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 66*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Microonde

LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Ad esempio pantofole, cuscini terapeutici con noccioli o legumi riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

- Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- Non riscaldare pantofole, cuscini terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Gli alimenti, i loro imballaggi e contenitori possono prendere fuoco.

- Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
- Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.

- Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Gli oggetti o gli utensili conservati nel microonde potrebbero prendere fuoco.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che nel vano cottura non vi siano oggetti o utensili non adatti all'uso nel microonde.
- Non utilizzare il vano cottura per conservare oggetti infiammabili, utensili da cucina, alimenti e simili quando il microonde non è in uso.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere facilmente.

- Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento.

- Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode.
- Non cuocere mai molluschi e crostacei.

- In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.
- In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle. Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme.

- Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio.
- Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
- Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
- Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.
- Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- Non toccare mai le parti ad alta temperatura.
- Tenere lontano i bambini.

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscini terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

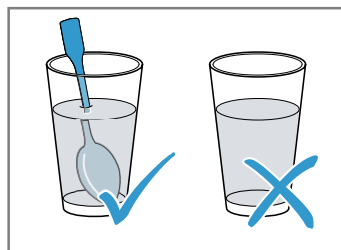
- Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- Non riscaldare pantofole, cuscini terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ri-

tardo nel processo di ebollizione.



⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.

- Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato.

- In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.
- Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde oppure usare il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**

Una scarsa pulizia può danneggiare le superfici dell'apparecchio, ridurre la durata di impiego e portare a situazioni di pericolo, come ad esempio la fuoriuscita dell'energia a microonde.

- Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- Tenere sempre puliti vano cottura, sportello e cerniera.

→ "Pulizia e cura", Pagina 63

Se lo sportello del vano di cottura è danneggiato, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

- Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura o l'intelaiatura in plastica dello sportello sono danneggiati.

- La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del servizio di assistenza clienti.

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.

- Non rimuovere mai il rivestimento esterno.
- In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi notevolmente verso l'interno a causa della depressione che si crea.

- Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze). La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo. La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa. Dopo un funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
- Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

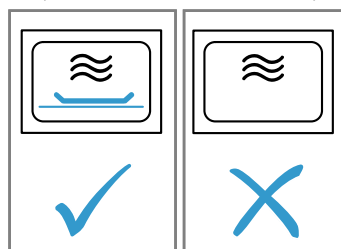
ATTENZIONE

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Le vaschette di alluminio nell'apparecchio possono provocare scintille. L'apparecchio si danneggia a causa della formazione di scintille.

- Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio. Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.
- Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



Più preparazioni consecutive di popcorn per microonde a una potenza troppo elevata può comportare danni al vano cottura.

- Tra una preparazione e l'altra lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- Utilizzare al massimo 600 watt.
- Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

Rimuovendo la copertura, l'alimentazione a microonde viene danneggiata.

- Non rimuovere mai la copertura dell'alimentazione a microonde all'interno del vano cottura.

La rimozione della pellicola trasparente della parte interna dello sportello danneggia lo sportello dell'apparecchio.

- Non rimuovere mai la pellicola trasparente della parte interna dello sportello.

La penetrazione di liquidi all'interno dell'apparecchio può danneggiare il sistema di azionamento del piatto girevole.

- Controllare il processo di cottura.
- Inizialmente utilizzare un tempo di cottura ridotto che, se necessario, può essere prolungato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza piatto girevole. Le stoviglie non adatte possono causare danni all'apparecchio.
- Con l'impiego del grill o della modalità combinata dei microonde, utilizzare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- ✓ La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Nascondere l'ora nella modalità di risparmio energetico.

- ✓ L'apparecchio risparmia energia in modalità di risparmio energetico.

Nota: In conformità al regolamento UE relativo alla progettazione ecocompatibile 2023/826, questo apparecchio si trova in uno stato diverso quando è spento. Di seguito si parla di modo di consumo ridotto.

Anche quando la funzione principale non è attiva, l'apparecchio richiede energia:

- Rilevamento dell'azionamento dei comandi touch control
- Monitoraggio dell'apertura sportello
- Modifica dell'ora (senza visualizzazione)

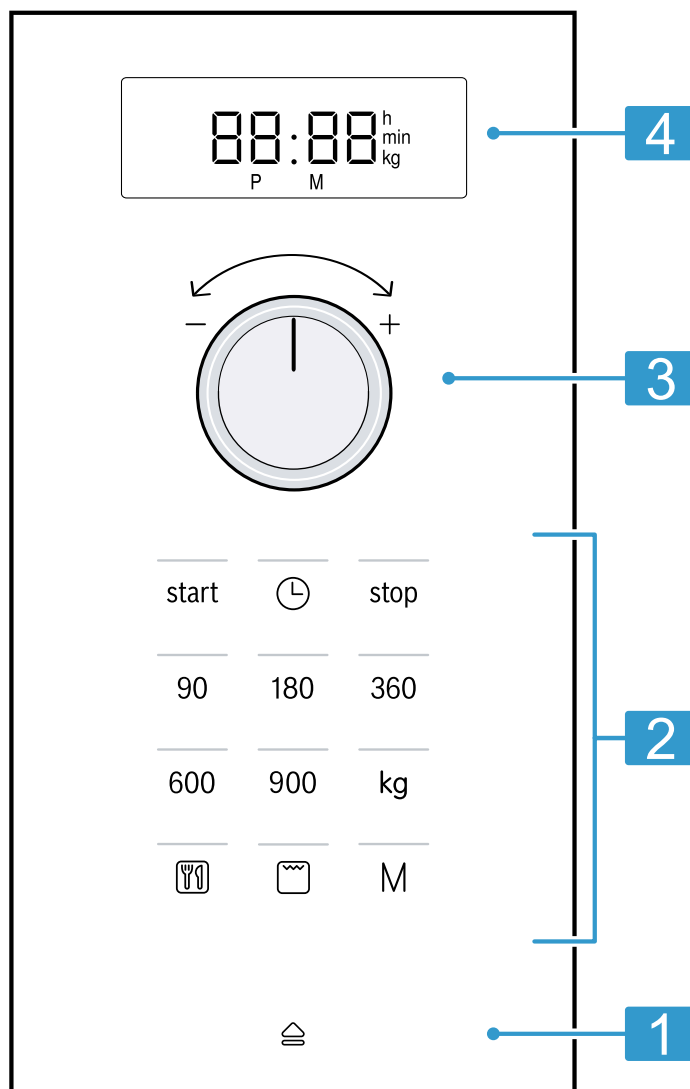
Per definizione, quindi, non esiste né uno stato "off" né uno stato "standby", motivo per cui si parla di modo di consumo ridotto. Per misurare la modo di consumo ridotto è necessario utilizzare la norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

Nota: I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



1	Apertura dello sportello automatica	Aprire automaticamente lo sportello.
2	Campi touch	Selezionare le funzioni.
3	Selettore girevole	Impostare l'ora, la durata o il programma automatico.
4	Display	Visualizzare l'ora o la durata.

Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

90-900	Selezionare la potenza microonde in Watt.
	Selezionare il programma automatico.
kg	Scegliere il peso nei programmi.
	Selezionare il grill.
	Impostare o visualizzare l'ora.
start	Avviare il funzionamento.
M	Selezionare Memory.
stop	Arrestare o sospendere il funzionamento.
	Aprire lo sportello dell'apparecchio.

Selettore girevole

Con il selettore girevole modificare i parametri di impostazione che mostra il display.

4.2 Tipi di riscaldamento

Qui si trova una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento.

Simbolo	Nome	Utilizzo
90-900	Microonde	Scongellare, cuocere o riscaldare le pietanze e i liquidi.
	Grill	Gratinare le pietanze.

4.3 Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario.

Con la cottura al microonde, il vano cottura resta freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione.

Nota: e può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

Il selettore è una manopola a scomparsa. Per estrarre o inserire il selettore girevole, premerlo.

Apertura dello sportello automatica

Se si aziona l'apertura dello sportello automatica, lo sportello dell'apparecchio si apre inaspettatamente. È possibile aprire completamente a mano lo sportello dell'apparecchio.

Note

- In caso di interruzione di corrente l'apertura automatica dello sportello non funziona. È possibile aprire manualmente lo sportello.
- Se durante il funzionamento viene aperto lo sportello dell'apparecchio, il funzionamento si arresta immediatamente.
- Se si chiude lo sportello, l'apparecchio non riprende automaticamente a funzionare. Si deve avviare il funzionamento.
- Se l'apparecchio è rimasto spento per un periodo prolungato, lo sportello dell'apparecchio si apre con ritardo.

4.4 Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio. L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori	Utilizzo
Griglia	■ Griglia per la cottura arrostito e al grill ■ Griglia come superficie d'appoggio per la stoviglia

6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Procedura per la prima messa in funzione

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

Nota: Dopo aver eseguito il collegamento elettrico o a seguito di un'interruzione elettrica viene emesso un segnale acustico e sul display compaiono più zeri. Possono trascorrere alcuni secondi prima che venga emesso un altro segnale acustico e di poter impostare l'ora.

1. Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzato 12:00. La spia su  si accende.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
3. Premere .

6.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio, accessori o altri oggetti.
2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, pulire il vano cottura vuoto con una soluzione di lavaggio calda.

→ "Pulizia del vano cottura", Pagina 63

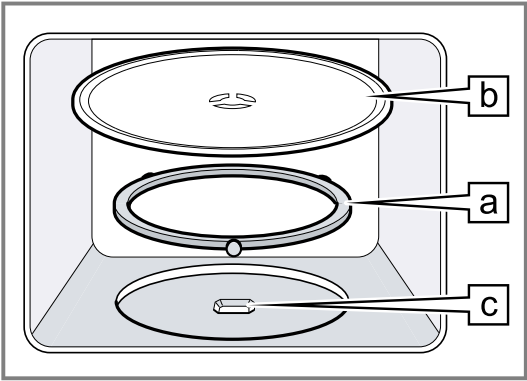
6.3 Pulizia degli accessori

- Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

6.4 Collocazione del piatto girevole

Utilizzare l'apparecchio solo con il piatto girevole inserito.

1. Disporre l'anello  nell'incavo del vano di cottura.



2. Incastrare il piatto girevole  nell'elemento di trasmissione  che si trova al centro del fondo del vano di cottura.
3. Verificare sempre che il piatto girevole sia posizionato in modo corretto.

Nota: Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.

7 Comandi di base

7.1 Potenze microonde

Qui è riportata una panoramica delle potenze microonde e un consiglio su come impiegarle.

Potenza microonde in watt	Utilizzo
90	Scongellare le pietanze delicate.
180	Scongellare e continuare la cottura delle pietanze.
360	Cuocere la carne e il pesce e riscaldare cibi delicati.
600	Riscaldare e cuocere le pietanze.
900	Riscaldare i liquidi.

Nota

È possibile impostare le potenze microonde per una determinata durata:

- 900 W per 30 minuti
- 600 W per 60 minuti
- 90 W, 180 W e 360 W per 99 minuti

7.2 Stoviglie e accessori adatti al microonde

Per riscaldare uniformemente le pietanze e non danneggiare l'apparecchio, utilizzare stoviglie e accessori adatti.

Nota: Prima di utilizzare la stoviglia per il microonde, osservare le istruzioni del produttore. Nel dubbio, eseguire un test per la stoviglia.

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde: ■ vetro ■ vetroceramica ■ porcellana ■ plastica resistente alle alte temperature ■ ceramica completamente invetriata senza crepe	Questi materiali sono permeabili alle microonde. Le microonde non danneggiano le stoviglie refrattarie.

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Posate di metallo	Nota: Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaino nel bicchiere.

ATTENZIONE

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Non adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze non si riscaldano.
Stoviglie con decorazioni dorate o argentate	Le microonde possono danneggiare le decorazioni dorate o argentate. Consiglio: Utilizzare le stoviglie esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.

7.3 Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Mediante un test, verificare che la stoviglia sia compatibile con il microonde. È consentito usare l'apparecchio nel funzionamento a microonde senza pietanze soltanto durante un test delle stoviglie.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

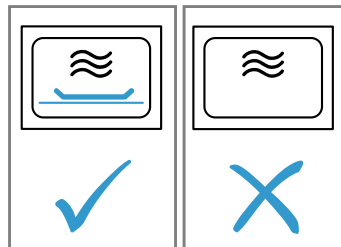
- Non toccare mai le parti roventi.
- Tenere lontano i bambini.

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza microonde per ½ - 1 minuto.
3. Avviare il funzionamento.
4. Verificare più volte la stoviglia:
 - se è fredda o tiepida, è adatta al microonde.
 - Se è calda o sono presenti scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

7.4 Impostazione microonde**ATTENZIONE**

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.

- Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



Consiglio: Per sfruttare in maniera ottimale l'apparecchio, regolarsi in base alle indicazioni riportate nelle impostazioni consigliate.

→ "Funziona così", Pagina 66

1. Osservare le istruzioni di sicurezza. → Pagina 53
2. Rispettare le avvertenze per evitare danni materiali. → Pagina 55
3. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie e agli accessori adatti all'utilizzo nel microonde. → Pagina 58
4. Con i tasti impostare la potenza microonde desiderata.
5. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.

Nota: Se durante il funzionamento lo sportello del vano cottura viene aperto, il microonde interrompe il funzionamento e arresta lo scorrere del tempo impostato. Se si chiude lo sportello del vano cottura, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

7.5 Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

- Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.

7.6 Interruzione del funzionamento

1. Premere **stop** o aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ La spia su **start** si accende.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere **start** per proseguire il funzionamento.

7.7 Interruzione del funzionamento

- Premere due volte **stop** oppure aprire lo sportello dell'apparecchio e premere una volta **stop**.

8 Grill

Con il grill è possibile far dorare o arrostitire le pietanze. È possibile utilizzare la funzione grill da sola o combinata con la funzione microonde.

8.1 Impostazione del grill

1. Premere .
- ✓ La spia su  si accende e il display mostra 10:00 min.

- 2. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.

8.2 Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

- ▶ Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.

8.3 Interruzione del funzionamento

1. Premere **stop** o aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ La spia su **start** si accende.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere **start** per proseguire il funzionamento.

8.4 Interruzione del funzionamento

- ▶ Premere due volte **stop** oppure aprire lo sportello dell'apparecchio e premere una volta **stop**.

8.5 MicroCombi

Per ridurre la durata di cottura, è possibile utilizzare il grill in combinazione con microonde.

Impostazione della funzione MicroCombi

1. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde 90, 180 o 360.
- ✓ Si accende la spia sopra il tasto premuto e il display mostra 1:00 min.
2. Premere .
3. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.

Nota: Se durante il funzionamento lo sportello del vano cottura viene aperto, il microonde interrompe il funzionamento e arresta lo scorrere del tempo impostato. Se si chiude lo sportello del vano cottura, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

9 Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare l'impostazione per una pietanza e richiamarla ogni volta che lo si desidera.

Consiglio: Se si prepara spesso una pietanza, utilizzare la funzione Memory.

9.1 Memorizzazione della funzione Memory

Nota

- Non è possibile memorizzare più potenza microonde una di seguito all'altra.
 - Non è possibile memorizzare alcun programma automatico.
1. Premere **M**.
 - ✓ La spia su **M** si accende.
 2. Con i tasti impostare la potenza microonde desiderata.
 - ✓ Si accende la spia sopra il tasto e sul display compare 1:00 min.
 3. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
 4. Se necessario selezionare una delle opzioni:
 - ▶ per memorizzare la funzione Memory e avviarla immediatamente, premere **start**;

- ▶ per memorizzare la funzione Memory senza avviarla, premere **M**.

- ✓ Se l'apparecchio non si avvia, sul display compare l'ora e l'apparecchio memorizza l'impostazione.

9.2 Avvio della funzione Memory

Il programma memorizzato può essere avviato molto semplicemente. Inserire la pietanza nell'apparecchio e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

1. Premere **M**.
- ✓ Le impostazioni memorizzate vengono in questo modo visualizzate.
2. Premere **start**.

9.3 Interruzione del funzionamento

1. Premere **stop** o aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ La spia su **start** si accende.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere **start** per proseguire il funzionamento.

9.4 Interruzione del funzionamento

- ▶ Premere due volte **stop** oppure aprire lo sportello dell'apparecchio e premere una volta **stop**.

10 Programmi

I programmi forniscono supporto durante la preparazione di diverse pietanze e selezionano in automatico le impostazioni ottimali.

10.1 Impostazione del programma

1. Selezionare il programma.
2. Premere  finché il display non mostra il numero di programma desiderato.
- ✓ La spia su  si accende.

3. Premere **kg**.
- ✓ La spia dell'indicatore sopra **kg** si accende e sul display compare il peso consigliato.
4. Impostare il peso servendosi del selettore.
Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
5. Per avviare il funzionamento, premere **start**.
- ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
6. Se durante il programma viene emesso un segnale acustico, aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ▶ Tagliare a pezzi la pietanza, mescolare o girare.

- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Premere **start**.

10.2 Interruzione del funzionamento

1. Premere **stop** o aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ La spia su **start** si accende.

10.4 Scongelamento con i programmi automatici

Con i 4 programmi di scongelamento è possibile scongelare carne, pollame e pane.

Programma	Pietanza	Stoviglie	Intervallo di peso in kg
P01	Carne tritata	senza coperchio	0,20-1,00
P02	Pezzi di carne	senza coperchio	0,20-1,00
P03	Pollo, porzioni di pollo	senza coperchio	0,40-1,80
P04	Pane	senza coperchio	0,20-1,00

Scongelamento delle pietanze con i programmi automatici

1. Togliere gli alimenti dall'imballaggio.
Utilizzare gli alimenti che vengono conservati a -18°C, in piano e già divisi in porzioni.
2. Pesare gli alimenti.
Il peso è necessario per impostare il programma.
3. Disporre l'alimento in una stoviglia bassa, adatta al forno a microonde, come ad es. esempio un piatto in vetro o porcellana.
Non chiudere con un coperchio.
4. Impostare il programma. → *Pagina 60*
5. **Nota:** Se si scongelare la carne o il pollame, fuoriesce del liquido.

2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere **start** per proseguire il funzionamento.

10.3 Interruzione del funzionamento

- Premere due volte **stop** oppure aprire lo sportello dell'apparecchio e premere una volta **stop**.

Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.

6. Le fettine sottili e la carne tritata devono essere separate l'una dall'altra prima del tempo di riposo.
7. Dopo lo scongelamento, lasciar riposare il cibo per altri 10- 30 minuti affinché la temperatura si stabilizzi. I pezzi di carne grossi necessitano di un tempo di riposo più lungo rispetto a quelli di piccole dimensioni. Una volta fatto riposare il pollame è possibile estrarre le interiora.
8. È possibile procedere alla preparazione degli alimenti, anche qualora i pezzi di carne più spessi siano rimasti congelati nella parte centrale.

10.5 Cottura con i programmi automatici

Con i 3 programmi di cottura è possibile cuocere riso, patate o verdure.

Programma	Pietanza	Stoviglie	Intervallo di peso in kg	Avvertenza
P05	Riso	con coperchio	0,05-0,20	■ Per il riso, utilizzare una stoviglia grande e alta. ■ Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. ■ Ogni 100 g di riso, aggiungere il doppio o il triplo della quantità di acqua.
P06	Patate	con coperchio	0,15-1,00	■ Per lessare le patate, tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. ■ Per ogni 100 g di patate, aggiungere un cucchiaino di acqua e un po' di sale.
P07	Verdura	con coperchio	0,15-1,00	■ Pesare le verdure fresche e pulite. ■ Tagliarle in piccoli pezzi di dimensioni uguali. ■ Ogni 100 g di verdure aggiungere un cucchiaino di acqua.

Cottura delle pietanze con i programmi automatici

1. Pesare gli alimenti.
Il peso è necessario per impostare il programma.
2. Disporre l'alimento in una stoviglia adatta al forno a microonde e chiudere con un coperchio.
3. Aggiungere la quantità d'acqua indicata sulla confezione.

4. Impostare il programma. → *Pagina 60*
5. Al termine del programma, mescolare il cibo ancora una volta.
6. Lasciar riposare il cibo per altri 5- 10 minuti affinché la temperatura si stabilizzi.
I risultati della cottura dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti.

10.6 Programma di cottura combinato

Con il programma di cottura combinato vengono combinati microonde e grill.

Programma	Pietanza	Stoviglie	Intervallo di peso in kg
P08	Sformato surgelato, spessore fino a 3cm	senza coperchio	0,40-0,90

Cottura di pietanze con il programma di cottura combinato

1. Togliere gli alimenti dall'imballaggio.

2. Pesare gli alimenti.

Il peso è necessario per impostare il programma.

3. Disporre gli alimenti in una stoviglia refrattaria, adatta al microonde e non troppo grande.

4. Impostare il programma. → *Pagina 60*

5. Al termine del programma, lasciar riposare il cibo ancora per 5-10 minuti affinché la temperatura si stabilizzi.

11 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

11.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Impostazione	Selezione	Significato
1 Tono tasti	■ On¹ ■ OFF	Spegnere e riaccendere il tono tasti. Nota: Il tono tasti resta attivo per start e stop.
2 Modalità demo	■ E 0	Attivare o disattivare la modalità demo. Nota: L'apparecchio è spento. È possibile utilizzare i tasti e l'indicatore; i tasti non funzionano. La modalità demo è utile principalmente per i rivenditori.

11.2 Modifica impostazione di base

Requisito: L'apparecchio è spento.

1. Tenere premuto start e stop per alcuni secondi.
- ✓ Il display indica la prima impostazione di base.
2. Premere start.
- ✓ Sul display lampeggia il valore attuale.
3. Impostare il valore desiderato servendosi del selettore.
4. Per accettare l'impostazione di base, premere start.
5. Per abbandonare l'impostazione di base, premere stop.
6. Cambiare l'impostazione di base 2 servendosi del selettore girevole.
7. Per modificare l'impostazione di base, premere start.
- ✓ Sul display si accende la selezione impostata.
8. Impostare il valore desiderato servendosi del selettore.
9. Per accettare l'impostazione di base, premere start.
10. Per abbandonare l'impostazione di base, premere stop.
11. Per abbandonare il menu delle impostazioni di base, premere nuovamente stop.

Consiglio: L'impostazione può essere modificata in qualunque momento.

11.3 Modifica della durata del segnale

Quando l'apparecchio si spegne viene emesso un segnale acustico. È possibile modificare la durata del segnale.

- ▶ Tenere premuto start per ca. 6 secondi.
- ✓ La durata del segnale si alterna tra breve e lunga.
- ✓ L'apparecchio acquisisce la durata del segnale e mostra l'ora.

11.4 Impostazione dell'ora

Nota: Dopo aver eseguito il collegamento elettrico o a seguito di un'interruzione elettrica viene emesso un segnale acustico e sul display compaiono più zeri. Possono trascorrere alcuni secondi prima che venga emesso un altro segnale acustico e di poter impostare l'ora.

1. Premere 0.
- ✓ Sul display viene visualizzato 12:00. La spia su 0 si accende.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
3. Premere 0.

11.5 Come nascondere l'ora

È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo nella modalità di risparmio energetico dell'apparecchio.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

1. Premere .
2. Premere .

Per riattivare l'ora, premere di nuovo .

12 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

12.1 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti.

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.

- Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per conoscere quali detergenti sono adatti a ciascuna superficie e ad ogni componente, consultare le singole istruzioni di pulizia.

12.2 Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiare le diverse superfici e i diversi componenti eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello.

tello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 63*
2. Osservare le indicazioni di pulizia dei componenti dell'apparecchio o delle superfici.
3. Se non indicato diversamente:
 - pulire i componenti dell'apparecchio con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - Asciugare con un panno morbido.

12.3 Pulizia del vano cottura

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare il vano cottura.

- Non utilizzare uno spray per forno, altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 63*
2. Pulire con una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.
3. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Utilizzare il detergente per forno soltanto nel vano cottura freddo.

Consiglio: Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.

4. Pulire il vano cottura con un panno morbido
5. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

Pulizia del piatto girevole

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 63*
2. Rimuovere il piatto girevole.
3. Pulire il piatto girevole con la soluzione di calda e un panno spugna.
4. Asciugare con un panno morbido.
5. Inserire nuovamente il piatto girevole.
Verificare sempre che il piatto girevole sia posizionato in modo corretto.

12.4 Pulizia del lato frontale dell'apparecchio

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare la parte frontale dell'apparecchio.

- Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro, né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- Per evitare punti di corrosione sul lato frontale in acciaio inox, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.
- In caso di superfici in acciaio inox utilizzare prodotti specifici per superfici calde.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 63*
2. Pulire il lato frontale dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
Nota: Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
3. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox con un panno morbido sul lato frontale dell'apparecchio in acciaio inox.
I prodotti per acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.
4. Asciugare con un panno morbido.

12.5 Pulizia del pannello di comando

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare il pannello di comando.

- ▶ Non bagnare mai il pannello di comando.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 63*
2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
3. Asciugare con un panno morbido.

12.6 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 63*
2. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.
4. Lavare la griglia in lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per acciaio inox.
In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.

5. Asciugare con un panno morbido.

12.7 Pulizia dei pannelli dello sportello

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare i pannelli dello sportello.

- ▶ Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 63*
2. Pulire i pannelli dello sportello con un panno spugna umido e un detergente per vetri.
Nota: Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.
3. Asciugare con un panno morbido.

12.8 Supporto per pulizia

Il supporto per pulizia è una rapida alternativa alla pulizia saltuaria del vano cottura. Il supporto per pulizia ammorbidisce lo sporco lasciando agire la soluzione di lavaggio. Lo sporco può quindi essere rimosso più facilmente.

Impostazione della funzione di pulizia

1. Aggiungere qualche goccia di detersivo in una tazza d'acqua.
2. Mettere un cucchiaino nella tazza per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione.
3. Collocare la tazza al centro del vano cottura.
4. Impostare la potenza del microonde a 600 W.
5. Impostare la durata su 3 minuti.
6. Avviare il microonde.
7. Una volta trascorso il tempo impostato, lasciare chiuso lo sportello per altri 3 minuti.
8. Pulire il vano cottura con un panno morbido
9. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

13 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere eliminati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 66*

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

13.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ► Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. Alimentazione di corrente guasta. ► Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. Anomalia di funzionamento 1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 2. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 3. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 66</i> Lo sportello non è completamente chiuso. ► Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	La potenza microonde è impostata troppo bassa. ► Impostare una potenza microonde più alta. → <i>Pagina 59</i> La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito. ► Impostare una durata più lunga. Una quantità raddoppiata richiede tempo raddoppiato. Le pietanze sono più fredde del solito. ► Girare le pietanze o mescolarle di tanto in tanto.
Il piatto girevole striscia o gratta.	È presente sporcizia o un corpo estraneo nell'area di azionamento del piatto rotante. ► Pulire l'anello e l'incavo del vano di cottura.
Il funzionamento a microonde si interrompe.	L'apparecchio presenta un guasto. ► Se si ripresenta questo errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata.	Il campo di regolazione è stato azionato inavvertitamente. ► Premere stop. Non è stato premuto start dopo aver effettuato la regolazione. ► Premere start oppure cancellare l'impostazione premendo stop.
Sull'indicatore lampeggiano tre zeri.	Alimentazione di corrente guasta. ► Impostare nuovamente l'ora. → <i>"Procedura per la prima messa in funzione", Pagina 58</i>
Sull'indicatore viene visualizzato M .	Modalità demo attivata. ► Disattivare la modalità dimostrativa. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 62</i>
Sul display compare il messaggio E3 .	Errore nel sistema di apertura dello sportello automatico. 1. Spegner l'apparecchio. 2. Attendere 10 minuti. 3. Accendere di nuovo l'apparecchio. ► Se si ripresenta questo errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

14 Smaltimento

14.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Richiesta	Consiglio
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	■ Impostare una potenza del microonde più bassa. ■ Girare più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.
La pietanza non deve essere troppo asciutta.	■ Impostare una potenza del microonde più bassa. ■ Impostare una durata più breve. ■ Coprire la pietanza. ■ Aggiungere più liquido.

16.3 Scongellamento

Scongellare le pietanze surgelate con l'apparecchio.

Scongellamento delle pietanze

1. Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul piatto girevole.
Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pez-

Scongellamento con il microonde

Osservare le impostazioni consigliate per scongelare cibi surgelati con il microonde.

Pietanza	Peso in g	Potenza microonde in W	Durata in min.
Carne intera di manzo, vitello o maiale, con o senza osso	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Carne intera di manzo, vitello o maiale, con o senza osso	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15 - 25
Carne intera di manzo, vitello o maiale, con o senza osso	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20 - 30
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4 - 6
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5 - 10
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10 - 15
Carne tritata, mista ^{2,3}	200	90	10 ⁴
Carne tritata, mista ^{2,3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10 - 15
Carne tritata, mista ^{2,3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10 - 20
Pollame o pezzi di pollo ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 20
Pollame o pezzi di pollo ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Filetto, cotoletta o fette di pesce ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Verdure, ad es. piselli	300	180	10 - 15
Frutta, ad es. lamponi ⁵	300	180	7 - 10 ⁶

¹ Separare le parti scongelate girando gli alimenti.

² Surgelare le pietanze in posizione piana.

³ Rimuovere la carne già scongelata.

⁴ Girare ripetutamente la pietanza.

⁵ Separare le parti scongelate.

⁶ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

zettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura.

2. Avviare il funzionamento.
Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.
3. **Nota:** Se si scongelare la carne o il pollame, fuoriesce del liquido.
Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
4. Girare o mescolare gli alimenti una o due volte.
Girare più volte le porzioni di maggiori dimensioni.
5. Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-20 minuti a temperatura ambiente in modo da stabilizzare la temperatura.
Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora. La carne può essere preparata anche se il nucleo centrale non è ancora del tutto scongelato.

Pietanza	Peso in g	Potenza microonde in W	Durata in min.
Frutta, ad es. lamponi ¹	500	1. 180 2. 90	1. 8 ² 2. 5 - 10
Sciogliere il burro ³	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 3
Sciogliere il burro ³	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3 - 4
Pane, intero	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
Pane, intero	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{4,5}	500	90	10 - 15
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{4,5}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ⁴	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ⁴	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

16.4 Riscaldamento

Con l'apparecchio è possibile riscaldare le pietanze.

Riscaldamento delle pietanze

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

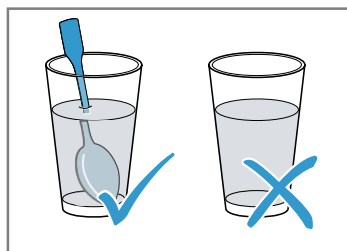
Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



ATTENZIONE

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

1. Togliere i piatti pronti dalla confezione e collocare la pietanza in una stoviglia adatta al microonde.
2. Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano.
3. Coprire le pietanze con un coperchio adatto, un piatto o una speciale pellicola adatta al microonde.
4. Avviare il funzionamento.
5. Di tanto in tanto mescolare o girare più volte le pietanze.
I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
6. Controllare la temperatura.
7. Lasciare riposare il cibo riscaldato per 2-5 minuti a temperatura ambiente in modo da stabilizzare la temperatura.

Riscaldamento delle pietanze surgelate con il microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare cibi surgelati con il microonde.

¹ Separare le parti scongelate.

² Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

³ Rimuovere completamente la confezione.

⁴ Scongellare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

⁵ Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra.

Pietanza	Peso in g	Potenza microonde in W	Durata in min.
Menu e piatti pronti o precotti con 2-3 componenti	300 - 400	600	8 - 11
Minestra	400	600	8 - 10
Minestrone	500	600	10 - 13
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch	500	600	12 - 17 ¹
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Contorni, ad es. riso, pasta ²	250	600	2 - 5
Contorni, ad es. riso, pasta ²	500	600	8 - 10
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ³	300	600	8 - 10
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ³	600	600	14 - 17
Spinaci con panna ⁴	450	600	11 - 16

Riscaldamento al microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in W	Durata in min.
Bevande ⁵	200 ml	800	2 - 3 ^{6,7}
Bevande ⁵	500 ml	800	3 - 4 ^{6,7}
Alimenti per bambini ad es. biberon ⁸	50 ml	360	ca. 0,5 ^{9,10}
Alimenti per bambini ad es. biberon ⁸	100 ml	360	ca. 1 ^{9,10}
Alimenti per bambini ad es. biberon ⁸	200 ml	360	1,5 ^{9,10}
Minestra 1 tazza	200 g	600	2 - 3
Minestra 2 tazze	400 g	600	4 - 5
Menu e piatti pronti o precotti con 2-3 componenti	350 - 500 g	600	4 - 8
Carne in salsa ¹¹	500 g	600	8 - 11
Minestrone	400 g	600	6 - 8
Minestrone	800 g	600	8 - 11
Verdure, 1 porzione ²	150 g	600	2 - 3
Verdure, 2 porzioni ²	300 g	600	3 - 5

16.5 Cottura

Con l'apparecchio è possibile cuocere le pietanze.

Cottura delle pietanze

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

1. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura e che il piatto girevole possa ruotare senza ostacoli.
 - Per arrostiti utilizzare sempre teglie alte.
 - Per sformati e gratin, utilizzare una stoviglia grande e piana.
2. Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano.
3. Con la cottura con il microonde coprire le pietanze con un coperchio adatto, un piatto o una speciale pellicola per microonde.
 - Mentre si griglia, non coprire le pietanze.

¹ Separare i pezzi di carne girandoli.

² Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

³ Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.

⁴ Cuocere la pietanza senza aggiungere acqua.

⁵ Mettere un cucchiaino nel bicchiere.

⁶ Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.

⁷ Controllare di tanto in tanto la pietanza.

⁸ Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia senza tettarella o coperchio.

⁹ Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura.

¹⁰ Controllare assolutamente la temperatura.

¹¹ Separare le fettine di carne l'una dall'altra.

- Con la combinazione di microonde e grill, non coprire le pietanze.
- 4. Posizionare la stoviglia sul piatto girevole.
 - Con il grill, non collocare la griglia sul piatto girevole. Non preriscaldare.

- 5. Avviare il funzionamento.
- 6. Lasciare riposare il cibo riscaldato per 2-5 minuti a temperatura ambiente in modo da stabilizzare la temperatura.
 - Prima di tagliare la carne, lasciarla riposare ancora per 5-10 minuti.
 - Lasciare riposare gli sformati e i gratin ad apparecchio spento per 5 minuti.

Consiglio: Per gli spiedini di pesce o di verdure, utilizzare sempre spiedini in legno.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Quantità	Accessori	Potenza microonde in W	Tipo di riscaldamento	Durata in min.	Avvertenza
Pollo intero, fresco senza interiora	1200 g	Stoviglia con coperchio	600	-	25 – 30	Girare trascorsa metà del tempo impostato.
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo	800 g	Stoviglia senza coperchio + griglia	360		30 – 40	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare la pietanza.
Alette di pollo marine, surgelate	800 g	Stoviglia senza coperchio + griglia	360		15 – 25	Non girare la pietanza.
Carne di maiale senza cotenna ad es. collo	750 g	Stoviglia senza coperchio	360		40 – 50	Girare la pietanza 1 o 2 volte.
Fette di pancetta	ca. 8 fette	griglia	180		10 – 15	-
Polpettone	750 g	Stoviglia senza coperchio	1. 600 2. 360	1. - 2. 	1. 20 – 25 2. 25 – 35	Cuocere senza coperchio la pietanza. L'altezza massima della pietanza è di 6 cm.
Pesce, ad es. filetto	400 g	Stoviglia senza coperchio	600	-	10 – 15	Aggiungere un po' di acqua, succo di limone o vino.
Filetto di pesce al gratin	400 g	Stoviglia senza coperchio	360		10 – 15	Prima scongelare il pesce surgelato.
Spiedini di pesce	4-5 pezzi	griglia	180		10 – 15	Utilizzare gli spiedini di legno.
Soufflé, dolce, ad es. sformato di quark con frutta	1000 g	Stoviglia senza coperchio	360		30 – 35	L'altezza massima della pietanza è di 5 cm.
Sformati piccanti con ingredienti crudi, ad es. sformato di pasta	1000 g	Stoviglia senza coperchio	360		30 – 35	Cospargere la pietanza con il formaggio. L'altezza massima della pietanza è di 5 cm.
Sformato piccante, con ingredienti cotti, ad es. gratin di patate	1000 g	Stoviglia senza coperchio	360		30 – 40	L'altezza massima della pietanza è di 4 cm.
Passare al forno le zuppe, ad es. la zuppa di cipolle	2-4 tazze	Stoviglia senza coperchio	-		15 – 20	-
Verdura fresca	250 g	Stoviglia con coperchio	600	-	5 – 10 ¹	Tagliare gli ingredienti di dimensioni uguali. Ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua. Girare di tanto in tanto la pietanza.

¹ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

Pietanza	Quantità	Accessori	Potenza microonde in W	Tipo di riscaldamento	Durata in min.	Avvertenza
Verdura fresca	500 g	Stoviglia con coperchio	600	-	10 – 15 ¹	-
Spiedini di verdure	4-5 pezzi	griglia	180		15 – 20	Utilizzare gli spiedini di legno.
Patate	250 g	Stoviglia con coperchio	600	-	8 – 10 ¹	Tagliare gli ingredienti di dimensioni uguali. Ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua. Girare di tanto in tanto la pietanza.
Patate	500 g	Stoviglia con coperchio	600	-	11 – 14 ¹	Tagliare gli ingredienti di dimensioni uguali. Ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua. Girare di tanto in tanto la pietanza.
Patate	750 g	Stoviglia con coperchio	600	-	15 – 22 ¹	Tagliare gli ingredienti di dimensioni uguali. Ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua. Girare di tanto in tanto la pietanza.
Riso	125 g	Stoviglia con coperchio	1. 900 2. 180	1. - 2. -	1. 5 – 7 2. 12 – 15	Aggiungere l'acqua in quantità doppia.
Riso	250 g	Stoviglia con coperchio	1. 900 2. 180	1. - 2. -	1. 6 – 8 2. 15 – 18	Aggiungere l'acqua in quantità doppia.
Pretostare il pane per toast	2 – 4 fette	griglia	-		1° lato: 2-4 2° lato: 2-4	-
Gratinare il pane per toast	2 – 6 fette	griglia	-		7 – 10	La durata varia a seconda della farcitura.
Frutta, composta di frutta	500 g	Stoviglia con coperchio	600	-	9 – 12	-
Dolci, ad es. budino istantaneo	500 ml	Stoviglia con coperchio	600	-	5 – 8	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta.

Budino in polvere

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

1. Mescolare una bustina di budino in polvere con dello zucchero e del latte, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, in una ciotola dai bordi alti adatta al microonde in modo tale che non si formino i grumi.
2. Aggiungere il latte restante e mescolare ancora.
3. Mettere la ciotola nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

4. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
5. Mescolare per la prima volta dopo 3 minuti. Poi mescolare a intervalli di un minuto finché non si raggiunge la consistenza desiderata.
La durata dell'operazione dipende dalla temperatura del latte e dalla stoviglia utilizzata.

16.6 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

¹ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in W	Durata in min.	Avvertenza
Latte all'uovo, 750 g	1. 360 2. 90	1. 12 - 17 2. 20 - 25	Disporre lo stampo in pyrex 20x25 cm sul piatto girevole.
Pan di Spagna	600	8 - 10	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Polpettone	600	20 - 25	Collocare lo stampo pyrex sul piatto girevole.

Scongelamento con il microonde

Impostazioni consigliate per lo scongelamento con il microonde.

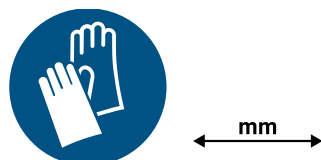
Pietanza	Potenza microonde in W	Durata in min.	Avvertenza
Carne	1. 180 2. 90	1. 5 - 7 2. 10 - 15	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

Cottura combinata con microonde

Pietanza	Potenza microonde in W	Tipo di riscaldamento	Durata in min.	Avvertenza
Gratin di patate	360		35-40	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

17 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



17.1 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Non rimuovere mai la pellicola trasparente della parte interna dello sportello.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.

- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

- Indossare guanti protettivi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

17.2 Collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Le installazioni effettuate in modo non appropriato costituiscono un pericolo.

- ▶ La posa di una presa o la sostituzione del cavo di allacciamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista qualificato tenendo conto delle relative istruzioni.
- ▶ Collegare l'apparecchio solo tramite una presa con contatto di terra installata a norma.
- ▶ Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm. La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

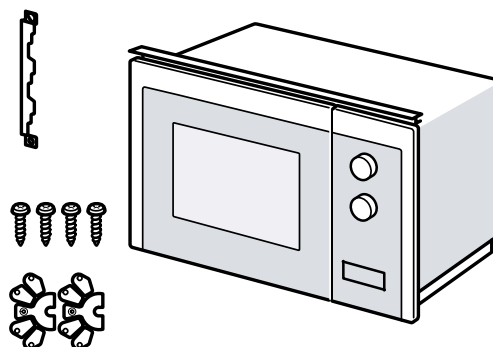
Nota: L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero").
Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili di allacciamento alla rete rispettando l'attribuzione dei colori:
 - ▶ Verde-giallo = conduttore di terra ⊕
 - ▶ Blu = conduttore neutro ("zero")
 - ▶ Marrone = fase (conduttore esterno)

17.3 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

**17.4 Mobile da incasso**

Qui sono riportate le avvertenze per un montaggio in sicurezza.

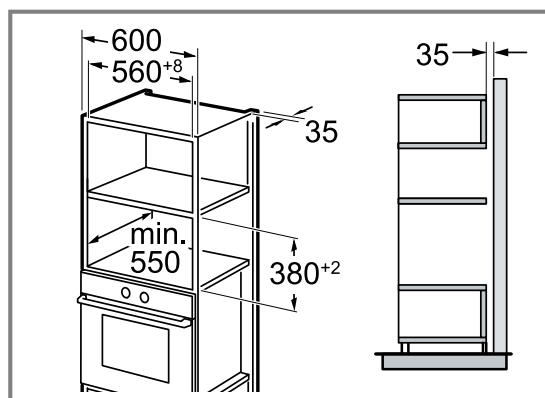
ATTENZIONE

I trucioli possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.

- ▶ Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio.
- ▶ Rimuovere i trucioli.
- L'altezza di incasso minima è di 850 mm.
- Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza parete posteriore.
- Le fessure di ventilazione e le aperture d'aspirazione non devono essere coperte.
- I mobili da incasso devono essere refrattari fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 65 °C.
- Questo apparecchio non è adatto all'installazione in un mobile da cucina senza maniglie con maniglia integrata verticale.

17.5 Misure d'incasso nel mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.

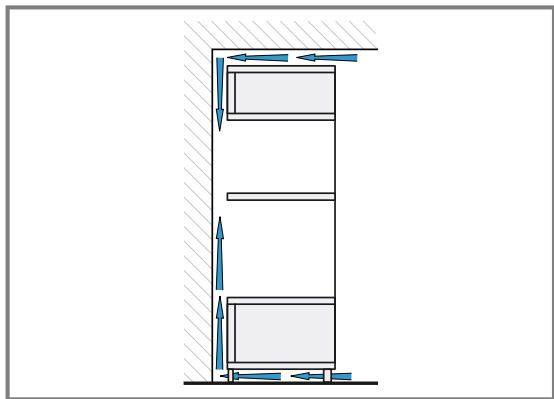


17.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

È possibile montare l'apparecchio anche sopra o sotto un altro apparecchio. Per il montaggio in sovrapposizione, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso. Per la ventilazione degli apparecchi occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.

Per garantire un'aerazione sufficiente dei due apparecchi, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 200 cm² nello zoccolo. A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.

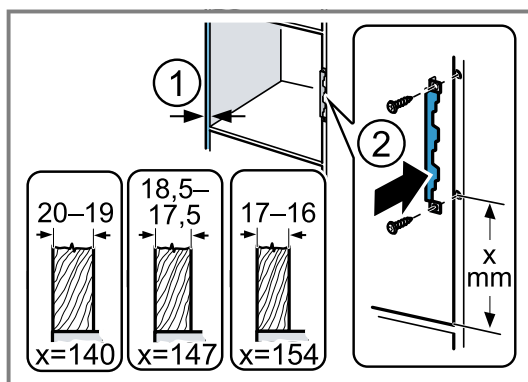
Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



Montare gli apparecchi a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

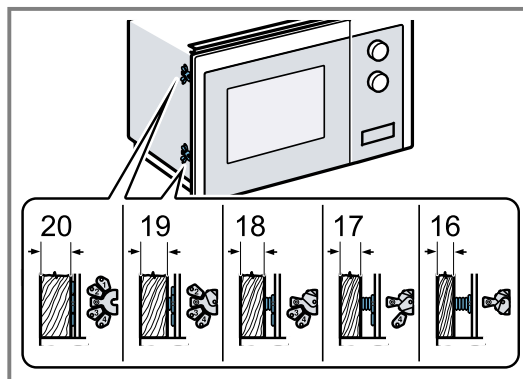
17.7 Preparazione del mobile a colonna

1. Rilevare lo spessore della parete del mobile. ①
Allo spessore della parete è assegnato un valore x.
2. **Nota:** Il valore x corrisponde alla distanza dal foro inferiore della lamiera di raccordo al fondo del mobile da incasso.
Avvitare la lamiera di raccordo al mobile a colonna. ②
In questo caso osservare il valore x rilevato.

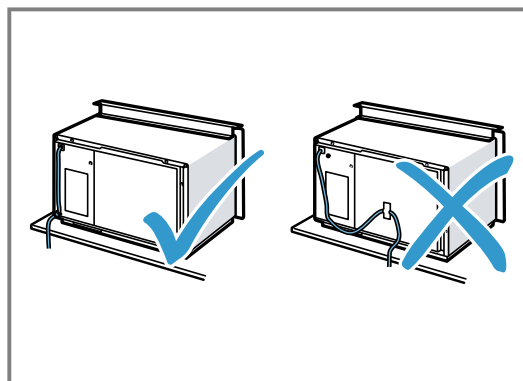


17.8 Montaggio dell'apparecchio

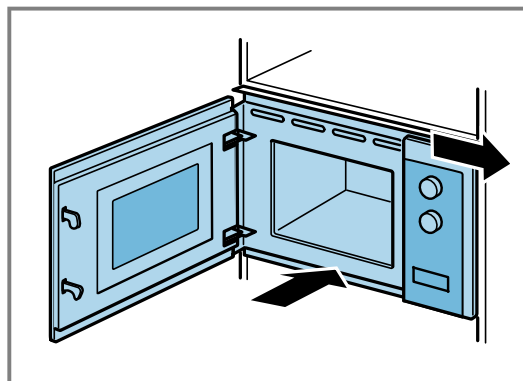
1. Fissare sull'apparecchio i distanziatori conformemente allo spessore della parete.



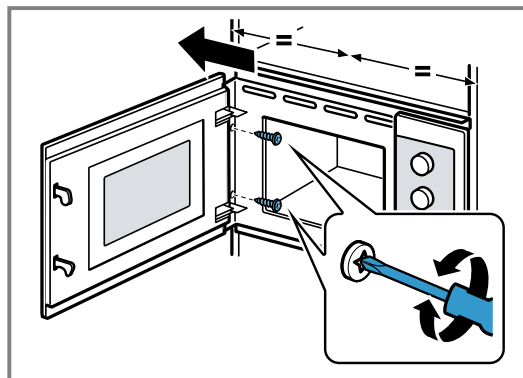
2. **Nota:** Non schiacciare o piegare il cavo di collegamento.



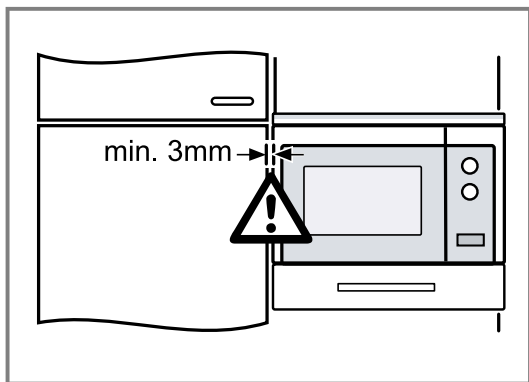
Inserire l'apparecchio nel mobile e spingerlo verso destra.



3. Continuare ad avvitare l'apparecchio finché non si trova allineato centralmente.



4. Controllare le distanze con gli apparecchi adiacenti.



La distanza con gli apparecchi adiacenti deve essere di almeno 3 mm.

5. Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello.