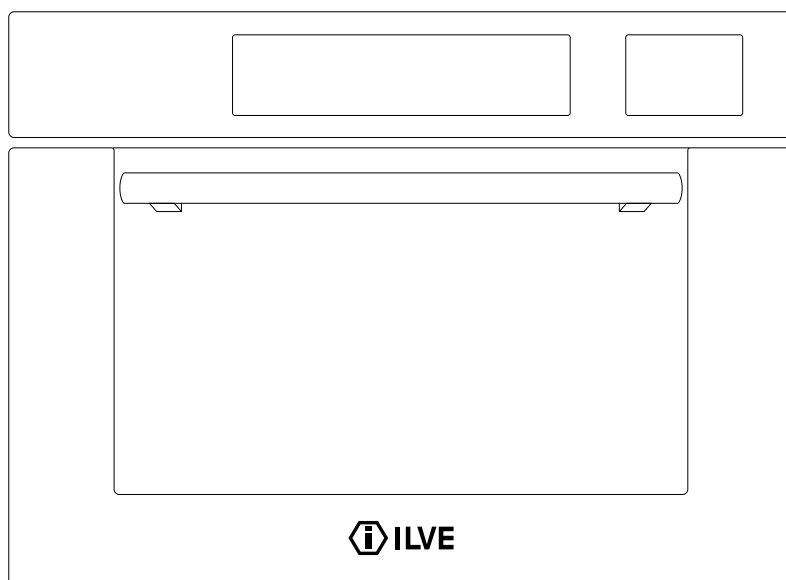


FORNO ULTRACOMBI

645NHSW1 - 645GHSW1 - 645SHSW1



IT | Manuale d'uso



Caratteristiche degli apparecchi

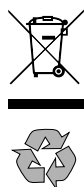
La targhetta con le caratteristiche, oltre che riportate sulla copertina, è applicata sulla battuta della porta del forno ed è visibile a porta aperta o sul coperchio del forno superiore.

ATTENZIONE! Queste avvertenze si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche).

1. Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente il libretto istruzioni che contiene, tra l'altro, informazioni molto importanti riguardanti la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione. Conservate con cura il libretto istruzioni per successive consultazioni e per l'identificazione del numero di matricola.
2. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in vigore. È fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata, affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.
3. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano perfettamente a quelle dell'impianto elettrico. L'installazione/regolazione deve essere effettuata da personale qualificato.
4. Controllare che l'impianto elettrico e le prese di corrente abbiano la capacità di sopportare la potenza massima dell'apparecchio che è riportata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata.
5. L'apparecchio deve essere collegato direttamente alla rete di alimentazione secondo la polarità indicata. Per il collegamento è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
6. Se la presa non fosse adatta alla spina, sostituirla con una idonea. In tal caso rivolgersi ad una persona qualificata che dovrà verificare anche se la sezione dei cavi della presa può sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio. Il cavo di alimentazione è sprovvisto di spina. Per l'allacciamento vedi paragrafo "Collegamento elettrico". Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.
7. Quando l'apparecchio rimane inutilizzato per molto tempo, togliere il collegamento elettrico e staccare l'interruttore generale.
8. Non ostruire le feritoie dell'aerazione o di dissipazione del calore.
9. Il cavo elettrico di alimentazione dell'apparecchio, qualora fosse danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un servizio di assistenza autorizzato dal fabbricante.
10. L'apparecchio deve essere usato solo per gli scopi a cui è destinato (cottura). Qualunque altro uso (per esempio il riscaldamento di una stanza) è improprio e quindi pericoloso. Il fabbricante declina qualunque responsabilità per danni provocati da simili usi impropri.
11. L'uso di qualunque apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune norme fondamentali e cioè:
 - Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
 - Non usare mai l'apparecchio a piedi nudi;
 - Evitare di usare prolunghe ed eventualmente prendere tutte le precauzioni possibili;
 - Non tirare il filo elettrico per staccarlo dalla presa di corrente;
 - Non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dall'apparecchio se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
12. L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini piccoli devono essere tenuti a distanza. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
13. Prima di pulire l'apparecchio o di eseguire la manutenzione scollegare l'apparecchio staccando il cavo di alimentazione o interrompendo l'elettricità tramite l'apposito interruttore.
14. In presenza di guasti o di cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e non tentare alcuna riparazione che deve invece essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato. Esigere sempre parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
15. Si raccomanda vivamente di non rendere accessibili le parti che possono rappresentare un pericolo, soprattutto se vi sono bambini che potrebbero usare l'apparecchio per giocare.
16. Non usare liquidi infiammabili (alcool, benzina, ...) in prossimità dell'apparecchio in funzione.



17. L'imballo è destinato a proteggere l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono facilmente riciclabili perché sono stati selezionati secondo criteri ecologici. Riciclarli riduce la necessità di materie prime e riduce il volume dei rifiuti. Apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono materiali pregiati. Contengono anche materiali che, se maneggiati o smaltiti in modo errato, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per la salute umana e per l'ambiente. Sono tuttavia essenziali per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Si prega quindi di non smaltirlo con i rifiuti domestici. Si prega di smaltirlo presso il centro di raccolta/riciclaggio rifiuti della propria comunità locale o contattare il proprio rivenditore per un consiglio. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.
18. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.
19. Non usare detergenti abrasivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.
20. In caso di fumo, non aprire la porta del forno: spegnere l'apparecchio e scolgarlo dalla rete elettrica. Non aprire la porta finché il fumo non si è disperso per soffocare le fiamme.
21. Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
22. Sorvegliare i bambini se si trovano nelle immediate vicinanze del forno multifunzione. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
23. Pericolo di soffocamento.
- I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare. Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.
24. Pericolo di scottature
- La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti.
 - Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.
25. Pericolo di lesioni.
- La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.
26. Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).



27. Attenzione: assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
28. Le cerniere della porta del forno possono danneggiarsi se viene applicato un peso eccessivo. Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta ed evita di farvi leva o di appoggiarti mentre pulisci l'interno del forno. Non salire mai sulla porta del forno aperta e non permettere ai bambini di sedersi su di essa.

Precauzioni per evitare possibile esposizione a eccessiva energia a microonde

29. Non tentare di far funzionare questo forno con la porta aperta poiché il funzionamento a porta aperta può causare un'esposizione dannosa all'energia a microonde. È importante non danneggiare o manomettere gli interblocchi di sicurezza. Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e la porta o lasciare accumulare sporco o residui di detergente sulle superfici di tenuta.
30. AVVERTENZA: non utilizzare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che la porta del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni alla (1) porta (piegata), (2) cerniere e chiavistelli (rotti o allentati), (3) guarnizioni della porta e superfici di tenuta. Se la porta e le guarnizioni di tenuta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato finché non viene riparato da un tecnico di assistenza qualificato (addestrato dal produttore o dal servizio clienti).
31. AVVERTENZA: È pericoloso per chiunque non abbia una formazione adeguata eseguire operazioni di manutenzione e riparazione che richiedono la rimozione di qualsiasi involucro o barriera contro l'esposizione alle microonde. Durante i lavori di installazione, manutenzione e riparazione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. La manomissione delle connessioni elettriche o dei componenti e delle parti meccaniche è altamente pericolosa per l'utente e può causare anomalie di funzionamento.
32. AVVERTENZA: Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori, barattoli o bottiglie sigillati perché potrebbero esplodere.
33. Quando il forno funziona in modalità a microonde, è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Non utilizzare la modalità a microonde per asciugare fiori, erbe, pane o altri materiali infiammabili come spugne, pantofole, cuscini o cuscineti riempiti con noccioli di ciliegia, grano, lavanda o gel, come quelli utilizzati in aromaterapia. Se riscaldati, questi oggetti potrebbero prendere fuoco e causare ferite bruciando anche dopo che sono stati rimossi dal forno.



34. **ATTENZIONE:** quando l'apparecchio viene fatto funzionare nel modo combinato i bambini dovrebbero utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che si sviluppano.
35. Quando si utilizza la funzione "Solo MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
36. Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere le indicazioni nelle pagine successive).
37. Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi a bollire improvvisamente al termine della cottura e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.
38. Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.
39. Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature.
40. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea. Nel caso si utilizzassero sterilizzatori per biberon reperibili in commercio, prima di accendere il forno verificare SEMPRE che il contenitore sia riempito con la quantità d'acqua indicata dal costruttore.
41. Tutti i forni a microonde sono testati ed approvati in accordo con le normative di sicurezza e compatibilità elettromagnetica in vigore. In via precauzionale, le case produttrici di pacemaker raccomandano di mantenere una distanza minima di 20 - 30 cm tra un forno a microonde acceso ed un pacemaker al fine di evitare possibili interferenze con il pacemaker stesso. Se per qualsiasi motivo si sospetta il verificarsi di un'interferenza, spegnere immediatamente il forno a microonde e contattare la casa produttrice del pacemaker.
42. In caso di surriscaldamento del forno (utilizzo prolungato, uso a vuoto, ecc.), il forno potrebbe essere spento da un termostato di sicurezza. Dopo essersi raffreddato, il forno tornerà a funzionare regolarmente.
43. Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.
44. Tenere conto che i tempi di cottura, di riscaldamento e di scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi di una modalità senza microonde. Tempi di cottura troppo lunghi provocano l'essiccazione ed eventualmente la combustione degli alimenti.

Cottura a vapore

45. Non mettere in funzione il forno se la copertura della lampadina è rimossa. Il vapore potrebbe giungere a parti sotto tensione e provocare un corto circuito. Si potrebbero danneggiare anche componenti elettrici.
46. Se il forno è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio è completamente spento e freddo.
47. Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore. Può fuoriuscire vapore.

Prima messa in funzione

- Quando si usa il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto per circa 1 ora (230°C), lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine. Trascorso il tempo indicato il forno è pronto per effettuare la prima cottura. Quando il forno sarà raffreddato pulirlo seguendo le istruzioni del paragrafo "Pulizia e cura".
- Non coprire l'interno del forno con fogli in alluminio per facilitare la pulizia.
- Questa operazione altera il rendimento dell'apparecchio e può danneggiare lo smalto.
- Tutti gli accessori a contatto diretto con gli alimenti prima dell'utilizzo devono essere puliti accuratamente utilizzando prodotti idonei.

ISTRUZIONI PER L'USO

Display TFT touch

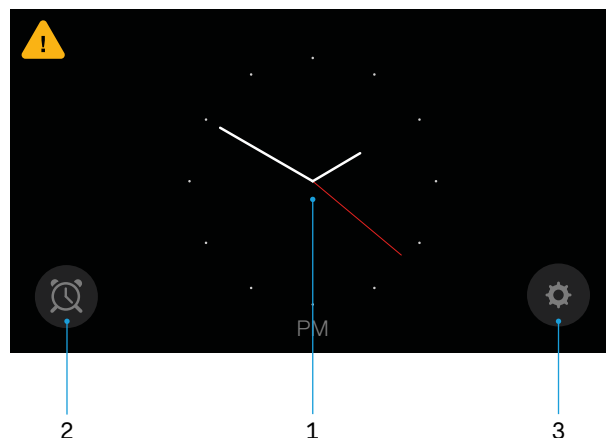


Legenda icone

	Pausa
	Avvio
	°C - °F
	Blocca schermo
	Conferma
	Impostazioni
	Sonda carne
	Home
	Luce
	Timer
	Uscita - Termine
	Orologio
	Conferma impostazioni
	Spegnere

Funzionamento

Home pagina iniziale del display



1 = Permette di procedere alla schermata settaggio della cavità.

2 = Permette di impostare il timer.

3 = Permette di accedere direttamente alle impostazioni.

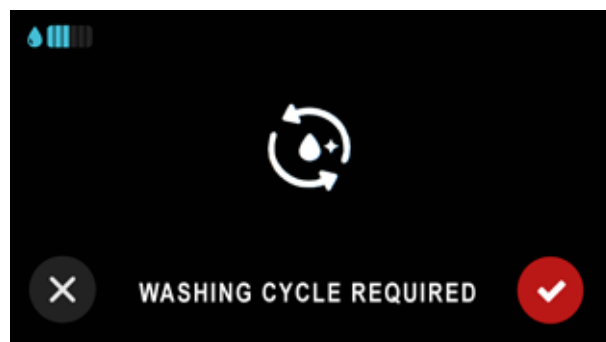
= Attenzione sul Display compare al primo avvio il triangolo giallo: ciclo di lavaggio richiesto (non impedisce il funzionamento se non eseguita) *

NOTA: Il triangolo giallo scompare:

A - solo se il serbatoio viene riempito con un po' d'acqua e completamente svuotato.

* (se l'operazione di lavaggio / svuotamento non viene eseguita, il forno funzionerà regolarmente ma il triangolo giallo resterà visibile).

B - dopo aver toccato il triangolo giallo e aver aperto la porta sul display compare la schermata sotto riportata. Toccando il simbolo nell'angolo in basso a sinistra il triangolo scompare. (Il triangolo riapparirà dopo una interruzione dell'alimentazione).



* Per effettuare le operazioni di svuotamento del serbatoio o di lavaggio fare riferimento al capitolo "PULIZIA - CURA - MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

Display TFT touch



Impostazioni

4 = Scelta della scala dei gradi (°C or °F)

5 = Impostazione dell'ora

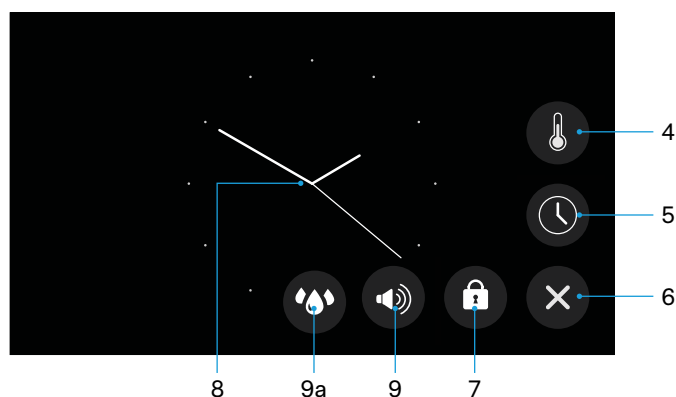
6 = Uscita - Termine di una funzione

7 = Blocca schermo

8 = Per sbloccare toccare sul display per 10 secondi

9 = Permette di impostare il volume del segnale acustico e a scelta un suono al tocco del display

9a = Permette di selezionare il lavaggio o lo svuotamento del serbatoio

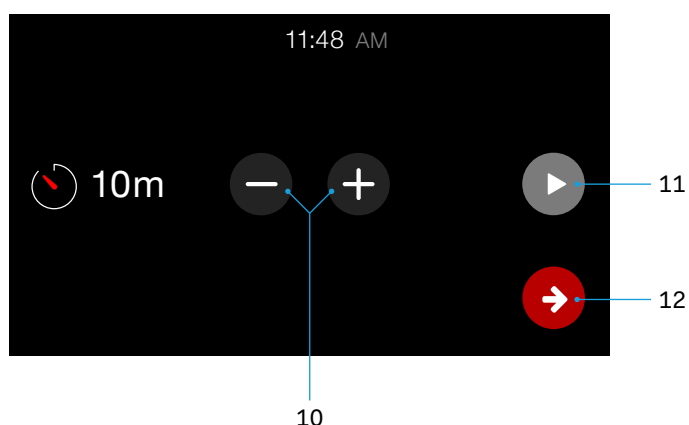


Impostare un timer

10 = Aumentare o diminuire il tempo

11 = Confermare una volta impostato il tempo desiderato. Un segnale acustico ne indicherà il termine

12 = Confermare e tornare alla pagina iniziale



Funzioni

13 = Scegliere la funzione di cottura

13.1 = Luce (accesa o spenta)

13.2 = Home (torna alla schermata iniziale)

14 = Impostare la temperatura di cottura

14a = Esistono due opzioni per impostare la temperatura:

- scorrendo la barra

- con + o -

14b = Conferma la selezione

15 = Impostare il tempo di cottura e partenza programmata

15a = Impostare il tempo di cottura

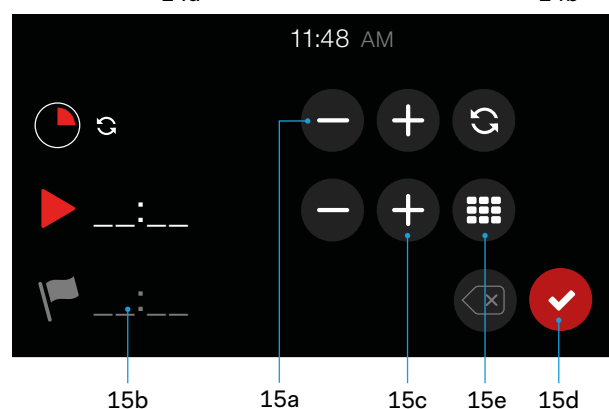
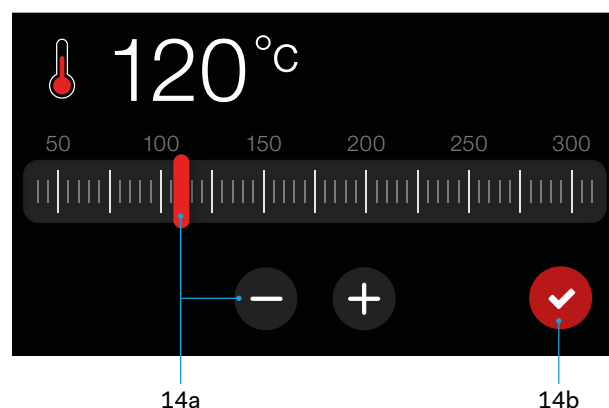
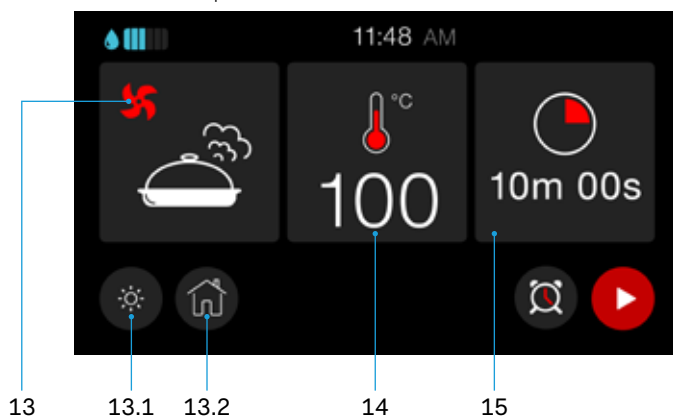
15b = Mostra l'ora del termine di cottura

15c = Impostare l'ora di inizio

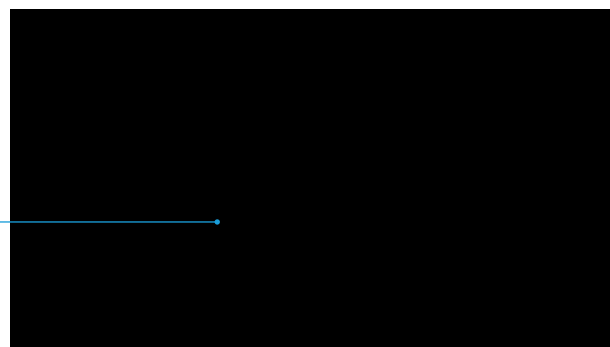
15d = Conferma impostazioni

15e = Tastiera numerica

16 = Il display del forno si spegne per risparmio energetico dopo 19' di inattività. È possibile riattivarlo con un tocco. Il consumo in modo spento è di 0,5 W.



16



ISTRUZIONI PER L'USO

Display TFT touch



Processo di cottura

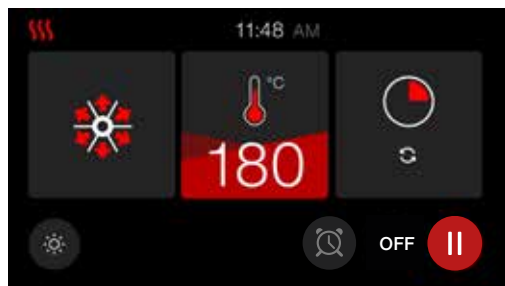
Cavità settata

Una volta settata la cavità (impostati funzione di cottura, temperatura e timer) conferma per iniziare il preriscaldamento. A questo punto il display passerà alla modalità preriscaldamento.



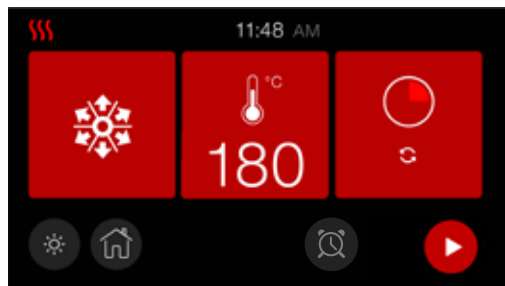
Fase preriscaldamento

Ci sono quattro livelli che permettono di monitorare il processo preriscaldamento. La parte rossa aumenterà progressivamente fino a riempire il display. Se nessun tempo di cottura era stato impostato è possibile sospendere la cottura (PAUSA, premendo il tasto) oppure terminarla premendo OFF.



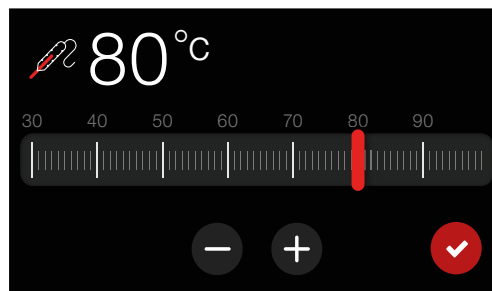
Preriscaldamento terminato

Quando la temperatura impostata viene raggiunta, il display diventerà rosso ad indicare il termine della fase di preriscaldamento, e l'inizio della fase di cottura. Se era stato impostato un tempo di cottura, il forno si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo.

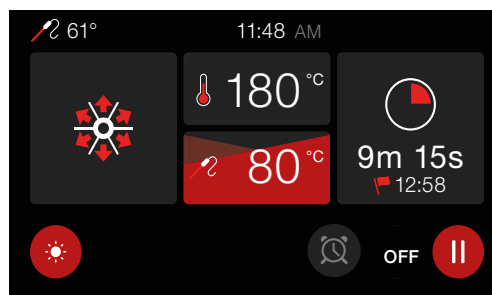


Cottura con sonda carne

Selettore temperatura sonda



Modalità riscaldamento con sonda



Quando si utilizza la sonda di temperatura viene mostrato il campo di impostazione sotto, e il riscaldamento termina al raggiungimento della temperatura impostata per la sonda.

ATTENZIONE: usare solo la sonda di temperatura consigliata per questo prodotto

ISTRUZIONI PER L'USO

Display TFT touch

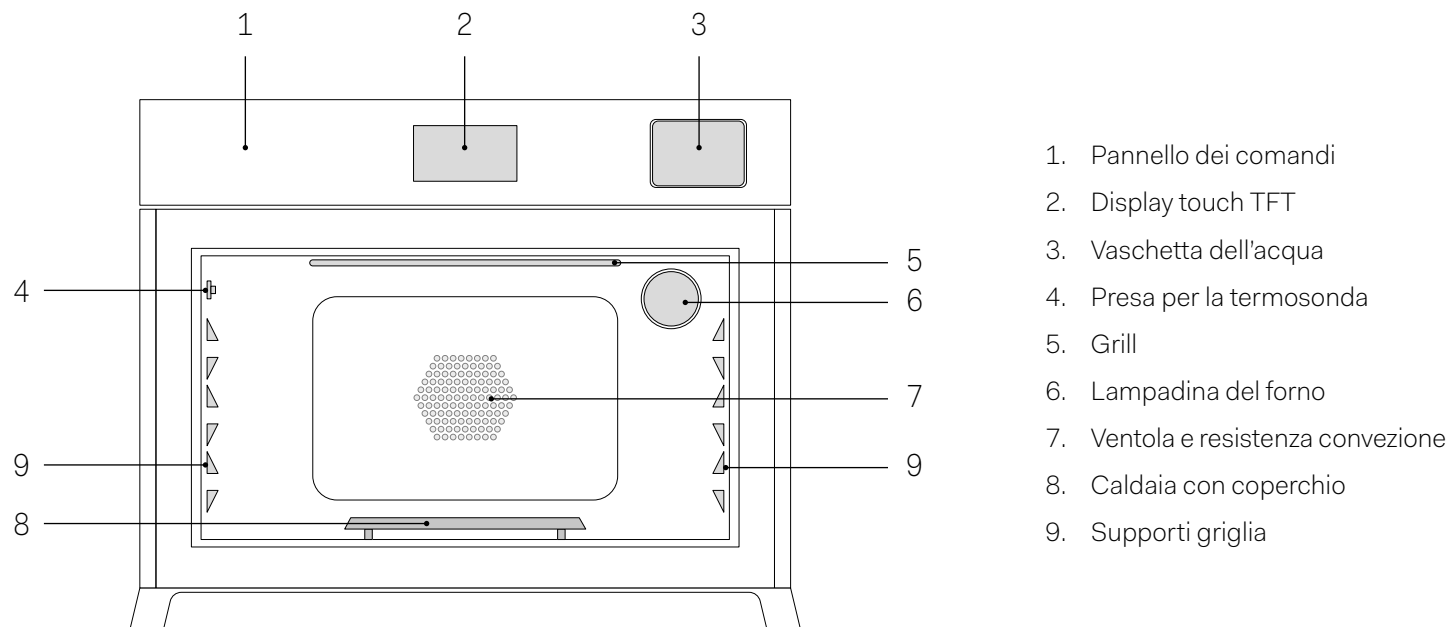


Icone funzioni

	Funzione microonde Questa funzione è particolarmente indicata per riscaldare e scongelare cibi o piatti pronti rapidamente. Si possono anche cuocere verdure, pesce, alcuni dolci. Inoltre è utile per ammorbidire burro, sciogliere cioccolato, scongelare torte delicate.
	Cottura ventilata multipla (convezione) È la funzione che consente la cottura simultanea su più livelli di pietanze su diverse senza che gli odori si mescolino tra loro; si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc.
	Cottura grill a porta chiusa La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C. Per cuocere cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale del grill e tostare il pane.
	Cottura grill ventilata Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedinidi maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.
	Cottura a vapore È la funzione che permette di rigenerare cibi preparati sotto vuoto (sous vide) a bassa temperatura, mantenendo i colori, l'uniformità e la consistenza morbida originali. Ottima per la cottura di verdure, pesce ed alimenti delicati.
	Cottura combinata a vapore + convezione Per cuocere al forno con il vantaggio del vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre il tempo di cottura mantenendo le vitamine e le proprietà nutritive dei cibi. Per utilizzarla, impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.
	Cottura combinata a vapore + microonde Si tratta della cottura più indicata per mantenere i vantaggi della cottura a vapore risparmiando tempo; adatta soprattutto per risotti, verdure, sformati, carne macinata, pure.
	Cottura combinata convezione + microonde Si tratta della cottura più indicata per preparare arrosti di maiale e pollo in maniera rapida ma senza che il cibo risulti secco al termine. Il risparmio di tempo arriva al 40-50%
	Cottura combinata grill + microonde Si tratta della cottura più indicata per cuocere in breve tempo quantità per la famiglia di gratinati (es patate e formaggio), paste al forno, verdure consistenti. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.
	Ciclo di pulizia a vapore Si tratta di un programma specifico per ammorbidire lo sporco depositato all'interno del forno e facilitarne la pulizia senza ricorrere a sostanze chimiche e mezzi abrasivi. La durata è di 15 minuti.

ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione del prodotto



Accessori in dotazione

	Griglia Per pentole, vassoi e arrostiti		Termosonda Per riscaldare e cuocere i cibi selezionando la temperatura interna
	Leccarda in vetro Si utilizza per la modalità di cottura a microonde		Caraffa Per riempire il serbatoio di acqua per la cottura a vapore e per raccogliere l'acqua durante il suo svuotamento

Set per la cottura a vapore

	Supporto per due vassoi dedicati		Leccarda poco profonda, per raccogliere l'acqua di condensazione che gocciola verso il basso
	Leccarda forata, consente al vapore di raggiungere il cibo		Tubo di silicone da utilizzare insieme alla caraffa per lo svuotamento del serbatoio

ISTRUZIONI PER L'USO

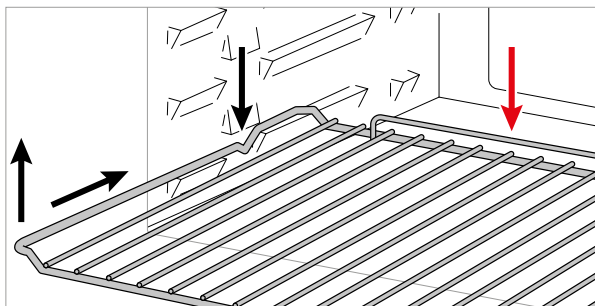
Descrizione del prodotto

Uso degli accessori

Griglia

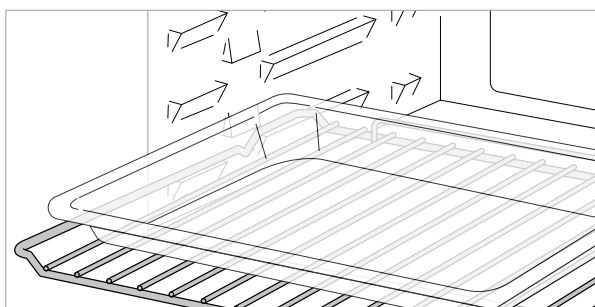
Sollevare la parte anteriore della griglia e spingerla verso l'interno per superare l'angolo. Selezionare il livello desiderato adatto alla funzione di cottura.

Nota: la barriera indicata dalla freccia rossa è orientata verso l'alto e mostra la parte posteriore della griglia.



Leccarda in vetro Pyrex

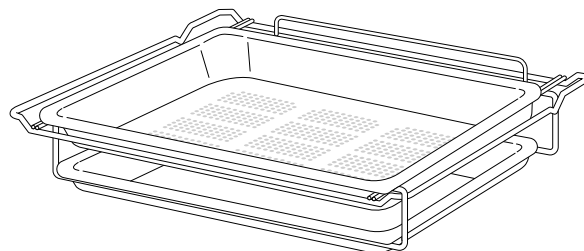
Quando si usa la leccarda di vetro, appoggiarla sulla griglia.



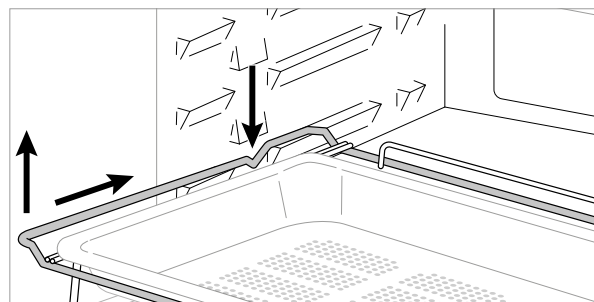
Cottura a vapore

Leccarda forata

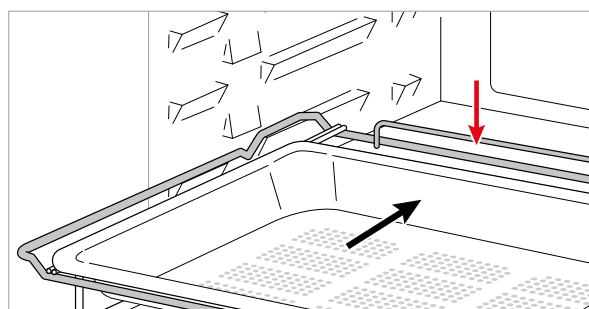
Inserire la leccarda nel telaio come illustrato.



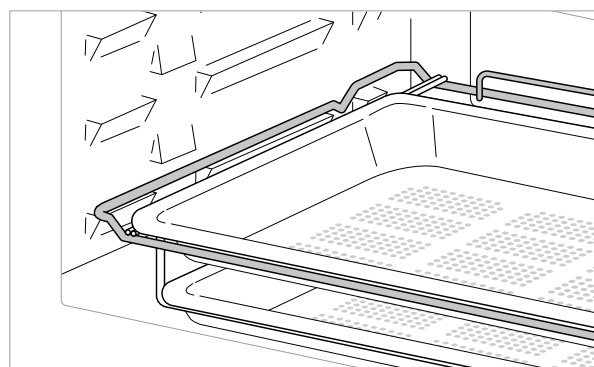
Sollevare la parte anteriore del telaio e spingerla verso l'interno per scivolare oltre l'angolo.



Nota: la barriera indicata dalla freccia rossa è orientata verso l'alto e mostra la parte posteriore della griglia.



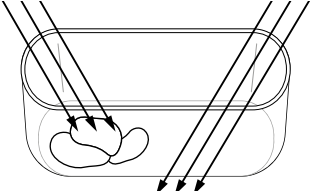
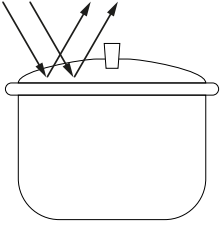
Telaio completo con leccarde inserite



ISTRUZIONI PER L'USO

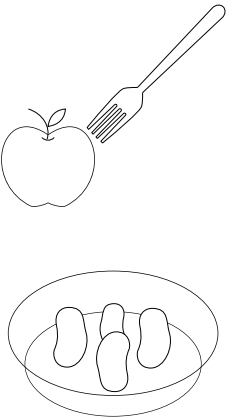
Microonde



	Funzionamento Nel forno è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche. Queste onde si distribuiscono uniformemente nel vano cottura e vengono inoltre riflesse dalle pareti che sono in metallo. In questo modo raggiungono gli alimenti da tutti i lati. Affinché le microonde possano giungere alle pietanze e penetrarvi all'interno è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde ad esempio porcellana, vetro, cartone, plastica ma non metallo. NOTA: gli accessori metallici forniti con l'apparecchio possono essere usati anche per le funzioni combinate con microonde. Si ricorda di non appoggiare sopra di essi stoviglie o contenitori in metallo o dotati di decorazioni metalliche in quanto potrebbero generare scintille. Le molecole che costituiscono il cibo, soprattutto quelle d'acqua, vengono messe in movimento dalle microonde (ca. 2,5 miliardi di volte al secondo). Si genera quindi calore, che dai bordi delle pietanze si propaga verso l'interno. Il riscaldamento si genera quindi quasi contemporaneamente in tutto il cibo posto nel forno.
	Vantaggi Generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi. La produzione di microonde termina nel momento in cui si interrompe la cottura o si apre lo sportello dell'apparecchio. Durante la cottura la porta chiusa e integra offre sufficiente protezione contro l'eventuale fuoriuscita delle microonde.

NOTA: si ricorda di NON far funzionare il forno a vuoto con le microonde: nelle modalità combinate, durante il preriscaldamento, le microonde non sono attivate e quindi si può inserire il cibo al termine di questa fase.

Suggerimenti utili

	Generale: Rimuovere il cibo dalle confezioni di alluminio, o dai contenitori metallici, prima di cucinarlo. Dopo aver spento l'apparecchio, lasciare riposare il cibo per alcuni minuti (fare riferimento alle tabelle: tempo di riposo). Cucinare: Se possibile, cuocere gli alimenti coperti con materiale adatto all'uso nel forno a microonde (es. pellicola, coperchi). Cuocere il cibo senza una copertura se si desidera mantenere una crosta. Non cuocere troppo i piatti impostando valori troppo alti di potenza e di tempo. Il cibo può asciugare, bruciare o prendere fuoco in alcuni punti. Non utilizzare l'apparecchio per cuocere le uova nel guscio o lumache, perché possono scoppiare. Con le uova fritte, forare prima i tuorli. Forare il cibo con "pelle" o "buccia", come patate, pomodori, salsicce, con una forchetta più volte prima di cucinare in modo che non scoppi. Per alimenti refrigerati o surgelati, impostare un tempo di cottura più lungo. I piatti che contengono una salsa devono essere mescolati di tanto in tanto. Le verdure che hanno una consistenza solida, quali le carote, i piselli o il cavolfiore, devono essere cotte con aggiunta di acqua. Girare i pezzi più grandi dopo la metà del tempo di cottura. Se possibile, tagliare le verdure a pezzi di dimensioni simili. Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, disporle ad anello in una pirofila per avere una cottura uniforme. Utilizzare piatti larghi. Non utilizzare pentole in porcellana, ceramica o terracotta con fori piccoli, ad esempio su maniglie o fondi non smaltati. L'umidità che va nei fori può causare la rottura di tali stoviglie quando è riscaldata. Scongellamento di carne, pollame, pesce: Mettere il cibo surgelato su un piattino rovesciato con un contenitore sotto di esso, o su un apposito accessorio che consenta al liquido di non rimanere a contatto col cibo senza sporcare il forno. Girare il cibo dopo la metà del tempo di sbrinatorio. Se possibile, dividere e poi rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelare.
---	---

ISTRUZIONI PER L'USO

Microonde



Pentole/Materiale per microonde

	Microonde			Forno/Grill
	Scongelamento	Riscaldare	Cuocere	
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. Pyrex, vetro a prova di calore)	●	●	●	●
Vetro e porcellana non resistente al fuoco 1)	●	-	-	-
Teglie, vetro e vetroceramica fatti di materiale termoresistente/resistente al gelo (ad es. Arcoflam)	●	●	●	●
Ceramica 2), terracotta 2)	●	●	●	-
Plastica termoresistente fino a 200°C 3)	●	●	●	-
Cartone, carta	●	-	-	-
Pellicola per alimenti	●	-	-	-
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde 3)	●	●	●	-
Leccarde fatte di metallo, ad es. smalto, ghisa	-	-	-	●
Teglie verniciate in nero o rivestite in silicone 3)	-	-	-	●
Lamiera dolci	-	-	-	●
Piatti pronti confezionati	●	●	●	●

Pietanze pronte

Le pietanze pronte contenute in recipienti metallici o in recipienti di plastica con coperchio metallico possono essere scongelate o riscaldate nel microonde solo se tali recipienti sono espressamente contrassegnati come idonei alle microonde, e appoggiandoli sulla leccarda in vetro PYREX.

È necessario seguire le istruzioni del produttore stampate sulla confezione (ad es. togliere la copertura di metallo e forare la pellicola di plastica).

1. Senza placcatura in argento, oro, platino o metallo/decorazioni
2. Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli
3. Seguire le indicazioni del produttore.

ISTRUZIONI PER L'USO

Cottura a vapore

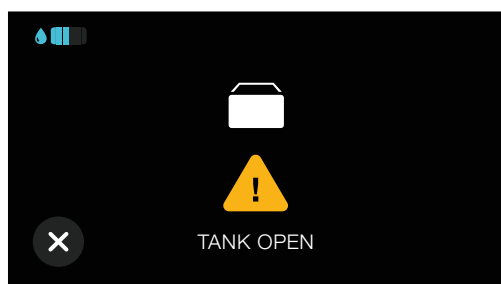


Vantaggi

Il forno a vapore ha moltissimi vantaggi, ad esempio consente una cucina dietetica oltre che sana. La cottura avviene attraverso il calore umido generato proprio dall'acqua. Ciò vuol dire che la cottura non avviene a temperature troppo alte in modo tale da mantenere inalterati sia i minerali che le vitamine. Questo processo, inoltre, garantisce il perfetto mantenimento sia del sapore che dell'aroma di ogni genere di alimento. Un aspetto che non deve essere sottovalutato riguarda il fatto che grazie alla cottura a vapore si ha la possibilità di non utilizzare condimenti di vario genere, oli e, soprattutto, grassi. Per questi motivi è la tipologia di cottura migliore per gli ortaggi oltre che per il pesce, essendo in grado di conservarne alla perfezione i principi nutritivi. Tale tipo di cottura, invece, è meno adatta per la carne. Affinché risulti essere ben cotta, la carne ha necessità di temperature molto più elevate che consentono di non disperdere i cosiddetti succhi. Con la cottura al vapore tutti i cibi sono saporiti anche se leggeri e quasi del tutto privi di condimenti. Pertanto si tratta della soluzione ideale per chi ha intenzione di seguire uno stile di vita sano ed equilibrato anche a tavola.

Funzionamento

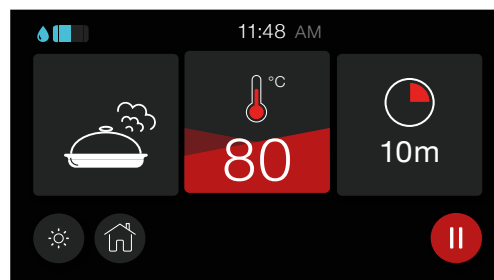
Per cuocere col vapore bisogna riempire il serbatoio almeno fino alla tacca che segna la quantità minima di acqua. A tale scopo premere sul cassetto (vaschetta di carico) posto sul pannello comandi frontale, in modo da farlo scattare indietro; quindi estrarlo tirando fino all'arresto. Versare poi con la caraffa graduata l'acqua nel cassetto ed osservare l'icona sul display. Quando si estrae la vaschetta, sul display appare:



Contemporaneamente si accenderanno anche i segmenti riguardanti i livelli dell'acqua. Utilizzare solo acqua fredda di rubinetto; non utilizzare mai acqua filtrata (demineralizzata) o distillata, acqua minerale o altri liquidi.

NOTA

Nel caso si voglia impostare una cottura a vapore ed il forno si trovi ad una temperatura superiore a quella desiderata, sarà necessario attendere il raffreddamento della cavità (indicato dal movimento discendente delle strisce che indicano la temperatura nella zona centrale del display). È possibile impostare la durata della cottura ma il tempo verrà contato solo dopo che il forno si sarà raffreddato. Per poter iniziare la cottura immediatamente occorre che la temperatura impostata sia



superiore a quella della cavità. (NOTA: per le cotture a vapore la temperatura massima è 100°C).

ATTENZIONE!

- Non versare acqua direttamente all'interno del bollitore sul fondo del forno.
- Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.
- Durante il riempimento, man mano che il livello aumenta sul display icone funzionali si accendono progressivamente i segmenti minimo, medio, e infine massimo. Quando il segmento massimo si accende viene anche emesso un segnale acustico.
- NON VERSARE ALTRA ACQUA DOPO CHE IL FORNO HA SEGNALATO CHE IL SERBATOIO È PIENO.
- L'EVENTUALE ACQUA IN ECCESSO FINIREBBE DIRETTAMENTE NELLA CAVITÀ DEL FORNO E DA QUI FUORI DELL'APPARECCHIO.
- Rimuovere l'eventuale acqua dalla cavità con una spugna o un panno.
- Dopo il riempimento richiudere il cassetto fino a sentire lo scatto che lo trattiene chiuso: verificare che scompaia la scritta TANK dal display.

ISTRUZIONI PER L'USO

Cottura combinata grill + microonde

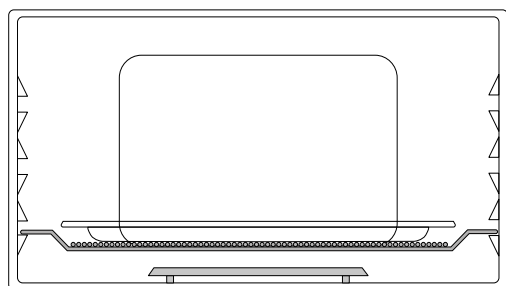


Consigli generali

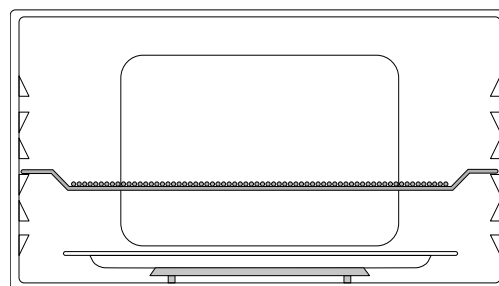
Il termostato deve essere impostato a 180°C.

Posizionare contenitori o tegami grandi in basso, teglie più basse ai livelli superiori (vedere 2 suggerimenti nelle immagini). Se il cibo è posto direttamente sulla griglia, mettere sotto la leccarda in pyrex per raccogliere grassi e succhi di cottura. Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessità.

PIETANZA	QUANTITÀ (g)	POTENZA MICROONDE (W)	TEMP (°C)	TEMPO (MIN)	NOTE
Lasagne	1100	500	180	25-35	teglia di pyrex - tempi con pasta cruda
Gnocchi alla romana	600	500	180	15-18	teglia di pyrex
Maccheroni gratinati	1200	500	180	10-12	la pasta va bollita prima
Cavolfiori in besciamella	1000	800	180	13-18	tempi con verdura cruda
Pomodori gratinati	800	500	180	15-20	preferibile che siano di dimensioni uguali
Peperoni ripieni	1400	800	180	20-25	preferibile che siano di dimensioni uguali
Melanzane alla parmigiana	1300	500	180	18-23	melanzane precotte
Patate gratin	1100	800	180	18-23	tegami di pyrex
Pollo a pezzi	1200	500	180	30-35	rivoltare a metà cottura
Spiedini	600	500	180	18-23	rivoltare a metà cottura



Cottura di cibi alti



Cottura di cibi bassi

Cottura combinata convezione + microonde



Consigli generali

Posizionare contenitori o tegami grandi in basso, teglie più basse ai livelli superiori (vedere 2 suggerimenti nelle immagini). Se il cibo è posto direttamente sulla griglia, mettere sotto la leccarda in pyrex per raccogliere grassi e succhi di cottura. Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessità.

PIETANZA	QUANTITÀ (g)	POTENZA MICROONDE (W)	TEMP (°C)	TEMPO (MIN)	NOTE
Pollo (intero)	1200	500	200	35-40	spennellare con olio - rivoltare a metà cottura
Roast-beef (disossato)	900	270	200	25-35/35-40	al sangue/ben cotto
Stinco di maiale	1000	270	180	30-35	spennellare con olio - rivoltare a metà cottura
Polpettone	900	500	180	20-25	rivoltare a metà cottura
Pesce intero	1200	270	210	30-35	preferibilmente usare carta da forno (cartoccio)
Hamburger surgelati	4×100	270	220	20-25/30-25	al sangue/ben cotto rivoltare a metà cottura
Pizza surgelata Ø 28 cm	350	270	230	18-23	
Pizza surgelata americana	450	270	230	23-27	

ISTRUZIONI PER L'USO

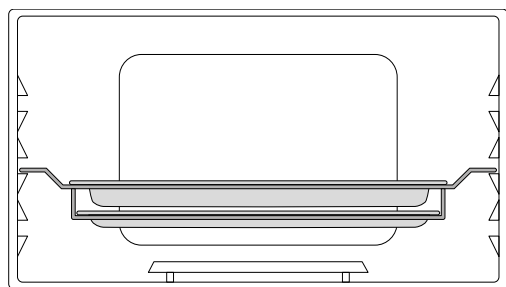
Cottura combinata vapore + convezione



Consigli generali

Quando si cucina a vapore è necessario tenere il cibo sollevato dal fondo del contenitore per evitare che si trovi immerso nell'acqua di condensazione.

PIETANZA	QUANTITÀ (g)	TEMP (°C)	TEMPO (MIN)	NOTE
Pollo (intero)	1200	200	65-70	spennellare con olio
Petti di pollo	350	130	25-30	
Anatra (intera)	2000	180	130-150	
Roast-beef	1000	210	45-50/65-70	al sangue/ben cotto
Arrosto di maiale	1000	180	80-100	spennellare con olio
Pesce (es. trota)	1500	180	30-35	3-4 pesci
Tranci di tonno	1200	180	40-45	4-6 tranci
Asparagi verdi	400	130	30-40	gli asparagi bianchi cuociono in meno tempo (20-30 min)
Carote	300	130	30-40	
Pane (bianco)	1000	180	40+60	2 pezzi, 500 grammi



Cottura combinata vapore + microonde



Consigli generali

Controllare la cottura: rivoltare o girare i pezzi e/o variare le regolazioni secondo necessità.

PIETANZA	QUANTITÀ (g)	POTENZA MICROONDE (W)	TEMP (°C)	TEMPO (MIN)	NOTE
Risotto	500	500	98	11-14	usare un tegame in pyrex, aggiungere subito il brodo nel contenitore (peso uguale al riso)
Pesce (orata, branzino)	800	270	85	5-6	ungere la leccarda forata prima di disporvi il pesce forare la pelle in alcuni punti
Gamberi	500	270	85	2-3	
Patate, carote, zucchine	600	500	90	5-6	sbucciare le patate e tagliare le verdure in pezzi regolari
Cavolfiore, broccoli	500	500	95	6-8	tagliare a pezzi regolari
Polpettone	900	500	90	10-12	

PULIZIA - CURA - MANUTENZIONE

Pulizia



ATTENZIONE! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Parti in acciaio inox

- Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida.
- Asciugarla con un panno morbido.
- Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del forno.
- Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

Pulizia della guarnizione della porta

- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata.
- Contattare il Centro di Assistenza.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

Ciclo di pulizia a vapore

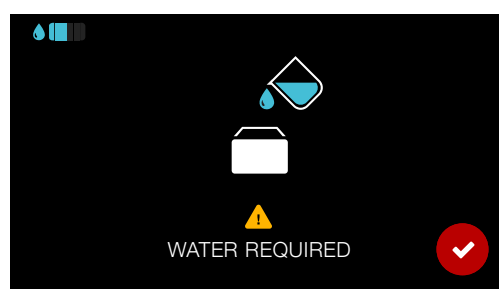
Questa procedura utilizza il vapore per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

1. Impostare la funzione - Ciclo di pulizia a vapore.
2. Riempire il serbatoio con l'apposita caraffa.
3. La temperatura del ciclo sarà 90°C e la durata consigliata è 15 minuti.
4. Terminato il ciclo di pulizia lasciare raffreddare l'apparecchio.
5. Una volta raffreddato, pulire le superfici interne del forno con un panno.

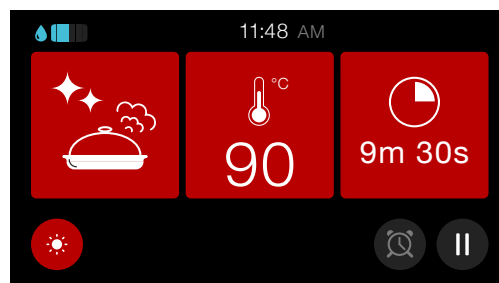
1



2



3



4

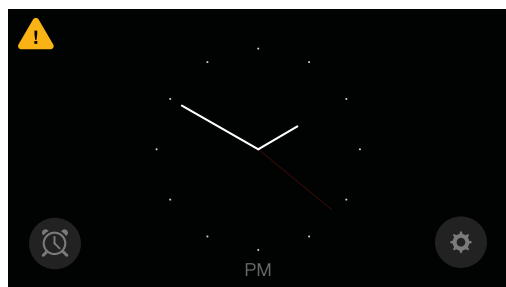
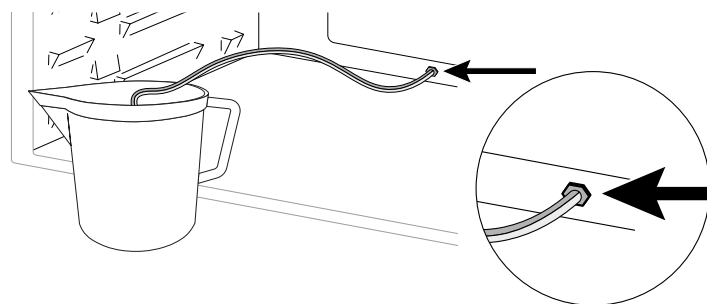


PULIZIA - CURA - MANUTENZIONE

Svuotamento e lavaggio serbatoio

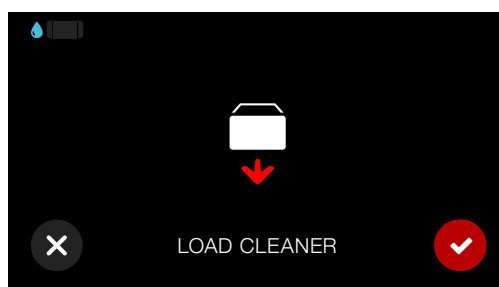


Per procedere inserire il tubetto di gomma fornito in dotazione sopra il beccuccio di metallo che sporge dalla parete posteriore della camera di cottura al di sotto della zona forata. Inserire l'altra estremità del tubetto in un contenitore di raccolta con capacità di 1L (ad esempio la caraffa in dotazione). A questo punto premere il tasto di conferma per lo svuotamento (la pompa entra in funzione).

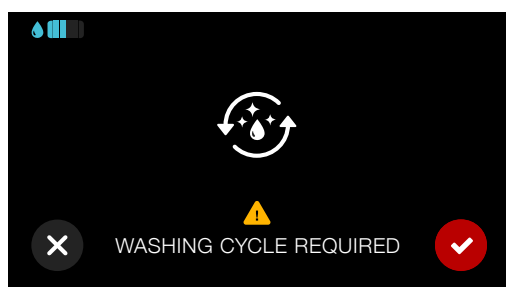


All'atto della prima accensione sul display appare il triangolo giallo di avviso. Aprendo la porta e toccandolo il display mostrerà il messaggio

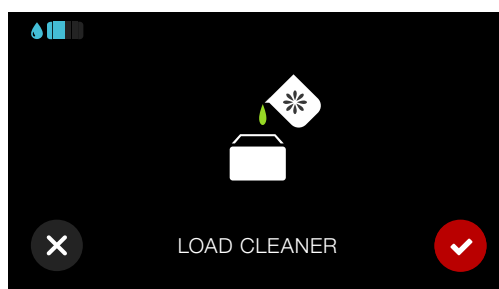
Dopo aver svuotato il serbatoio appare l'indicazione di caricare la soluzione disincrostante (acido citrico 5% oppure una confezione di anticalcare per macchina da caffè o ferro da stiro). Per una pulizia completa usare 1L di soluzione.



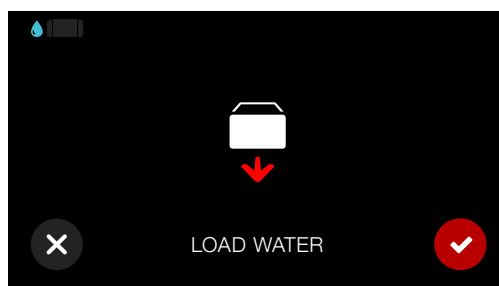
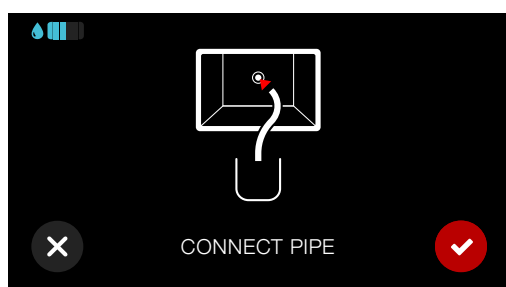
Aprendo il cassetto e dando conferma l'immagine diventa:



Se non si desidera effettuare il lavaggio basta toccare il simbolo X ed il triangolo giallo scompare; sarà possibile eseguire il lavaggio selezionando il relativo tasto dopo aver aperto il menù impostazioni. Se invece si desidera procedere col lavaggio premere il tasto di conferma e il display mostrerà



Premendo la conferma si riavvia la pompa e viene eseguito il lavaggio del serbatoio e del circuito dell'acqua. Quando il serbatoio è vuoto bisogna effettuare un risciacquo con acqua (ancora 1L): il display mostra:

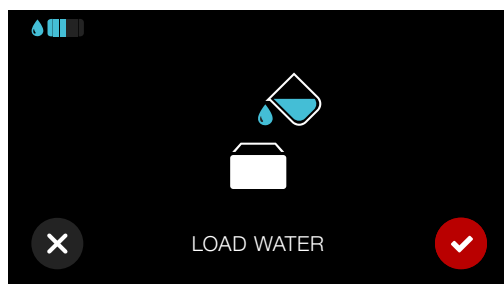


PULIZIA - CURA - MANUTENZIONE

Svuotamento e lavaggio serbatoio



Nuovamente aprendo il cassetto e dando conferma il display mostra:

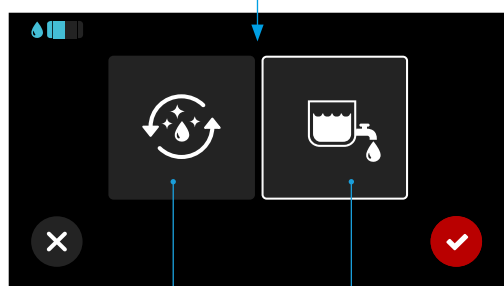
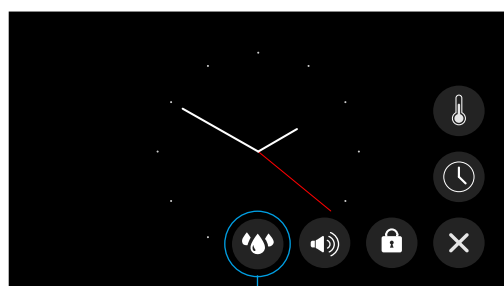


Riempire completamente il serbatoio e premere conferma per avviare la pompa ed iniziare lo svuotamento finale. Al termine (l'operazione richiede una decina di minuti) il display mostra:



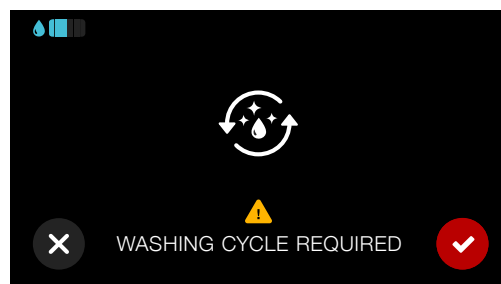
Quando il lavaggio é terminato, premendo il tasto di conferma si puo' iniziare ad usare normalmente l'apparecchio.

Il lavaggio e lo svuotamento del serbatoio si possono effettuare in qualsiasi momento accedendo al relativo menù premendo il tasto impostazione

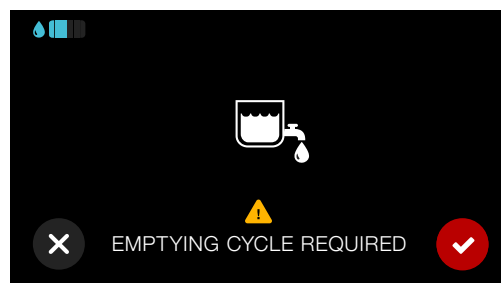


LAVAGGIO SVUOTAMENTO

Significato degli avvisi relativi al circuito dell'acqua



Questo avviso appare ogni volta che il forno viene collegato alla rete elettrica. È solo informativo e permette di usare normalmente l'apparecchio anche se non si esegue il lavaggio.



Questo avviso appare 7 giorni dopo l'ultimo riempimento del serbatoio e invita a svuotarlo per evitare il deterioramento dell'acqua. È solo informativo e permette di usare normalmente l'apparecchio anche se non si esegue lo svuotamento.

Sarebbe tuttavia consigliabile svuotare il serbatoio dopo ogni cottura per iniziare quella successiva con un carico di acqua fresca.



Questo avviso appare dopo che la caldaia ha funzionato per 80 ore (funzioni vapore e combinate con vapore). Da questo momento si possono eseguire solamente altri 10 cicli di cottura con vapore: successivamente, se non si esegue il lavaggio, le funzioni con vapore potranno essere selezionate ma al momento dell'avvio comparirà un messaggio di errore e la cottura non inizierà.

PULIZIA - CURA - MANUTENZIONE

Consigli per la pulizia del forno e frontalino e sostituzione lampada

Consigli per la pulizia del forno e frontalino

FORNO		
COMPONENTE	METODO DI PULIZIA	AVVERTENZE
Interno del forno/facciata e porta	Si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo. La camera di cottura si pulisce con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniaca, quindi sciacquare ed asciugare. Pulire la facciata anteriore dell'apparecchio e le superfici di tenuta della porta con un panno morbido con acqua tiepida e un detergente.	Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno. Non utilizzare detersivi abrasivi/corrosivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta a vetro del forno poiché potrebbero danneggiare la superficie e causarne la rottura.
Vassoio	Immergere in una soluzione di acqua calda e sapone neutro. Asciugare dopo il lavaggio.	Rimuovere i residui alimentari subito dopo l'utilizzo.
Griglie	Pulire con acqua calda e detersivi non abrasivi o con uno sgrassatore idoneo.	In caso di sporco incrostato e indurito si consiglia di lasciare in ammollo le griglie per qualche ora prima di pulirle.

FRONTALINO		
COMPONENTE	METODO DI PULIZIA	AVVERTENZE
Superficie in acciaio	Pulire i particolari con acqua tiepida e detersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra.	La brillantezza viene mantenuta mediante pulizia periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.
Superficie verniciate	Per mantenere le caratteristiche delle parti verniciate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata.	Evitare di lasciare sulle parti verniciate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti verniciate sono ancora calde.

Sostituzione lampada

ATTENZIONE!

Prima di cambiare la lampada: assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

ATTENZIONE!

La lampada e il coperchio in vetro della lampada possono essere caldi. Mettere un panno morbido sul fondo dell'interno dell'apparecchio. Previene danni al coperchio in vetro della lampada e alla cavità. Utilizzare sempre lo stesso tipo di lampada.

Sostituzione della lampada

Ruotare il coperchio in vetro della lampada in senso antiorario per rimuoverlo.

- Pulire il coperchio di vetro.
- Sostituire la lampada con una lampada alogena 25W adatta.
- Reinstallare il coperchio di vetro.

RISOLUZIONE PROBLEMI

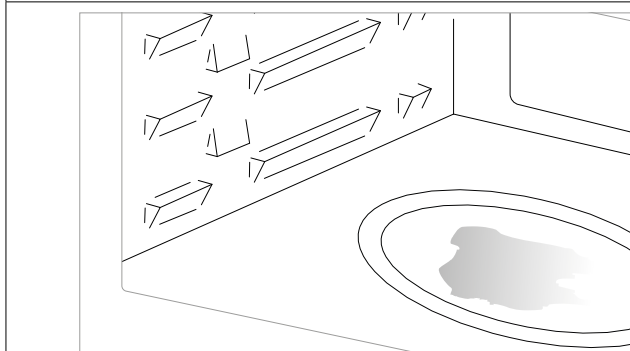
Problemi generici



ATTENZIONE!

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite riparazioni solo dal Servizio Assistenza autorizzato o intervenire sull'apposito interruttore
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o intervenire sull'apposito interruttore.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzate possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito se l'apparecchio non funziona per l'uso non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non corretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di garanzia saranno a carico dell'utente.

Nel caso in cui compaia sul display l'errore E10-1 si consiglia di rimuovere i residui di calcare sul fondo della cavità; se l'errore persiste contattare il centro assistenza autorizzato



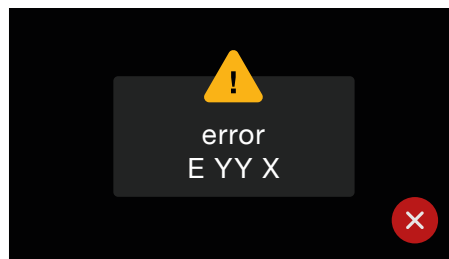
Errori di sistema

La sintassi del codice di errore è: "E YY x", dove:

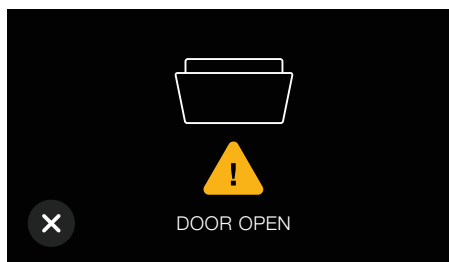
YY = Codice errore

X = Cavità dove viene rilevato l'errore

Avviso problema



Avviso porta aperta con cottura in corso



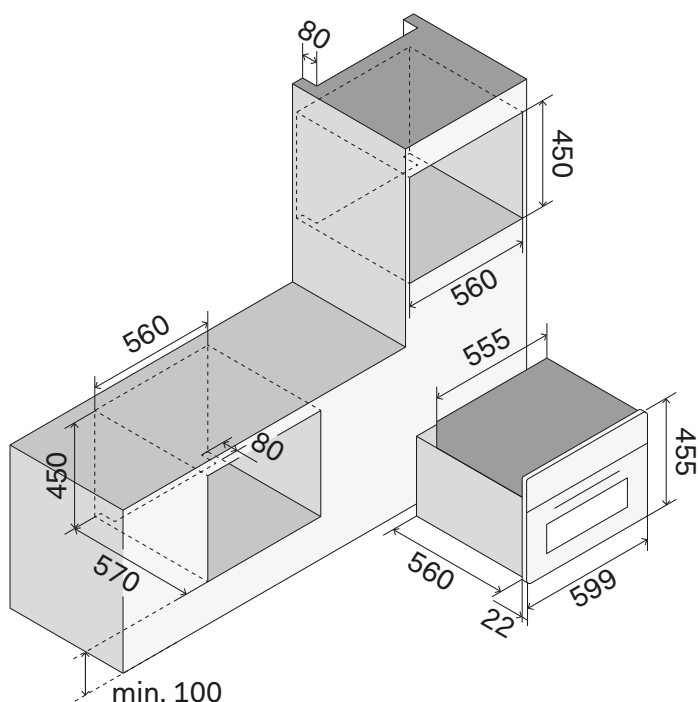
Chiudere la porta del forno

INSTALLAZIONE

Istruzioni per l'installazione



La targhetta delle caratteristiche che si trova sulla battuta della porta del forno e riportato a pag. 1, è visibile a porta aperta, essa contiene tutti i dati necessari all'installazione per esempio: modello dell'apparecchio, tensione nominale ed assorbimento. Per prima cosa misurare e controllare la nicchia per l'incasso nel mobile, che devono corrispondere esattamente alle misure riportate in figura A. Fare attenzione che il rivestimento dei mobili, impiallacciatura od altro siano incollati con della colla resistente al calore (150°C). Qualora il rivestimento o la colla non fossero resistenti al calore, il rivestimento potrebbe deformarsi o scollarsi soprattutto nei punti più stretti del mobile. Accertarsi che il mobile predisposto per l'incasso del forno abbia il fondo solido e possa portare il peso del l'apparecchio. Tutte le viti e gli accessori necessari al fissaggio del forno al mobile sono inclusi.



Collegamento elettrico

Le istruzioni che seguono sono destinate alla persona qualificata che si occuperà dell'installazione dell'apparecchio, alla sua regolazione e alla sua manutenzione tecnica e che si accerterà che tali operazioni avvengano nel modo più corretto possibile e conformemente alle norme vigenti.

Importante: qualunque operazione di regolazione, di manutenzione ecc. deve essere effettuata dopo aver staccato la presa elettrica dell'apparecchio.

Norme per l'installazione

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

DIRETTIVA 2002/96/CE

DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE

DIRETTIVA COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA 2014/30/UE

REGOLAMENTO N. 1935/2004 (contatto con gli alimenti).

L'installazione deve avvenire a regola d'arte e nel totale rispetto delle norme vigenti in materia di installazione elettrica.

In caso contrario la Casa costruttrice declina ogni responsabilità.

In questo libretto troverete anche lo schema elettrico del vostro apparecchio.

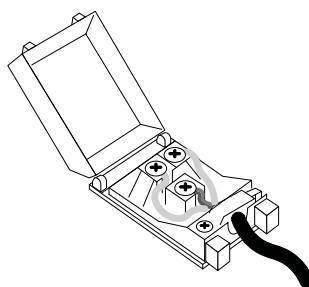
Gli apparecchi sono predisposti per essere collegati alla tensione riportata in targa dati.

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

- Le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);
- L'impianto di alimentazione deve essere munito di un efficace collegamento a terra.
- L'apparecchio viene fornito di cavo senza spina: il collegamento deve avvenire tenendo conto che il cavo giallo verde è il conduttore di terra e non deve essere mai interrotto. La presa di corrente deve essere visibile e raggiungibile in modo da poter facilmente scollegare l'apparecchio.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario che:

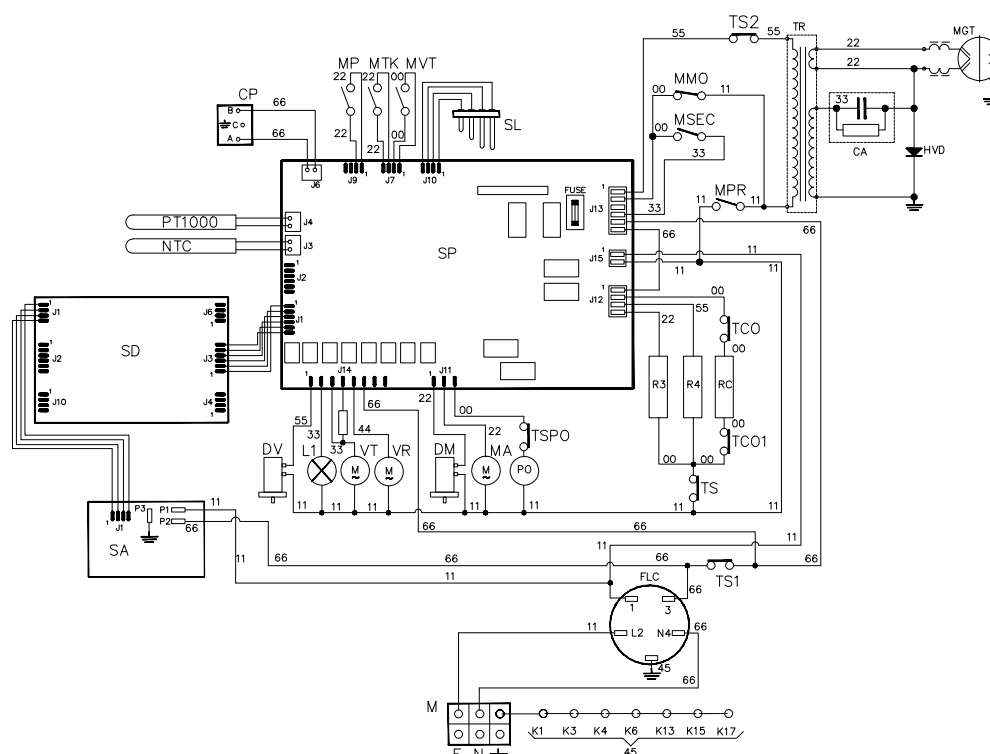
- La presa o l'interruttore omipolare, con un'apertura minima di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio;



Il conduttore di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto neanche dall'interruttore. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con superfici che abbiano una temperatura superiore di 50 °C oltre l'ambiente. In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione contattare il servizio assistenza.

INSTALLAZIONE

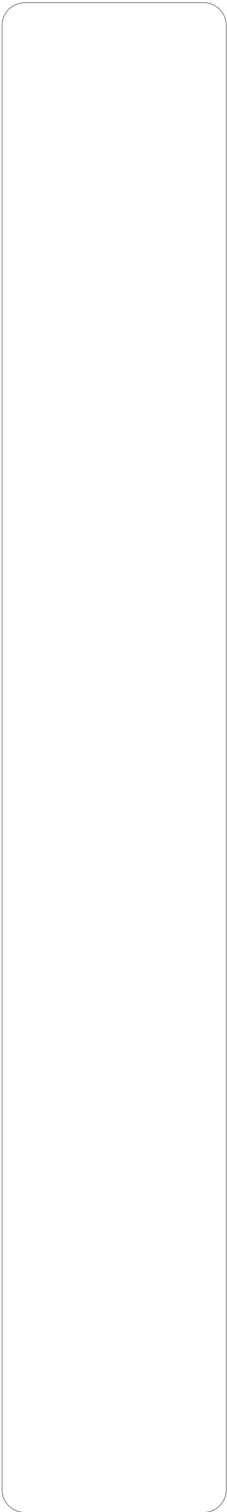
Schemi elettrici



Legenda

F	Fase
N	Neutro
M	Morsettiera
FUSE	Fusibile 10A
FLC	Filtro LC
L1	Luce forno
SA	Scheda alimentazione
SD	Scheda display
SP	Scheda potenza
EN	Encoder regolazione
CP	Collegamento sonda cottura
SL	Sensore livello acqua
DM	Dumper microonde
DV	Dumper vapore
PD	Pompa
VR	Ventilatore radiale
VT	Ventilatore tangenziale
RC	Resistenza caldaia
R3	Resistenza grill
R4	Resistenza circolare
PT1000	Sonda caldaia PT1000
NTC	Sonda cavità NTC
MGT	Magnetron
TR	Trasformatore alta tensione
HVD	Diodo alta tensione
CA	Condensatore 1,05 uF
MA	Motore antenna

TS	Termostato di sicurezza su fase 135 °C
TS1	Termostato di sicurezza su fase 135 °C
TS2	Termostato di sicurezza su fase 120 °C
TCO	Termostato di sicurezza su fase 318 °C (TCO)
TCO1	Termostato di sicurezza su fase 318 °C (TCO)
TSPO	Termostato di sicurezza su fase 90 °C
MSEC	Micro secondario
MMO	Micro Monitor
MPR	Micro primario
MP	Micro porta
MTK	Micro vaschetta carico acqua
MVT	Micro ventilatore tangenziale
00	Nero
11	Marrone
22	Rosso
33	Bianco
44	Giallo
45	Giallo-verde
55	Grigio
66	Blu
K1	Filo terra morsettiera
K3	Filo terra morsettiera motore radiale
K4	Filo terra morsettiera circolare
K6	Filo terra morsettiera luce forno
K13	Filo terra morsettiera resistenza grill
K15	Filo terra morsettiera telaio
K17	Filo terra morsettiera alimentatore



Live,
Cook,
Love.

ilve.com

ILVE S.p.A Via Antoniana, 100 — 35011 — Campodarsego (PD) Italy
T. +39 049 9200990 / Email: mail@ilve.com

cod. EI33960850000IT 04/2026