

AVVERTENZE	3	USO	14
Avvertenze generali di sicurezza	3	Operazioni preliminari	14
Per questo apparecchio	8	Uso degli accessori	14
Scopo dell'apparecchio	9	Display	15
Questo manuale d'uso	10	Primo utilizzo	16
Responsabilità del produttore	10	Programmi freddi	18
Targhetta di identificazione	10	Programmi caldi	24
Smaltimento	10	Funzioni manuali	27
Per risparmiare energia	10	Cronologia	30
Sorgenti luminose	11	Funzioni Multistep	31
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	11	Scopri le ricette	31
Come leggere il manuale d'uso	11	In caso di blackout	31
		Impostazioni	32
DESCRIZIONE	11	PULIZIA E MANUTENZIONE	35
Descrizione generale	11	Pulizia dell'apparecchio	35
Pannello comandi	12	Pulizia della cavità	35
Altre parti	12	Funzioni speciali di pulizia	36
Accessori	12	Pulizia automatica	36
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)	13	Manutenzione straordinaria	36
Vantaggi dell'abbattitore	13	INSTALLAZIONE	36
		Collegamento elettrico	36
		Posizionamento	37

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

AVVERTENZE

Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: i bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Durante l'utilizzo di funzioni calde, non toccare le pareti della cavità.
- Proteggere le mani indossando guanti termici durante la movimentazione di alimenti all'interno dell'apparecchio.
- Inserire le teglie o i recipienti caldi indossando guanti di protezione per evitare scottature.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi umidi o bagnati.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una

coperta ignifuga.

- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non appoggiare sul fondo dell'apparecchio recipienti o teglie.

- Assicurarsi che i recipienti siano adatti per essere utilizzati a basse temperature.
- Evitare di utilizzare recipienti in plastica, si consiglia l'utilizzo di contenitori in silicone.
- Disporre gli alimenti in modo corretto all'interno dell'apparecchio per permettere la circolazione dell'aria.
- Non sovrapporre gli alimenti gli uni sugli altri.
- Fare attenzione nel consumare alimenti crudi, in particolare in caso di pesce e cefalopodi freschi, in quanto sono presenti rischi legati alla contaminazione da Anisakis, un parassita pericoloso per la salute umana. Questi rischi possono essere eliminati con la cottura ad almeno 65°C o con la surgelazione a -18°C e successiva conservazione a -18°C per almeno 96 ore.
- Per mantenere inalterate le proprietà degli alimenti caldi, evitare di mantenerli a temperatura ambiente prima di abatterli o surgelarli.
- Non toccare (specialmente con le mani bagnate) o mettere direttamente in bocca i cibi congelati.
- Mantenere la porta chiusa durante le operazioni

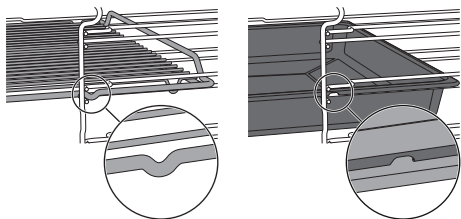
- effettuate dall'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici appuntiti come coltelli, forchette cucchiari e coperchi.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche), materiali ruvidi o raschietti metallici affilati, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro. Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.

Danni all'apparecchio

- Non danneggiare il circuito refrigerante.
- Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli raccomandati dal costruttore per accelerare il processo di sbrinamento.
- Non usare apparecchi elettrici all'interno dell'apparecchio
- Per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato secondo le istruzioni.
- Non utilizzare oggetti metallici appuntiti per rimuovere il ghiaccio in eccesso dalla cella congelatore.
- Non utilizzare adattatori per spine.
- **ATTENZIONE:** Non posizionare prese portatili multiple o alimentazioni di

potenza portatili nella parte posteriore dell'elettrodomestico.

- Non appoggiare oggetti pesanti sulla sommità dell'apparecchio.
- Non rimuovere ghiaccio o brina con oggetti taglienti per evitare danni alle pareti dell'apparecchio.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.



- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno della cavità.
- L'apparecchio è in grado di garantire prestazioni ottimali nel caso la temperatura ambiente non

superi i 32°C.

- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE O RINFRESCARE L'AMBIENTE.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre scatolame o contenitori chiusi nell'apparecchio.
- Non rimuovere la guarnizione posta sulla facciata dell'apparecchio.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la funzione.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.
- Staccare sempre dalla rete elettrica l'apparecchio in caso di guasto, manutenzione, sostituzione della lampadina o durante la pulizia.

Installazione e manutenzione

- QUESTO APPARECCHIO

NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.

- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- **ATTENZIONE:** Durante il posizionamento dell'elettrodomestico, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia impigliato o danneggiato.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- **ATTENZIONE:** Rischio di incendio / materiali infiammabili.



- Non danneggiare il circuito di refrigerazione, (nel caso possa essere accessibile).
- Attenersi alla normativa in vigore riguardo al consumo di alimenti crudi. In caso di pesce crudo si raccomanda di surgelarlo ad una temperatura di -18°C e conservarlo a -18°C per almeno 96 ore.
- Pulire accuratamente le parti dell'apparecchio che vengono in contatto diretto ed indiretto con gli alimenti per evitare ogni tipo di contaminazione.
- Utilizzare detergenti per uso alimentare.
- Non utilizzare prodotti infiammabili o sostanze nocive.
- Utilizzare esclusivamente la sonda di temperatura inserita nell'apparecchio.
- Mantenere la porta chiusa durante tutte le operazioni dell'apparecchio.
- Non sovrapporre gli alimenti uno sull'altro, ma disporli in modo da

permettere la corretta circolazione d'aria all'interno dell'apparecchio.

- Utilizzare contenitori in alluminio o acciaio inox.
- Non coprire le teglie con coperchi o pellicole isolanti.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare solamente la sonda di temperatura fornita o raccomandata dal costruttore.
- In caso di inutilizzo prolungato, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e pulirlo internamente ed esternamente.
- Il cavo elettrico e la presa di corrente devono essere facilmente raggiungibili una volta installato l'apparecchio.

Sonda di temperatura (ove presente)

- Maneggiare con cura la sonda di temperatura perché molto appuntita.
- Non toccare l'asta o la punta della sonda di temperatura dopo averla utilizzata.

- Proteggere le mani con guanti termici quando si utilizza la sonda di temperatura.
- Utilizzare esclusivamente la sonda di temperatura inserita nell'apparecchio.
- Non rigare o danneggiare le superfici smaltate o cromate con la punta o la spina della sonda di temperatura.
- Non inserire la sonda di temperatura nelle aperture e nelle asole dell'apparecchio.
- Non tirare il cavo per rimuovere la sonda di temperatura dalla presa o dall'alimento.
- Fare attenzione che la sonda di temperatura o il suo cavo non rimangano incastrati nella porta.
- Fare attenzione che la sonda di temperatura o il suo cavo non vengano a contatto con gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Qualunque parte della sonda di temperatura non deve entrare in contatto con le pareti del vano cottura, con gli elementi riscaldanti, con le griglie o le teglie quando questi sono ancora caldi.
- La sonda di temperatura non va conservata all'interno dell'apparecchio.

Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato all'abbattimento, alla surgelazione, alla conservazione, alla lievitazione di alimenti e al raffreddamento di bevande in ambiente domestico. Può essere utilizzato per abbassare rapidamente la temperatura di cibi cotti o crudi per mantenerne inalterate le proprietà nutritive. Permette inoltre di cuocere gli alimenti a bassa temperatura per esaltarne la qualità, il profumo e gli aromi e di riportare le pietanze ad una temperatura ideale per la loro consumazione.

Ogni altro uso è improprio.

Questo apparecchio può inoltre essere utilizzato:

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

L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a

distanza.



L'installazione e l'uso di questo apparecchio sono consentiti esclusivamente in ambienti interni.

Questo manuale d'uso

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

Responsabilità del produttore

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

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

Targhetta di identificazione

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



Questo apparecchio non è soggetto a etichettatura energetica in accordo al punto E art. 1 Regolamento 643/2009.

Smaltimento



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

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

attuali direttive europee.



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

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

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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

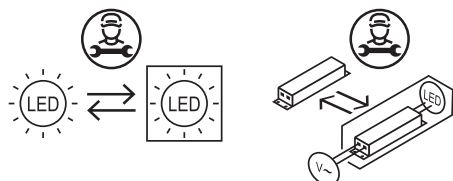
Per risparmiare energia

- Effettuare un ciclo di preraffreddamento di almeno 15 minuti con l'apparecchio vuoto prima di introdurre gli alimenti caldi da abbattere.
- Effettuare un ciclo di preraffreddamento per ridurre i tempi e il consumo di energia.
- Non coprire le teglie o i recipienti con coperchi o pellicole isolanti.
- Assicurarsi che i recipienti siano adatti all'uso a basse temperature.
- Disporre correttamente le teglie e i recipienti all'interno dell'apparecchio senza sovrapporli o impilarli per permettere la circolazione dell'aria.
- Evitare di mantenere a temperatura ambiente gli alimenti caldi prima di abatterli o surgelarli per mantenerne inalterate le proprietà.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni.
- Mantenere costantemente pulito

l'apparecchio.

Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose non sostituibili dall'utente, la sostituzione dev'essere effettuata solamente dal servizio di assistenza tecnica.



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

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

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

Come leggere il manuale d'uso

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



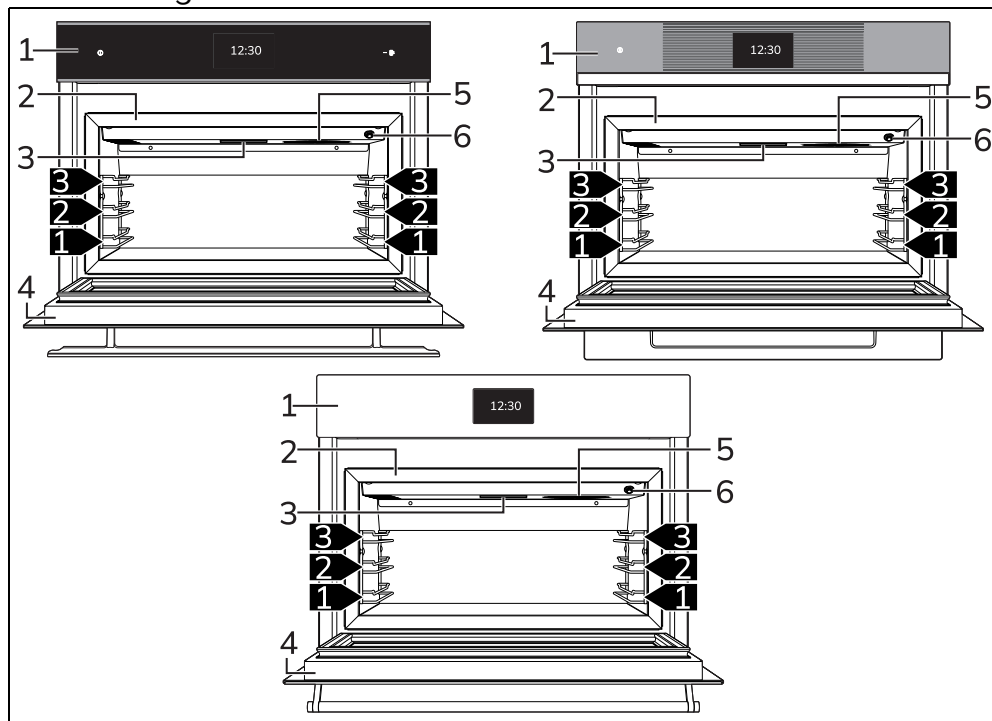
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

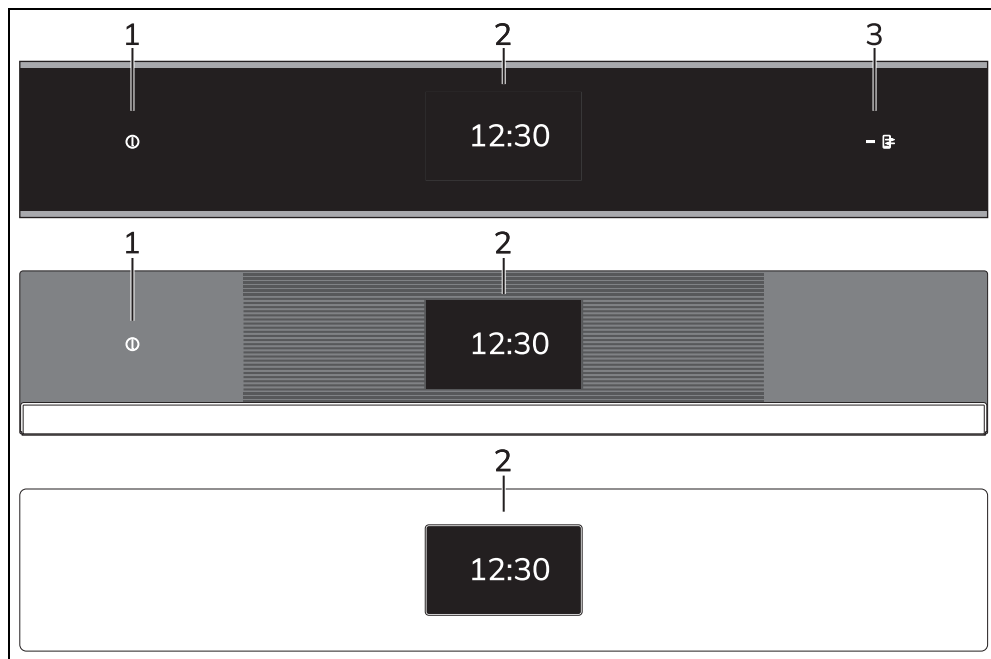
Descrizione generale



- 1 Pannello comandi
- 2 Guarnizione
- 3 Lampada
- 4 Porta

- 5 Ventola
- 6 Presa per sonda di temperatura
- 1,2,3 Ripiano del telaio

Pannello comandi



1 Tasto ON/OFF (solo su alcuni modelli)

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

2 Display

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

3 Spia controllo remoto (solo su alcuni modelli)

Quando è accesa indica che l'apparecchio è comandabile a distanza tramite smartphone o tablet (vedi il manuale d'uso "Connettività abbattitore").

SmegConnect (solo su alcuni modelli)

L'apparecchio è dotato della tecnologia SmegConnect che permette all'utente di controllare il funzionamento dell'apparecchio stesso tramite App sul proprio smartphone o tablet.

Per maggiori informazioni, consultare l'opuscolo in dotazione e/o visitare il sito www.smeg.com

Altre parti

Ripiani di posizionamento

L'apparecchio dispone di ripiani per il

posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto.

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a distribuire uniformemente l'aria all'interno dell'apparecchio e a far raggiungere più velocemente la temperatura impostata.

Illuminazione della cella

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione quando la porta viene aperta.

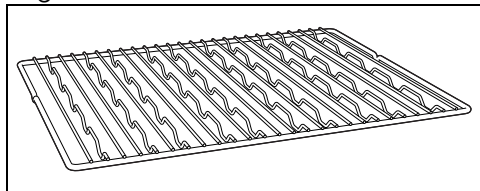


Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

Accessori

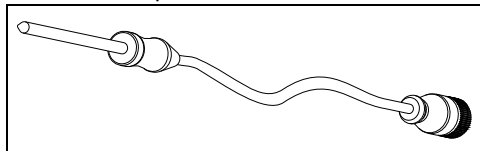
- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

Griglia multifunzione



Utile per il supporto di recipienti oppure, se ruotata, per il supporto di bottiglie.

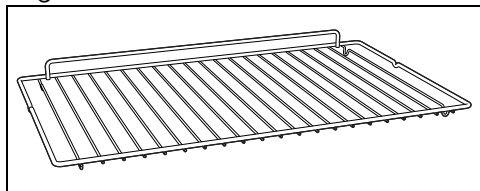
Sonda di temperatura



Con la sonda di temperatura è possibile eseguire abbattimenti e cotture in base alla temperatura da essa misurata al centro dell'alimento.

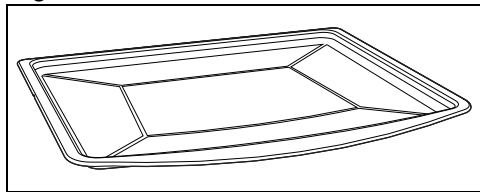
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)

Griglia



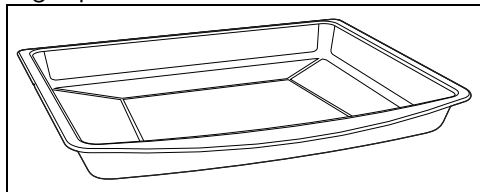
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia



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

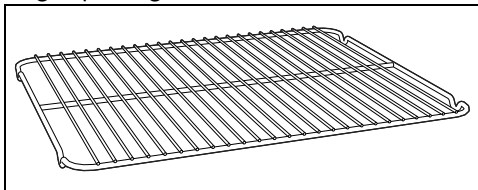
Teglia profonda



Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia

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

Griglia per teglia



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

Vantaggi dell'abbattitore



- Fare attenzione nel consumare alimenti crudi, soprattutto pesce e cefalopodi freschi, in quanto sono presenti rischi legati alla contaminazione da Anisakis, un parassita pericoloso per la salute umana. Questi rischi possono essere eliminati con la cottura ad almeno 65°C o con la surgelazione a -18°C e successiva conservazione a -18°C per almeno 96 ore.
- Per mantenere inalterate le proprietà degli alimenti caldi, evitare di mantenerli a temperatura ambiente prima di abatterli o surgelarli.

L'abbattitore permette di raffreddare velocemente gli alimenti e di surgelarli rapidamente per garantirne la durata e la freschezza.

L'abbattimento e la surgelazione rapida favoriscono la preservazione delle proprietà organolettiche e nutritive degli alimenti e ne mantengono intatti i sapori, gli aromi e i colori.

L'abbattimento a +3°C al cuore degli alimenti cotti riduce al minimo la proliferazione batterica, che è massima nell'intervallo di temperatura tra i 65°C e gli 8°C.

La surgelazione rapida a -18°C permette di allungare i tempi di conservazione degli alimenti per più mesi. Evita inoltre la formazione di macro cristalli di ghiaccio che danneggiano le pareti cellulari degli alimenti rompendole. Una volta scongelati gli alimenti non perdono liquidi e mantengono consistenza e gusto.

Senza abbattitore:

- rischio batterico;
- evaporazione e disidratazione;

- perdita di peso dell'alimento;
- perdita di sapori, aromi, colori;
- deperimento rapido;
- formazione di macro cristalli di ghiaccio che danneggiano le fibre delle pietanze.

Con abbattitore:

- sicurezza alimentare;
- preservazione della consistenza

USO

Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

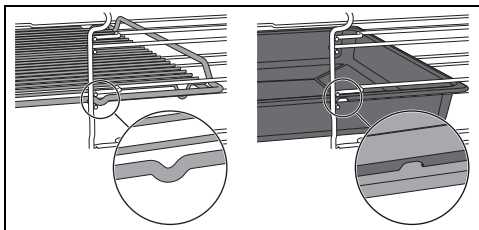
- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano dell'apparecchio.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE").
- Per rimuovere eventuali residui di fabbricazione, eseguire un'accurata pulizia all'interno dell'apparecchio utilizzando un panno morbido e detergente neutro senza abrasivi.

Uso degli accessori

Griglie e teglie

Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del vano.



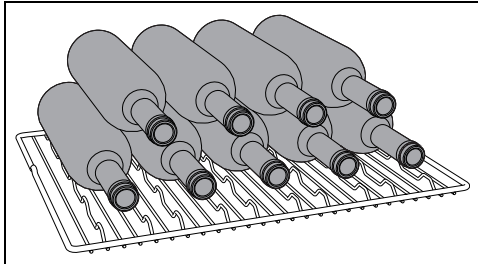
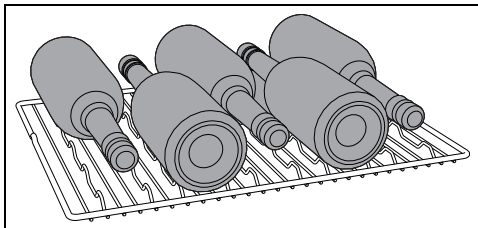
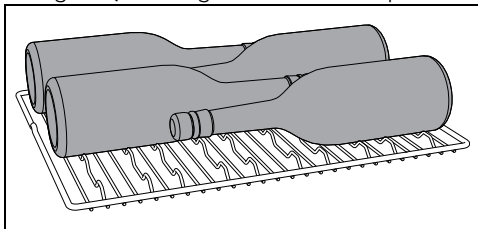
Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano fino al loro arresto.



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

Griglia multifunzione

In base alle dimensioni, la griglia multifunzione può ospitare varie configurazioni di alloggiamento delle bottiglie. Qui di seguito alcuni esempi:

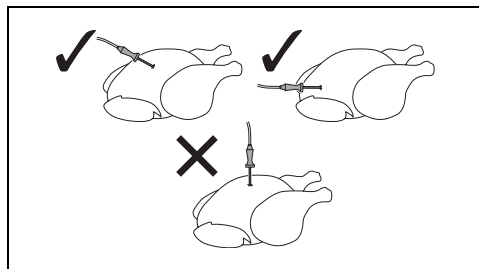


Se ruotata, può essere utilizzata come una normale griglia per il supporto di recipienti.

Applicazione della sonda di temperatura

1. Posizionare l'alimento su di una teglia.

2. Inserire la punta della sonda di temperatura all'interno dell'alimento da abbattere o da cuocere fuori dalla cavità.



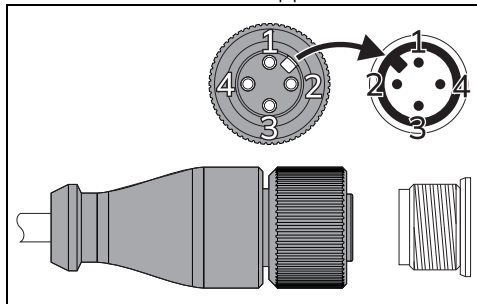
Per risultati ottimali, assicurarsi che la sonda di temperatura sia inserita, nella parte più spessa dell'alimento, trasversalmente e almeno per 3/4 della sua lunghezza, ma che non vada a toccare la teglia sottostante e che non esca dall'alimento stesso.



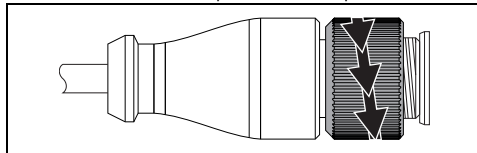
Per una misura precisa della temperatura al cuore della pietanza, la punta della sonda non deve entrare in contatto con ossa o parti grasse.

3. Aprire la porta.
4. Inserire la pietanza da abbattere o da cuocere nella cavità.

5. Collegare lo spinotto della sonda di temperatura alla presa posta sulla facciata interna dell'apparecchio.



6. Stringere la ghiera per fissare saldamente lo spinotto alla presa.



7. Chiudere la porta.



Nel caso in cui la sonda di temperatura non venga collegata all'apparecchio quando richiesto, l'apparecchio procede con una funzione a tempo.

Display



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

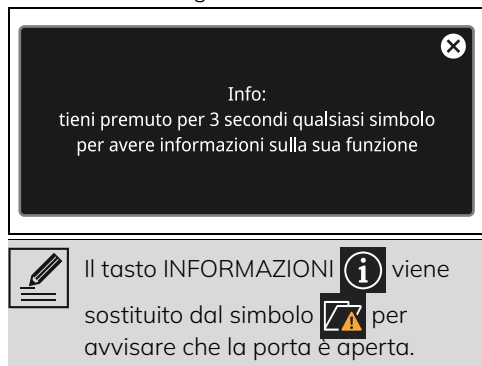
1 Area informazioni

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

In quest'area sono inoltre presenti:

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

schermata seguente:

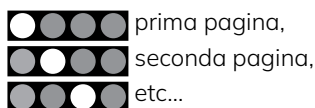


- la visualizzazione dell'ora corrente.

2 Area principale

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

Inoltre, a seconda delle schermate, nella parte in basso di quest'area possono comparire alcuni pallini ad indicare che sono presenti altre pagine di funzioni, raggiungibili tramite lo scorrimento orizzontale della videata.

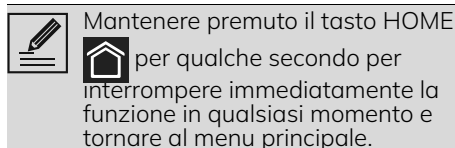


3 Area inferiore

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

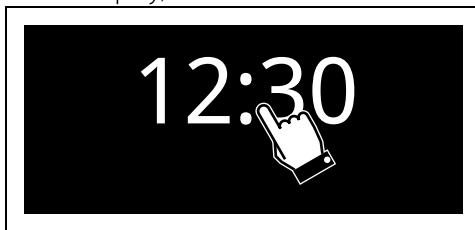


Inoltre, a seconda della pagina visualizzata, saranno presenti anche altri tasti preposti alla funzione che si sta utilizzando.



Per accedere al menù principale.

- Sul display, toccare l'orario visualizzato.



Connettività (solo su alcuni modelli)

Requisiti per la connettività:

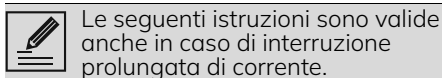
- Dispositivo mobile smartphone o tablet PC con sistema operativo iOS oppure Android. Le versioni minime dei sistemi operativi supportati sono disponibili al seguente link:

www.smeg.com/smegconnect/

- Rete Wi-Fi (banda 2.4 GHz, impostazione di sicurezza WPA2) attiva e disponibile nel luogo in cui l'apparecchio è installato.
- Connessione Internet.
- Nome e password della rete domestica Wi-Fi oppure modalità WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponibile.

Per maggiori informazioni vi rimandiamo alla lettura del manuale d'uso "Connettività forno da incasso".

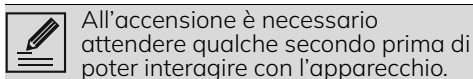
Primo utilizzo



Per accendere l'apparecchio:

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

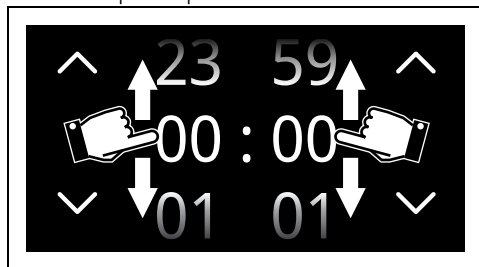
Sul display comparirà per qualche secondo il logo del costruttore.



Successivamente il display mostra la schermata di impostazione dell'ora corrente.

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

2. Scorrere verticalmente i valori di ore e minuti per impostare l'ora corrente.



3. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per impostare l'ora corrente.

 Per modificare l'ora corrente (ad esempio a causa dell'ora legale-solare) toccare l'orario visualizzato sul display (posizionato nell'area informazioni **1** a destra).

 Quando è visibile l'ora corrente, il display passa alla visualizzazione in bassa luminosità dopo 2 minuti dall'ultimo intervento da parte dell'utente.

Al primo utilizzo l'apparecchio potrebbe essere impostato su una lingua differente da quella da voi parlata. Si consiglia in questa fase di impostare la lingua desiderata.

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

Riattivazione del display

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

Per attivare il display quando è spento:

- Aprire la porta.

L'apparecchio emette una sequenza di suoni e il display si accende dopo pochi secondi. Alla riaccensione il display mostra il menù principale.

Disattivazione del display (solo modelli con tasto ON-OFF)

Per disattivare manualmente il display:

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

Riattivazione del display (solo modelli con tasto ON-OFF)

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

Per attivare il display quando è spento:

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

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

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

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

DEMO mode Demo sono attive.

Timer contaminuti



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

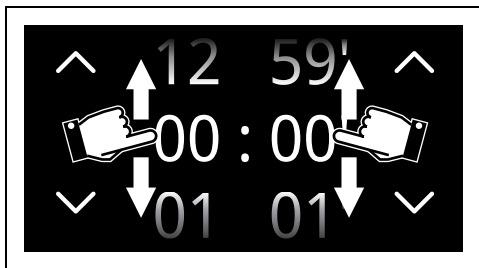


La durata dei Timer va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.

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

È possibile impostare fino a 2 Timer contaminuti:

2. Toccare il tasto **TIMER**  -  che si intende utilizzare.
3. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



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



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

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



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



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



Quando un timer è attivo, non è possibile spegnere il display tramite

il tasto ON-OFF .

Nella schermata successiva, il tasto **TIMER**



acceso, indica che uno o più Timer contaminuti sono stati attivati.

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

Programmi freddi



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



- Ad ogni apertura della porta, la funzione in corso si arresta per poi riprendere automaticamente alla chiusura della porta.
- La temperatura iniziale dell'alimento (soprattutto se cotto) può far variare i tempi indicati nei programmi.
- Gli alimenti di peso uguale ma di spessore diverso possono richiedere tempi differenti da quelli indicati nei programmi.
- Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti o di farne più strati.
- Effettuare preferibilmente una fase di preraffreddamento.
- Non surgelare o abbattere alimenti in recipienti con il coperchio.
- Sulla griglia utilizzare un contenitore di dimensioni di poco superiori all'alimento per permettere un flusso d'aria ottimale nella cavità.
- Non riempire il recipiente fino all'orlo per permetterne una successiva chiusura migliore.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

PROGRAMMI FREDDI



(posizionato nell'area principale ).

DA SAPERE

PRERAFFREDDAMENTO

Alcune funzioni fredde (**ABBATTIMENTO**



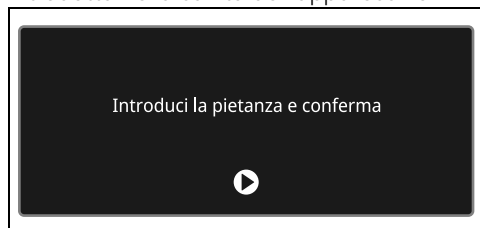
e **SURGELAZIONE** ) sono precedute da una fase di

preraffreddamento  che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura preimpostata più velocemente. Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura.



 Si consiglia di non introdurre la pietanza nella cavità dell'apparecchio durante la fase di preraffreddamento.

Al termine del preraffreddamento interviene un segnale acustico ed un avviso sul display per indicare che la pietanza può essere introdotta nella cavità dell'apparecchio.



Avvio della funzione

Al termine del preraffreddamento:

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza nella cavità.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la funzione.

Questa fase è segnalata dal progressivo aumento della barra orizzontale.



 Toccare il tasto **STOP**  per interrompere la funzione in qualsiasi momento.

ABBATTIMENTO

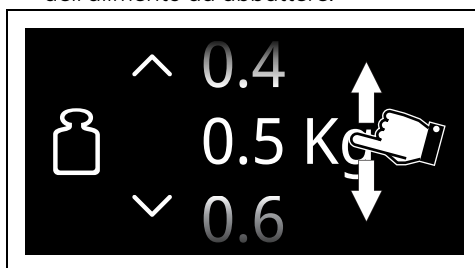
 Questa funzione permette di raffreddare velocemente a +3°C alimenti crudi o appena cotti. Gli alimenti sottoposti ad abbattimento possono essere conservati in frigorifero (+4°C).

 L'abbattimento permette di bloccare la proliferazione batterica e di mantenere inalterate le qualità degli alimenti.

1. Toccare il tasto **ABBATTIMENTO** .
2. Selezionare la tipologia di alimento da abbattere (ad esempio **VERDURE E CONTORNI** .
3. Selezionare il taglio dell'alimento da abbattere (ad esempio **VERDURE INTERE** .
4. Selezionare lo stato dell'alimento da abbattere (**ALIMENTO CRUDO**  o **ALIMENTO COTTO** .

- **ALIMENTO CRUDO**  : si intende un alimento a temperatura ambiente o freddo da frigo o che comunque deve essere cucinato e/o scaldato.
- **ALIMENTO COTTO**  : si tratta di un alimento cucinato da poco ed ancora caldo.

5. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da abbattere.



6. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per confermare il valore selezionato.
7. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la fase di preraffreddamento e

successiva funzione di abbattimento (vedi capitolo DA SAPERE).

Termine della funzione

Al termine della funzione, l'apparecchio passa automaticamente allo stato di

CONSERVAZIONE  e rimane in questo stato fino alla pressione del tasto STOP .



Lo stato di conservazione mantiene gli alimenti alla corretta temperatura in base alla funzione utilizzata.

Consigli per l'abbattimento degli alimenti

- Prima di introdurre gli alimenti caldi da abbattere, si consiglia di effettuare sempre il ciclo di preraffreddamento della cavità (vuota) per ridurre i tempi e il consumo di energia.
- Durante l'abbattimento non coprire le teglie o i recipienti con coperchi o pellicole isolanti.
- Assicurarsi che i recipienti siano adatti all'uso a basse temperature.
- Disporre correttamente le teglie e i recipienti all'interno dell'apparecchio senza sovrapporli o impilarli per permettere la circolazione dell'aria.
- Evitare di mantenere a temperatura ambiente gli alimenti caldi prima di abatterli per mantenerne inalterate le proprietà.
- L'alimento abbattuto va conservato in frigorifero ad una temperatura costante di +4°C.
- Gli alimenti abbattuti non devono essere conservati all'interno dell'apparecchio.

ABBATTIMENTO (con sonda di temperatura)



Alcuni alimenti possono essere abbattuti con l'ausilio della sonda di temperatura.

1. Dopo aver selezionato la funzione

ABBATTIMENTO  selezionare la tipologia di alimento da abbattere (ad esempio CARNI .

2. Selezionare il taglio dell'alimento abbattibile tramite l'ausilio della sonda di temperatura (ad esempio CARNE

INTERA .

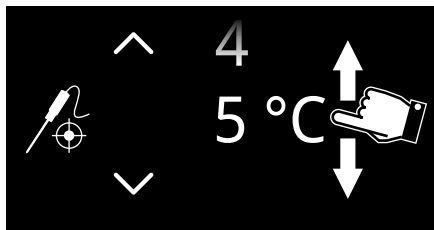
3. Selezionare lo stato dell'alimento da abbattere (ALIMENTO CRUDO  o ALIMENTO COTTO .

4. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da abbattere.
5. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare il valore selezionato.



Il simbolo  indica che la sonda non è collegata all'apparecchio.

6. Toccare il tasto SONDA  posta nell'area inferiore **3**.
7. Scorrere i valori della temperatura obiettivo fino a selezionare la temperatura desiderata.



8. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la temperatura della sonda selezionata.
9. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la fase di preraffreddamento.
10. Al termine del preraffreddamento inserire la punta della sonda temperatura nell'alimento e collegare lo spinotto alla presa posta sulla facciata interna dell'apparecchio (come descritto precedentemente).
11. Toccare il tasto CONFERMA  per avviare la funzione.

Fase di abbattimento

Questa fase è segnalata dal progressivo

umento del livello di abbattimento.



Toccare il tasto **STOP**  per interrompere la funzione in qualsiasi momento.

Termina dell'abbattimento con sonda di temperatura

La funzione termina quando la temperatura istantanea raggiunge la temperatura obbiettivo.

1. Aprire la porta.
2. Rimuovere la sonda dall'alimento.
3. Svitare la ghiera e sganciare lo spinotto della sonda di temperatura dalla presa posta sulla facciata interna dell'apparecchio.
4. Estrarre l'alimento dalla cavità.
5. Chiudere la porta.

SURGELAZIONE



Questa funzione permette di ridurre rapidamente la temperatura degli alimenti fino -18°C.



Durante la surgelazione, non coprire le teglie o i recipienti con coperchi o pellicole isolanti.



Si consiglia di ungere la teglia o il contenitore prima di surgelare l'alimento.

1. Toccare il tasto **SURGELAZIONE** .
2. Selezionare la tipologia di alimento da abbattere (ad esempio **DOLCI** .
3. Selezionare la specifica dell'alimento da surgelare (ad esempio **TORTE SOFFICI** .
4. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da surgelare.
5. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare il valore selezionato.
6. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la fase di preraffreddamento e successiva funzione di surgelazione (vedi capitolo **DA SAPERE**).

Termine della funzione

Al termine della funzione, l'apparecchio passa automaticamente allo stato di

CONSERVAZIONE  e rimane in questo stato fino alla pressione del tasto **STOP** .



Lo stato di conservazione mantiene gli alimenti alla corretta temperatura in base alla funzione utilizzata.

Consigli per la conservazione degli alimenti surgelati

- Gli alimenti surgelati non devono essere conservati all'interno dell'apparecchio.
- Coprire e proteggere gli alimenti con pellicola per alimenti, coperchi ermetici o sottovuoto nel frigorifero o nel congelatore.
- Etichettare gli alimenti surgelati da conservare in congelatore per 6-12 mesi indicando il contenuto, il giorno di preparazione e la data di scadenza.
- L'alimento surgelato va conservato in congelatore ad una temperatura costante di -18°C.

Tabella dei tempi di conservazione degli alimenti surgelati

Alimenti	Tempo
Frutta, manzo	max 10-12 mesi
Verdura, vitello, pollame	max 8-10 mesi
Selvaggina	max 6-8 mesi
Maiale	max 4-6 mesi
Carne macinata	max 4 mesi
Pane, dolci, cibi cotti, pesce grasso	max 3 mesi
Interiora	max 2 mesi
Salsicce, pesce magro	max 1 mese

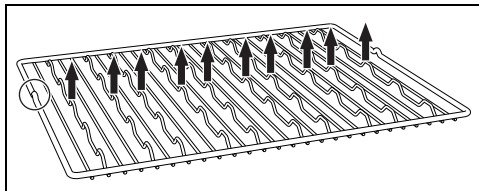
RAFFREDDA BEVANDE



Questa funzione permette di raffreddare diversi tipi di bevande alla temperatura ideale per la consumazione.

1. Aprire la porta.

- Inserire la griglia multifunzione in posizione rovesciata all'interno della cella.



Gli steli con le curve devono essere rivolti verso l'alto mentre i blocchi meccanici di sicurezza devono essere rivolti verso la parte posteriore del vano dell'apparecchio.

- Appoggiare le bottiglie da raffreddare sulla griglia multifunzione.



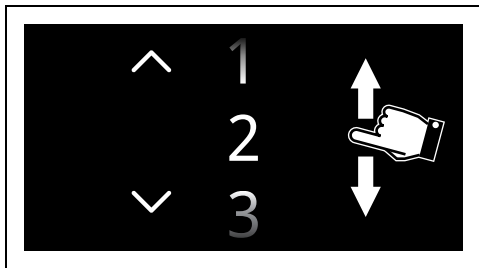
Si consiglia di inserire le bottiglie a partire dalla posizione centrale.

- Chiudere la porta.
- Sul display, nella schermata delle funzioni fredde premere il tasto

RAFFREDDA BEVANDE



- Premere sul nome della bevanda desiderata (ad esempio VINO ROSSO).
- Scegliere il numero di bottiglie da raffreddare, scorrendo i valori da 1 a 10.

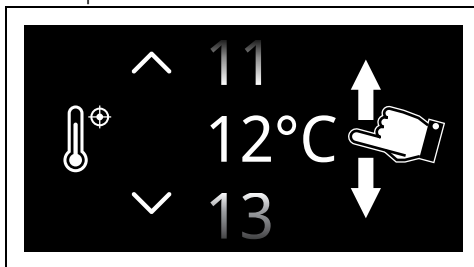


- Toccare il tasto CONFERMA per confermare il valore selezionato.

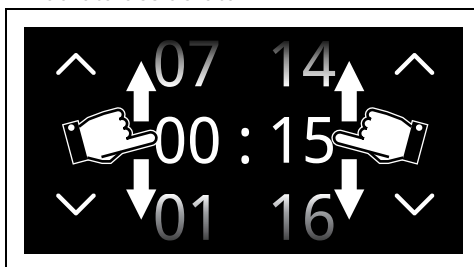
Modifica della temperatura e del tempo di raffreddamento

- Toccare il tasto TEMPERATURA OBIETTIVO o il relativo valore.

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



- Toccare il tasto CONFERMA per confermare la temperatura di cottura selezionata.
- Toccare il tasto DURATA o il relativo valore.
- Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



- Toccare il tasto CONFERMA per confermare le impostazioni inserite.



Non è possibile inserire valori di tempo inferiori a 15 minuti.

Fase di raffreddamento

- Toccare il tasto AVVIA per avviare la funzione.

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



Toccare il tasto STOP per interrompere la funzione in qualsiasi momento.

Termine della funzione

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

qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.



- Toccare il tasto HOME  per uscire dalla funzione.

Tipologia di bevande

VINO ROSSO



- Vini rossi giovani
- Vini rosati maturi
- Vini bianchi maturi, da barrique

VINO BIANCO FERMO



- Vini bianchi giovani
- Vini bianchi strutturati ed evoluti
- Vini passiti bianchi
- Vini liquorosi bianchi
- Vini rosati giovani
- Grappe giovani

BOLLICINE



- Champagne
- Spumanti
- Vini frizzanti

BIRRA



- Porter
- Blanche, Witbier
- APA (American Pale Ale)
- Pilsner
- Strong Belgian Ale
- Trappista
- IPA (Indian Pale Ale)
- Weiss
- Bock
- Stout

LIQUORE (DISTILLATI)



- Grappa
- Acquaviti
- Gin
- Cognac
- Tequila
- Vodka
- Whisky
- Rum

LIQUORE (VINI FORTIFICATI)



- Porto
- Marsala
- Madera
- Sherry (Xeres)

BIBITE



- Bibite gassate
- Succhi di frutta
- Centrifugati ed estratti di succo

ACQUA



- Minerale
- Gassata
- Aromatizzata
- Caffè freddo
- Tè, tisane ed infusi freddi

CONSERVAZIONE



Questa funzione mantiene gli alimenti alla temperatura desiderata.

1. Sul display, nella schermata delle funzioni fredde premere il tasto

CONSERVAZIONE



2. Selezionare la tipologia di alimento da conservare (ad esempio GELATO



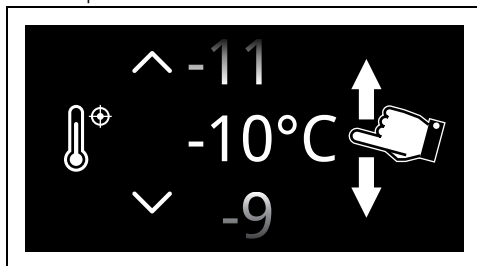
3. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da conservare.
4. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare il valore selezionato.

Modifica della temperatura di conservazione

5. Toccare il tasto TEMPERATURA

OBBIETTIVO  o il relativo valore.

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



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

Fase di conservazione

8. Aprire la porta.
9. Inserire la pietanza da conservare nella cavità.
10. Chiudere la porta.
11. Toccare il tasto **AVVIA**  per avviare la funzione.

Termine della conservazione

Per terminare la funzione di conservazione.

12. Toccare il tasto **STOP**  per interrompere la funzione in qualsiasi momento.
13. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.

Programmi caldi



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



- Ad ogni apertura della porta, la funzione in corso si arresta per poi riprendere automaticamente alla chiusura della porta.
- Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti o di farne più strati.
- Effettuare preferibilmente una fase di preriscaldamento.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto **PROGRAMMI CALDI**  (posizionato nell'area principale ).

DA SAPERE

PRERISCALDAMENTO

Alcune funzioni calde (**COTTURA A BASSA**

TEMPERATURA  e **YOGURT** ) sono precedute da una fase di

preriscaldamento  che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente. Inoltre, in talune funzioni, questa fase è impostata a 65°C per favorire una efficace sanificazione della cavità dell'apparecchio. Questa fase è segnalata dal progressivo

aumento del livello di raggiungimento temperatura.



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



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

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



Avvio della funzione

Al termine del preriscaldamento:

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza nella cavità.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la funzione.

Questa fase è segnalata dal progressivo aumento della barra orizzontale.



Toccare il tasto **STOP**  per interrompere la funzione in qualsiasi momento.

COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con sonda di temperatura)

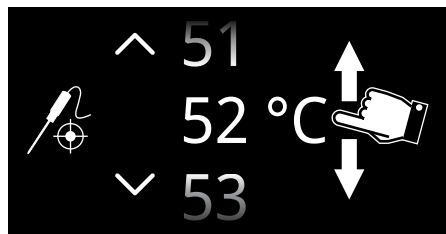


Le preparazioni a bassa temperatura sono cotture di lunga durata in cui gli alimenti trattengono i succhi al proprio interno con il risultato che non si seccano e non si induriscono.



Per risultati ottimali, si consiglia di rosolare per qualche minuto l'alimento in padella oppure tramite grill del forno prima o dopo la cottura a bassa temperatura (a seconda della ricetta).

1. Toccare il tasto COTTURA A BASSA TEMPERATURA .
2. Selezionare la tipologia di alimento da cuocere (ad esempio PESCE .
3. Selezionare il taglio dell'alimento da abbattere (ad esempio SALMONE .
4. Toccare il tasto SONDA  posta nell'area inferiore **3**.
5. Scorrere i valori della temperatura obbiettivo fino a selezionare la temperatura desiderata.



6. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la temperatura della sonda selezionata.



Il simbolo  indica che la sonda non è collegata all'apparecchio.

7. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la fase di preriscaldamento e successiva funzione di cottura a bassa temperatura (vedi capitolo DA SAPERE).

Termina della cottura a bassa temperatura

La funzione termina quando la temperatura istantanea raggiunge la temperatura obbiettivo.

1. Aprire la porta.
2. Rimuovere la sonda dall'alimento.
3. Svitare la ghiera e sganciare lo spinotto della sonda di temperatura dalla presa

posta sulla facciata interna dell'apparecchio.

4. Estrarre l'alimento dalla cavità.
5. Chiudere la porta.

SCONGELAMENTO A PESO



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



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



Nella funzione Scongelmamento a peso non è possibile cambiare la temperatura di default.

1. Aprire la porta.
2. Dopo averla pesata, inserire la pietanza all'interno della cavità.
3. Chiudere la porta.
4. Selezionare SCONGELAMENTO A PESO



5. Selezionare la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie CARNI - PESCE - PANE - DOLCI - FRUTTA.
6. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da scongelare.
7. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare le impostazioni inserite.
8. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare lo Scongelmamento a peso.

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

Parametri preimpostati:

Tipologie	Peso (kg)	Tempo
 CARNI	0,5	2h 40m
 PESCE	0,4	1h 40m
 PANE	0,1	1h 10m
 DOLCI	0,1	2h 10m
 FRUTTA	0,1	1h 10m



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



Durante lo scongelamento di alimenti pesanti e/o di forme irregolari (ad esempio un pollo, un pesce...) si consiglia di girarli almeno una volta di 180° all'interno del vano cottura.

LIEVITAZIONE



Questa funzione è particolarmente indicata per la lievitazione degli impasti.



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



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

1. Aprire la porta
2. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
3. Chiudere la porta.



4. Selezionare LIEVITAZIONE.
5. Selezionare il tipo di lievitazione (6H oppure 24H).



LIEVITAZIONE 6H: ideale per impasti che prevedono una sostanziosa quantità di lievito e che necessitano di una durata di riposo abbastanza breve.



LIEVITAZIONE 24H: ideale per impasti che prevedono quantità minime di lievito e che richiedono un processo di riposo piuttosto lungo.



Nota: in questa funzione non è possibile modificare tempo e temperatura. Per poter impostare valori a proprio piacimento selezionare LIEVITAZIONE dal menù FUNZIONI MANUALI.

6. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.
7. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la Lievitazione.

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

Consigli per una lievitazione ottimale

- Utilizzare recipienti in metallo, ceramica o materiale adatto a temperature fino a 80°C.
- Per farine con W elevato, utilizzare una quantità inferiore di lievito e impostare una durata maggiore di lievitazione.
- Utilizzare quantità limitate di lievito, ad esempio 4 grammi su 1Kg di impasto e far lievitare a lungo per rendere l'impasto più fragrante e digeribile.
- Coprire l'impasto con pellicola trasparente.
- Utilizzare il lievito madre per ottenere impasti più soffici, leggeri e digeribili.
- Per una migliore lievitazione degli impasti, ridurre la quantità di lievito e far lievitare a temperatura costante.
- Se si desidera effettuare una lievitazione veloce (tra i 60 e i 120 minuti) si consiglia di utilizzare la funzione LIEVITAZIONE MANUALE e di impostare una temperatura di 35°C.

YOGURT



Questa funzione di lunga durata (14 ore) è dedicata alla produzione di yogurt.

Preparazione del composto

1. Versare un litro di latte in una pentola e scaldarlo a fuoco lento fino ad una temperatura di circa 38-45°C.
2. Nel frattempo, in un contenitore, versare 125 grammi di yogurt (o una bustina di fermenti lattici liofilizzati disponibili in commercio).
3. Quando il latte ha raggiunto la temperatura, toglierlo dal fuoco e versarlo un po' alla volta nel contenitore contenente lo yogurt (o i fermenti) mescolando con l'aiuto di una frusta.
4. Al termine, distribuire il composto in 5-6 vasetti e chiuderli ermeticamente o coprirli con pellicola trasparente.

Uso della funzione yogurt

5. Aprire la porta
6. Posizionare i vasetti all'interno della cavità.
7. Chiudere la porta.
8. Selezionare la funzione YOGURT 
9. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la fase di preriscaldamento e successiva funzione yogurt (vedi capitolo DA SAPERE).

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

Consigli per la preparazione dello yogurt

- Utilizzare latte UHT intero pastorizzato e un vasetto di yogurt bianco.
- Per ottenere uno yogurt più magro, utilizzare latte UHT scremato o parzialmente scremato e un vasetto di yogurt magro.
- Per realizzare uno yogurt alla frutta, è preferibile utilizzare frutta di stagione soda e compatta.
- Si consiglia di sbucciare e tagliare a piccoli cubetti la frutta e cuocerla in un pentolino per 15 minuti circa avendo cura di mescolare spesso. Per un gusto più dolce è possibile aggiungere zucchero di canna durante la cottura o sciroppo d'agave dopo la cottura.
- Per un composto più cremoso, è possibile frullare la frutta precedentemente cotta.

- Lasciare raffreddare il composto di frutta ottenuto prima di unirlo allo yogurt.
- Unire il composto di frutta (raffreddato) allo yogurt prima di metterlo nella cavità dell'apparecchio.
- In alternativa, aromatizzare lo yogurt con qualche goccia di aroma (al limone, all'arancia, al mandarino e così via), aggiunto al latte poco prima di metterlo nel vasetto. La dose consigliata sono 2 cucchiaini di aroma per ciascun litro di latte.

Funzioni manuali



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



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

In questo menù sono raggruppate per lo più le funzioni fredde e calde che abbiamo già preso in esame, ma con la possibilità di scegliere liberamente alcune impostazioni come ad esempio la temperatura e la durata di impiego della funzione.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

FUNZIONI MANUALI



(posizionato

nell'area principale).

Utilizzo di una funzione manuale

2. Dal menù delle funzioni manuali, scorrere verso destra o verso sinistra e selezionare la funzione desiderata.



Nel caso della funzione

ABBATTIMENTO



sono presenti due sottomenù della funzione.

3. A seconda della funzione scelta è possibile impostare i seguenti parametri:
- tasto CONTA TEMPO  (disabilitato): segnala l'avanzare del tempo di una funzione.
- tasto DURATA : per impostare una durata della funzione.
- tasto FINE FUNZIONE : per

impostare l'orario di fine della funzione.



Non è possibile impostare un orario di FINE FUNZIONE  se non è stata impostata una DURATA .

- tasto TEMPERATURA ATTUALE  (disabilitato): indica la temperatura all'interno della cavità in tempo reale.
- tasto TEMPERATURA CAVITÀ : per impostare la temperatura da raggiungere all'interno della cavità.
- tasto TEMPERATURA ATTUALE SONDA  (disabilitato): indica la temperatura all'interno della pietanza in tempo reale.
- tasto SONDA DI TEMPERATURA  (solo su alcune funzioni): per impostare la temperatura obiettivo  da raggiungere all'interno della pietanza.



I tasti di colore grigio sono disabilitati.

4. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare il valore selezionato.
5. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la funzione.

DA SAPERE

PRERAFFREDDAMENTO o PRERISCALDAMENTO

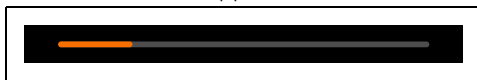
Alcune funzioni sono precedute da una fase

di preraffreddamento  o di

preriscaldamento  (a seconda della funzione selezionata) che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura preimpostata più velocemente. Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura.



oppure

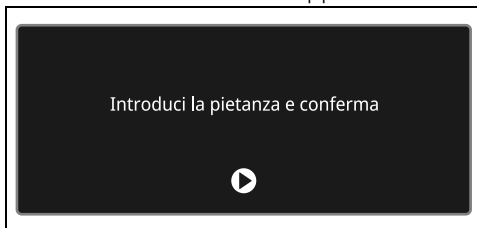


Si consiglia di non introdurre la pietanza nella cavità dell'apparecchio durante la fase di preraffreddamento.



È possibile saltare la fase di preraffreddamento toccando il tasto relativo  oppure .

Al termine del preraffreddamento o del preriscaldamento interviene un segnale acustico ed un avviso sul display per indicare che la pietanza può essere introdotta nella cavità dell'apparecchio.



Avvio della funzione

Al termine del preraffreddamento o del preriscaldamento:

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza nella cavità.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto CONFERMA  per iniziare la funzione.

Questa fase è segnalata dal progressivo aumento della barra orizzontale.



oppure



Toccare il tasto STOP  per interrompere la funzione in qualsiasi momento.

Funzione temporizzata

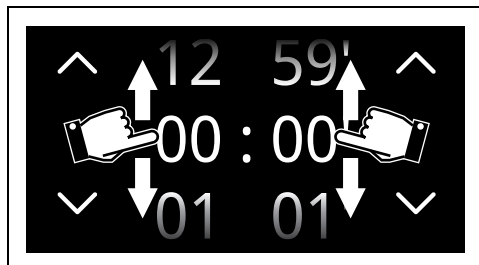


Per funzione temporizzata s'intende quella funzione che termina dopo un certo periodo impostato dall'utente.



Per alcune funzioni non è possibile impostarne la loro durata.

1. Dopo aver selezionato una funzione, toccare il tasto DURATA  o il relativo valore.
2. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



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



I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.

Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della funzione.

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

Funzione programmata



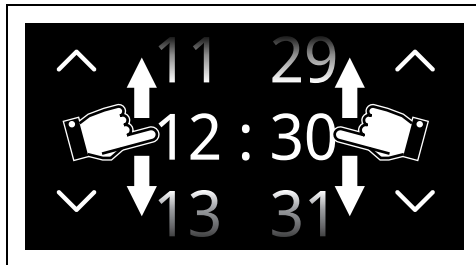
Per funzione programmata s'intende quella funzione che permette di terminare una funzione temporizzata ad un orario stabilito dall'utente, con conseguente spegnimento automatico dell'apparecchio.



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

1. Dopo aver impostato una funzione temporizzata, toccare il tasto FINE FUNZIONE  o il relativo valore.

2. Scorrere i valori fino a selezionare l'orario di fine funzione desiderato.



I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.

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

Elenco delle funzioni manuali

ABBATTIMENTO STANDARD



Questa funzione permette di raffreddare velocemente a +3°C alimenti crudi o appena cotti. Gli alimenti sottoposti ad abbattimento possono essere conservati in frigorifero (+4°C).

ABBATTIMENTO SOFT



Questa funzione permette di raffreddare velocemente a -5°C alimenti crudi o appena cotti. Gli alimenti sottoposti ad abbattimento soft possono essere conservati in freezer.



L'abbattimento permette di bloccare la proliferazione batterica e di mantenere inalterate le qualità degli alimenti.



Le funzioni di abbattimento prevedono anche l'utilizzo della sonda di temperatura.

SURGELAZIONE



Questa funzione permette di ridurre rapidamente la temperatura degli alimenti fino -28°C.

RAFFREDDA BEVANDE



Questa funzione permette di raffreddare diversi tipi di bevande alla temperatura desiderata tra -10°C e +20°C.

CONSERVAZIONE



Questa funzione permette di conservare gli alimenti alla temperatura desiderata tra -18°C e +20°C.

PRERAFFREDDAMENTO



Questa funzione raffredda la cavità dell'apparecchio alla temperatura desiderata (compresa tra -28°C e +5°C) in vista di una successiva funzione fredda.

COTTURA A BASSA TEMPERATURA



Questa funzione di lunga durata è utile per la preparazione di alimenti che trattengono i succhi al proprio interno con il risultato che non si seccano e non si induriscono.



La cottura a bassa temperatura prevede l'utilizzo della sonda di temperatura.

RISCALDAMENTO



La funzione consente di riscaldare le pietanze già cotte e conservate in frigorifero.

La cavità dell'apparecchio può essere impostata ad una temperatura che va da 65°C a 80°C.

LIEVITAZIONE



La funzione è particolarmente indicata per la lievitazione degli impasti.

La cavità dell'apparecchio può essere impostata ad una temperatura che va da 4°C a 40°C.

SCONGELAMENTO A TEMPO



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



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



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



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

READY TO EAT



Questa funzione permette di riportare alimenti già cotti ad una temperatura ideale (tra 40°C e 70°C) per la consumazione ad un'ora preimpostata.



Si consiglia di riscaldare solo pietanze affettate o porzionate, con peso massimo di 1 kg.

Cronologia

Questo menù è particolarmente utile per visualizzare e riutilizzare le ultime funzioni utilizzate.

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

Cancellare la cronologia

In caso si voglia cancellare la cronologia:

1. Nel "menù principale" toccare il tasto **CRONOLOGIA** .
2. Toccare il tasto **CESTINO**  per cancellare la cronologia.

Vuoi cancellare la cronologia?



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

Funzioni Multistep



Per funzioni Multistep s'intende la possibilità di mettere in sequenza due funzioni differenti impostate dall'utente.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto MULTISTEP  (posizionato nell'area inferiore  a sinistra).
2. Toccare il tasto AGGIUNGI STEP .
3. Selezionare la funzione desiderata per il primo step (funzione calda o fredda).
4. Come descritto nei capitoli precedenti, toccare i tasti di TEMPERATURA 
DURATA  (a seconda della funzione selezionata) per selezionare i parametri che si desidera modificare.
5. Scorrere i valori fino a selezionare le impostazioni desiderate.
6. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare i valori selezionati.
7. Toccare nuovamente il tasto AGGIUNGI STEP .
8. Selezionare la funzione desiderata per il secondo step (funzione calda o fredda).
9. Impostare i parametri desiderati relativi alla seconda funzione.



Non è possibile aggiungere uno step successivo se non è stata impostata una durata o una temperatura obiettivo della sonda di temperatura (se disponibile per la funzione selezionata).



Non è possibile avviare una cottura se non è stata impostata una durata o una temperatura o una temperatura obiettivo della sonda di temperatura (se disponibile per la funzione selezionata) di tutti gli step.



Non è possibile impostare una durata complessiva superiore alle 13 ore.



Non è possibile selezionare la funzione ABBATTIMENTO come secondo step.

10. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare i valori selezionati.

11. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la funzione Multistep.

Scopri le ricette

Per consultare le ricette elaborate per varie categorie di alimenti e avere maggiori informazioni su suggerimenti di abbattimento, surgelazione, cottura... si consiglia di visitare la pagina dedicata sul sito www.smeg.com, raggiungibile tramite il QR code presente sul volantino in dotazione al prodotto.

In caso di blackout

A seguito di un'interruzione di corrente durante lo svolgimento di una funzione, l'apparecchio ripristina automaticamente la funzione che stava svolgendo, mantenendo tutte le impostazioni precedenti e scontando il tempo della funzione già trascorso solo se la durata dell'interruzione di corrente è inferiore o uguale a 60 secondi.

Nel caso l'interruzione avvenga in una condizione diversa l'apparecchio rimane, per un certo tempo, in attesa del consenso manuale da parte dell'utente di continuare o meno lo svolgimento della funzione.

In caso di riattivazione della funzione, le impostazioni rimangono quelle impostate prima del blackout tenendo conto del tempo già trascorso.

In caso non vi sia alcun intervento da parte dell'utente, l'apparecchio annulla la funzione e il display torna a mostrare l'ora corrente.



(solo modelli SmegConnect) Anche su App compare una notifica alla riconnessione.

Blackout durante una funzione programmata

Se l'interruzione di corrente avviene mentre è impostata un cottura programmata:

- Se il blackout si ripristina entro l'orario di partenza impostato, l'apparecchio rimane in attesa di avvio funzione aggiornando il tempo mancante alla partenza.
- Se il blackout si ripristina oltre l'orario di partenza impostato, l'apparecchio rimane in attesa di avvio della funzione e, se dopo un certo tempo non vi è alcun intervento da parte dell'utente, l'apparecchio annulla la funzione e il display torna a mostrare l'ora corrente.

Impostazioni



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

Attraverso questo menù è possibile impostare la configurazione del prodotto.

- Nel "menù principale" toccare il tasto il tasto IMPOSTAZIONI  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra).

ESPOSIZIONE



Menù dedicato agli espositori.

- Nel "menù impostazioni"  toccare il tasto ESPOSIZIONE 

Show Room (solo per espositori)



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



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



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

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

Modalità Demo (solo per espositori)



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



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

1. Selezionare  Modalità Demo.
2. Selezionare On.
3. Toccare il tasto CONFERMA  per attivare la Modalità Demo.

OROLOGIO



Menù dove è possibile impostare l'orario e il tipo di visualizzazione.

- Nel "menù impostazioni"  toccare il tasto IMPOSTAZIONI

OROLOGIO .

Orologio digitale



Permette di visualizzare l'orario corrente in formato digitale.



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

1. Selezionare  Orologio digitale.
 2. Selezionare On.
- Toccare il tasto CONFERMA  per attivare la modalità Orologio digitale.



Orario in stand by



Attiva/disattiva la visualizzazione dell'orologio quando l'apparecchio è spento.



La funzione Orario in stand by è impostata di fabbrica su Off.



Se la funzione Orario in stand by è impostata su On, l'apparecchio (nello stato di stand-by) mostra sul display l'ora corrente in bassa luminosità.



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



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

1. Selezionare Visualizza l'orario.
2. Selezionare On.
3. Toccare il tasto CONFERMA per attivare la visualizzazione dell'orario.

Formato orario



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



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

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

DISPLAY



Menù dove è possibile cambiare la lingua e modificare le impostazioni di visualizzazione di alcuni parametri.

- Nel “menù impostazioni” toccare il tasto IMPOSTAZIONI DISPLAY



Lingua



Permette di selezionare la lingua del display.

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

Comandi bloccati



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

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

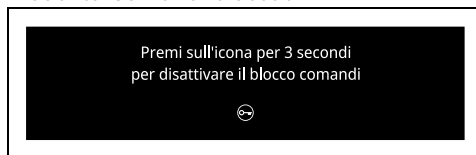


Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia nell'area informazioni .

Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura:

4. Toccare uno dei valori che si vogliono modificare.

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



5. Toccare per 3 secondi l'icona



Toni



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

1. Selezionare Toni.
2. Selezionare Off.

3. Toccare il tasto CONFERMA  per disabilitare il suono associato al tocco dei simboli sul display.

Formato temperatura



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



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

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

Luminosità del display



Permette di scegliere il livello di luminosità del display.



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

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

Tipo peso



Permette di impostare l'unità di misura per visualizzare il valore del peso in chilogrammi (kg) oppure in once (oz).



La funzione Tipo peso è impostata di fabbrica su kg.

1. Selezionare  Tipo peso.
2. Selezionare kg oppure oz.
3. Toccare il tasto CONFERMA  per attivare l'unità di misura del peso desiderata.

Info sistema



Menù dove sono visualizzate le informazioni relative al numero di serie e alle versioni software.

- Nel "menù impostazioni"  toccare il tasto il tasto INFO SISTEMA  (posizionato nell'area inferiore  a destra).

Ripristina le impostazioni



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



L'operazione cancella anche le ricette personali.

- Nel "menù impostazioni"  toccare il tasto il tasto FACTORY RESET  (posizionato nell'area inferiore  al centro).
- 1. Toccare il tasto Sì se si intende ripristinare le operazioni originali di fabbrica.
- oppure
- 2. Toccare il tasto No per annullare l'operazione.

CONNESSIONE (solo modelli SmegConnect)



Menù dove sono visualizzati i parametri della connettività.

- Nel "menù impostazioni"  toccare il tasto il tasto CONNESSIONE .



Per le impostazioni relative alla CONNESSIONE  consultare il manuale d'uso "Connettività abbattitore da incasso".

Pulizia dell'apparecchio



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

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

Macchie di cibo o residui

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

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

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

Pulizia della cavità

Per una buona conservazione della cavità occorre pulirla regolarmente dopo ogni utilizzo.

Evitare di lasciar seccare all'interno residui di cibo perché potrebbero rovinare le superfici.

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

Rimuovere sempre i residui solidi.



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



Al termine di ogni utilizzo, si consiglia di effettuare due cicli di pulizia automatica per garantire una sanificazione ottimale della cavità.

Asciugatura

La cottura e l'abbattimento/surgelazione delle pietanze genera umidità all'interno della cavità. Questo è un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Alla fine di ogni utilizzo:

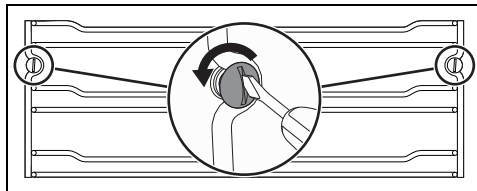
1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. rimuovere lo sporco dalla cavità;
3. asciugare la cavità con un panno morbido;
4. lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché la cavità si asciughi completamente.

Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

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

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

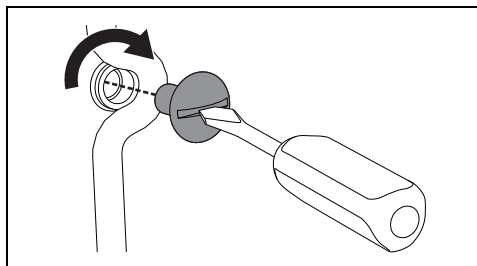
- Con un cacciavite a taglio di medie dimensioni, svitare i perni che fissano il telaio alla parete laterale del vano.



Tenere saldamente il telaio con una mano per evitare che cada e che possa rovinare le superfici dell'apparecchio.

Per rimontare i telai supporto griglie/teglie:

- Posizionare il telaio sulla parete laterale del vano e avvitare i perni di fissaggio nella loro sede.



Funzioni speciali di pulizia

- Dalla posizione 0, ruotare la manopola funzioni a sinistra di una posizione. Il tasto  lampeggia.

Pulizia automatica



La funzione pulizia automatica ha il compito di sanificare l'interno del vano dagli odori sgradevoli generati durante l'esecuzione delle funzioni.

- Nel "menù principale" toccare il tasto  (posizionato nell'area inferiore ).
- Aprire la porta.
- Premere il tasto AVVIA  per iniziare la pulizia automatica.



La pulizia automatica non viene avviata se la porta è chiusa.



In caso di chiusura accidentale della porta durante la funzione, l'apparecchio interrompe la funzione in attesa della riapertura della porta.

- Terminata la pulizia automatica, asciugare accuratamente il vano dell'apparecchio.
- Chiudere la porta.

Manutenzione straordinaria

Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

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

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

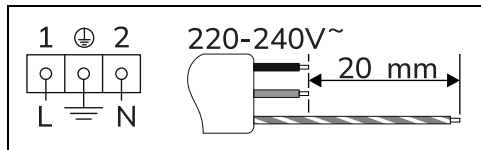
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V~



Cavo tripolare 3 x 1,5 mm².



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

Collegamento fisso

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

Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

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

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

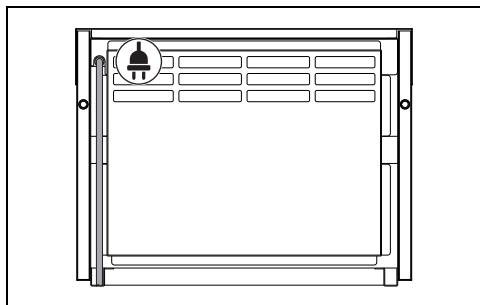
Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamento o bruciature.

Posizionamento

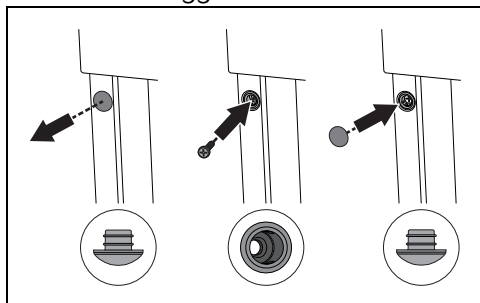


Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Posizione del cavo di alimentazione

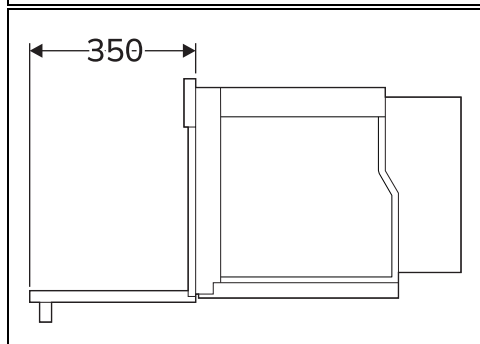
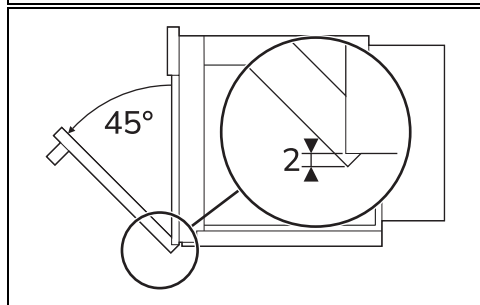
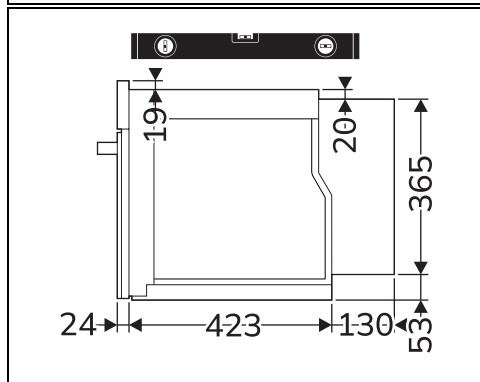
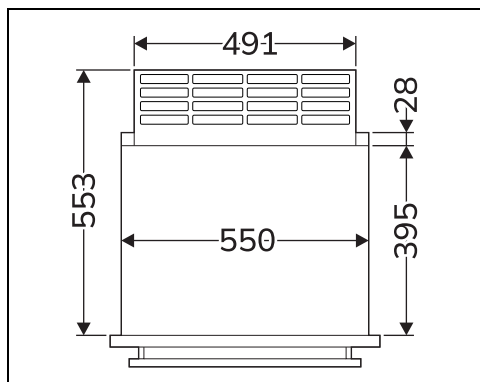
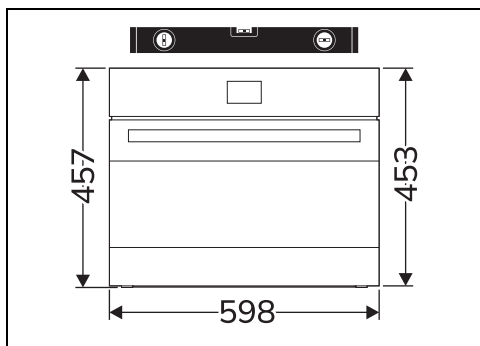


Boccole di fissaggio

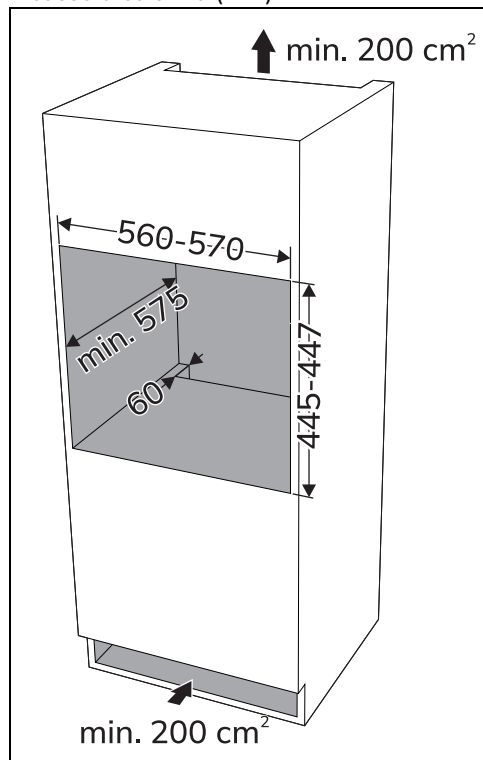


1. Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata dell'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.
4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

Ingombri dell'apparecchio (mm)



Incasso a colonna (mm)



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