

# Sommario

<b>1 Avvertenze</b>	<b>4</b>
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	7
1.3 Responsabilità del produttore	7
1.4 Questo manuale d'uso	7
1.5 Targhetta di identificazione	7
1.6 Smaltimento	7
1.7 Come leggere il manuale d'uso	8
<b>2 Descrizione</b>	<b>9</b>
2.1 Descrizione generale	9
2.2 Pannello comandi	9
2.3 Altre parti	10
2.4 Accessori disponibili	11
<b>3 Uso</b>	<b>12</b>
3.1 Avvertenze	12
3.2 Primo utilizzo	12
3.3 Uso degli accessori	13
3.4 Uso del forno	14
3.5 Consigli per la cottura	23
3.6 Funzioni speciali	24
3.7 Programmi	34
3.8 Ricette personali	44
3.9 Impostazioni	50
<b>4 Pulizia e manutenzione</b>	<b>56</b>
4.1 Avvertenze	56
4.2 Pulizia delle superfici	56
4.3 Pulizia della porta	57
4.4 Pulizia del vano cottura	59
4.5 Pirolisi	60
4.6 Manutenzione straordinaria	64
<b>5 Installazione</b>	<b>66</b>
5.1 Collegamento elettrico	66
5.2 Per l'installatore	67
5.3 Sostituzione del cavo	67
5.4 Posizionamento	68

## ISTRUZIONI ORIGINALI

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](http://www.smeg.com)



# Avvertenze

## 1 Avvertenze

### 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.



- NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.
- NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.
- NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Durante il processo di pirolisi (ove disponibile) spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano di cottura eventualmente installato sopra l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- 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 sedersi sull'apparecchio.
- 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.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.

## Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche). Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.



## Avvertenze

- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- 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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 4000 metri sopra il livello del mare.

## 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 morsetteria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.



- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- 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.

## Per questo apparecchio

- Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.

## 1.2 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

## 1.3 Responsabilità del produttore

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

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

## 1.4 Questo manuale d'uso

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

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

## 1.5 Targhetta di identificazione

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

## 1.6 Smaltimento



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.



## Avvertenze

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina.



### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

## 1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

### Avvertenze



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

### Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

### Uso



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

### Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

### Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

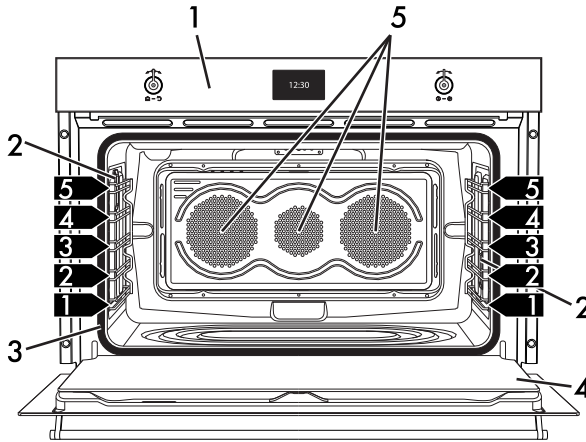
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada

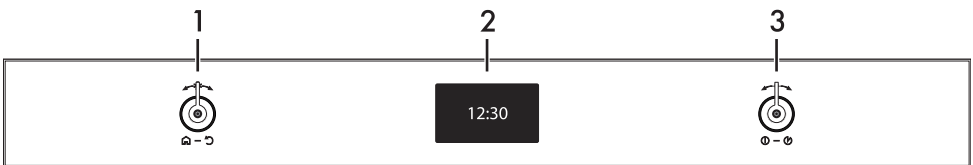
3 Guarnizione

4 Porta

5 Ventola

**1,2,3** Ripiano del telaio

### 2.2 Pannello comandi



#### 1 Manopola di ritorno

Tramite questa manopola è possibile ritornare alla voce precedente nel menù dell'apparecchio. Consente inoltre di accendere o spegnere manualmente la lampada all'interno del vano cottura.

#### 2 Display

Visualizza l'ora corrente, i parametri della cottura e tutte le funzionalità dell'apparecchio.



## Descrizione

### 3 Manopola comando —

Tramite questa manopola è possibile accendere/spegnere l'apparecchio e selezionare le varie funzioni disponibili.

Ruotare la manopola a destra o sinistra per variare/selezionare la voce desiderata.

Premere per confermare.



Mantenere premuta la manopola per almeno 5 secondi per terminare all'istante un'eventuale cottura.

## 2.3 Altre parti

### Ripiani di posizionamento

L'apparecchio dispone di ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto (vedi 2.1 Descrizione generale).



### Ventola di raffreddamento

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

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

### Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene avviata una qualsiasi funzione, ad esclusione delle funzioni Pirolisi Eco  e Pirolisi .
- Quando la manopola temperatura viene ruotata brevemente a destra (attivazione e disattivazione manuale).



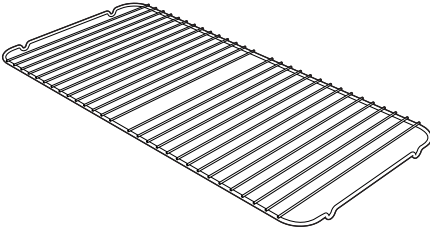
Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna.





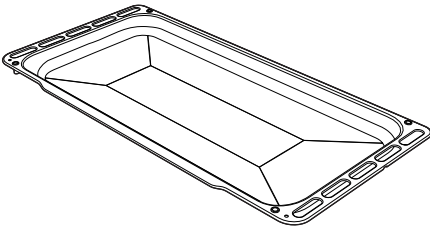
## 2.4 Accessori disponibili

### Griglia per teglia



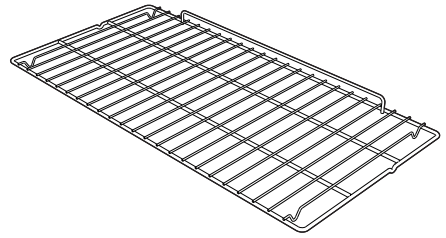
Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

### Teglia profonda



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

### Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

**i** Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

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

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



## 3 Uso

### 3.1 Avvertenze



**Uso non corretto**

**Rischio di danni alle superfici**

- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.



**Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso**

**Pericolo di ustioni**

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di alimenti all'interno del vano cottura.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.



**Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso**  
**Pericolo di incendio o scoppio**

- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.

### 3.2 Primo utilizzo

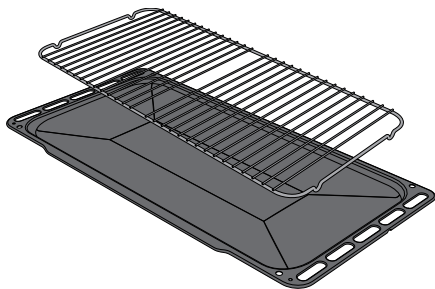
1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).
4. Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



### 3.3 Uso degli accessori

#### Griglia per teglia

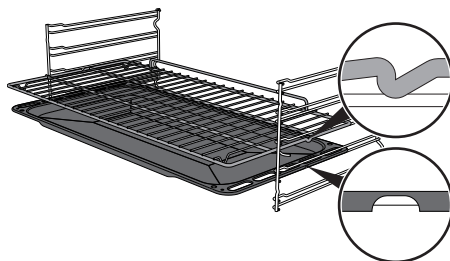
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



#### Griglie e teglie

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

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



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

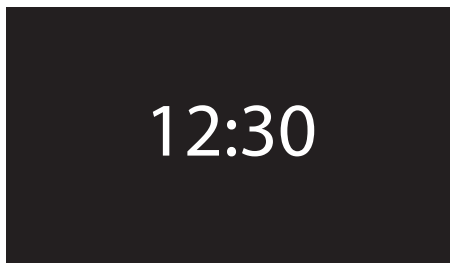


Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



## 3.4 Uso del forno

### Primo utilizzo



Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenta sul display la simbologia **00:00** lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente (nel caso della prima accensione è inoltre consigliato impostare la lingua desiderata).

Premere la manopola comando per entrare nel menù impostazioni vedi "3.9 Impostazioni".



Al primo utilizzo l'apparecchio è impostato sulla lingua di default "English".



Alla prima connessione o dopo un'interruzione di corrente è necessario attendere qualche secondo prima di interagire con l'apparecchio.

### Riattivazione del display

Se la modalità Eco-Light è attiva (vedi "Eco-Light" nel capitolo "Impostazioni"), il display si spegne dopo 2 minuti dall'ultimo utilizzo dell'apparecchio.

Per attivare il display quando è spento:

- ruotare o premere una delle due manopole dell'apparecchio.

L'apparecchio emette una sequenza di suoni e il display si accende dopo pochi secondi. Alla riaccensione il display mostra la schermata dell'ora corrente.



Se per riattivare il display si ruota la manopola di ritorno a destra o a sinistra, la lampada all'interno del vano cottura si accende.



Se per riattivare il display si preme la manopola comando, il display mostra la schermata del menù principale.

#### menu

funzioni cottura

funzioni speciali

programmi

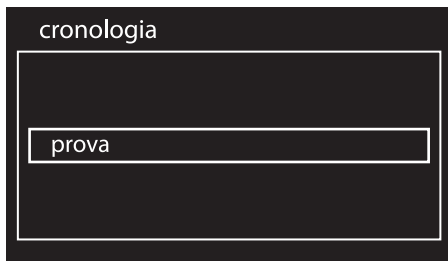
ricette personali

impostazioni



## Cronologia

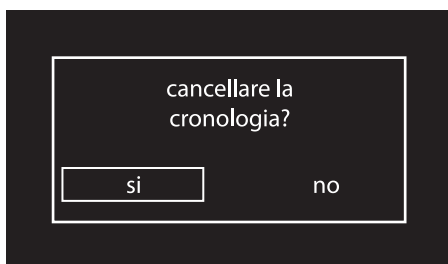
Nella schermata dell'orologio premere la manopola di ritorno per visualizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.



## Cancellare la cronologia

In caso si voglia cancellare la cronologia:

1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola di ritorno per visualizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.
2. Premere la manopola comando per alcuni secondi.

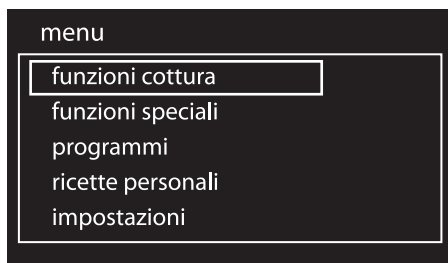


3. Selezionare **SI** se si vuol cancellare la cronologia.



## Funzioni di cottura

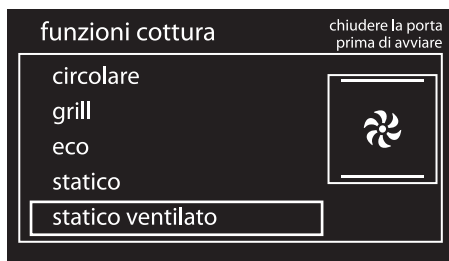
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **funzioni cottura** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.





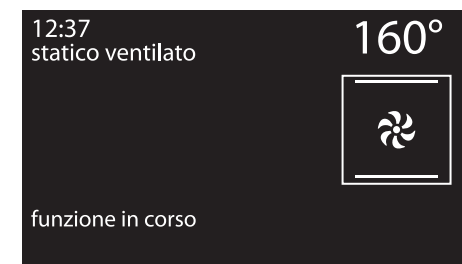
## Uso

4. Ruotare la manopola comando per selezionare la funzione desiderata.
5. Premere la manopola comando per confermare la selezione.



Si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.

Al termine del preriscaldamento interverrà un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano cottura.



### Interruzione di una funzione

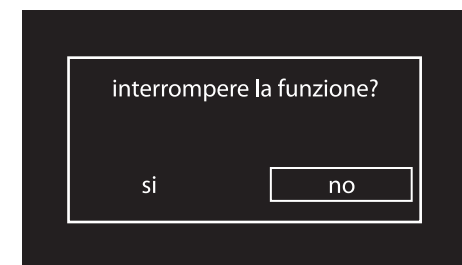
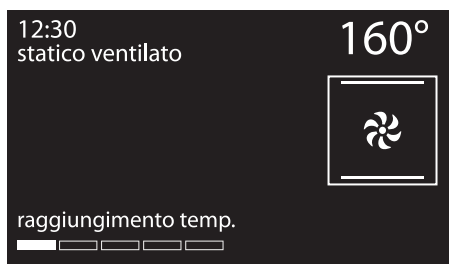
Per interrompere una funzione di cottura:

1. Premere la manopola di ritorno.
2. Selezionare l'opzione desiderata
3. Premere la manopola di ritorno per confermare.



Per motivi di sicurezza, è possibile impostare la cottura solamente con la porta chiusa.

L'apparecchio inizierà la fase di preriscaldamento. Sul display verrà visualizzata la funzione scelta, la temperatura preimpostata, l'ora corrente e l'avanzamento del raggiungimento della temperatura.



Mantenere premuta la manopola comando per almeno 5 secondi per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.

Per modificare la temperatura preimpostata, in qualsiasi momento, ruotare la manopola comando. Premere per confermare o attendere 5 secondi.



## Elenco delle funzioni di cottura

**ECO**

### Eco

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. Ideale per la cottura di carne, pesce e verdura. Non è consigliata per alimenti che richiedono lievitazione.

Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



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



Nella funzione ECO i tempi di cottura (e di un eventuale preriscaldamento) sono più lunghi.

### Statico

Il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare particolari tipi di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene, è comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca e anatra.

### Grill

Il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Tale funzione permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolar modo carne.

### Suola

Il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze.

### Statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° ripiano).



## Grill ventilato

L'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per alimenti di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale).



## Suola ventilata

La combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



## Circolare

La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del vano cottura) consente la cottura di alimenti diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente (su più ripiani) pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



## Turbo

La combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia alimenti diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per alimenti di grandi volumi che richiedono cotture intense. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° ripiano).



## Circolare + Grill ventilato

La combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.






## Contaminuti durante una funzione




Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.

1. Premere la manopola comando durante una funzione di cottura.
2. Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per impostare la durata (da 1 minuto fino a 4 ore). Dopo qualche secondo, il simbolo  smette di lampeggiare ed il conto alla rovescia ha inizio.


12:37  
statico ventilato

160°

 00 h 30 m



funzione in corso

3. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato. Il simbolo  lampeggia.



Ruotare la manopola a destra o a sinistra per selezionare un ulteriore contaminuti, oppure premere la manopola comando per disattivare il segnale acustico.

## Cottura temporizzata



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




L'attivazione di una cottura temporizzata annulla un eventuale timer contaminuti impostato in precedenza.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere due volte la manopola comando.
2. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare i minuti di cottura da 00:01 a 13:00. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.

12:39  
statico ventilato

160°


 00 h 00 m

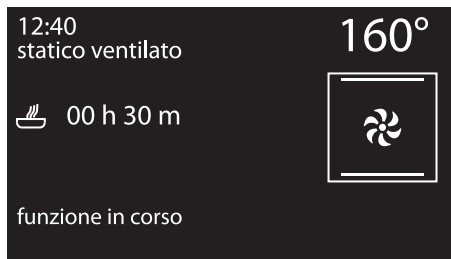


imposta durata

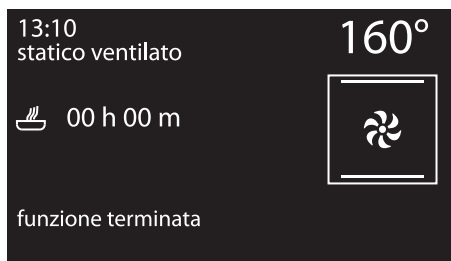


## Uso

- Qualche secondo dopo aver selezionato la durata desiderata, il simbolo  smette di lampeggiare e la cottura temporizzata ha inizio.



- Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico.
- Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.



Per aggiungere alcuni minuti di cottura ruotare la manopola comando.





Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola comando. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.



Per spegnere l'apparecchio vedi "Interruzione di una funzione".

### Modifica dei dati impostati nella cottura temporizzata

Durante il funzionamento, è possibile modificare la durata della cottura temporizzata:

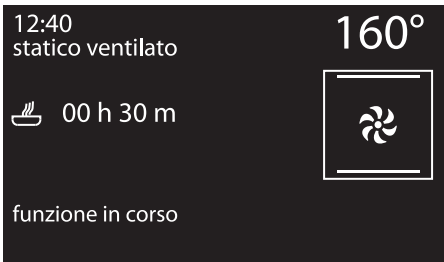
- Quando il simbolo  è fisso e l'apparecchio è in fase di cottura, premere la manopola comando. Il simbolo  inizia a lampeggiare.
- Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.







## Cottura programmata

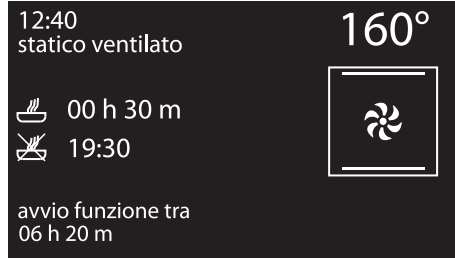
**i** Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico del forno.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la manopola comando per impostare una durata di cottura.

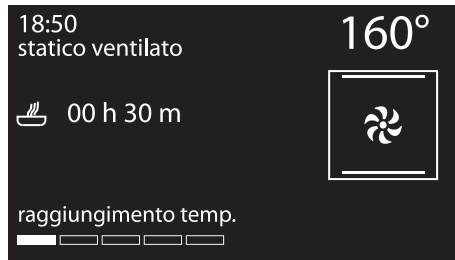


2. Prima che il simbolo  smetta di lampeggiare premere la manopola comando per impostare l'ora di fine cottura.
3. Il simbolo  lampeggia. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare l'orario di fine cottura.

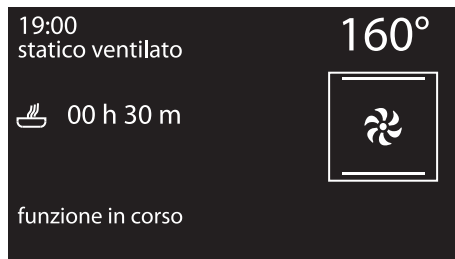
4. Dopo alcuni secondi i simboli  e  smettono di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.



5. In base ai valori impostati, l'apparecchio inizierà un preriscaldamento di circa 10 minuti...

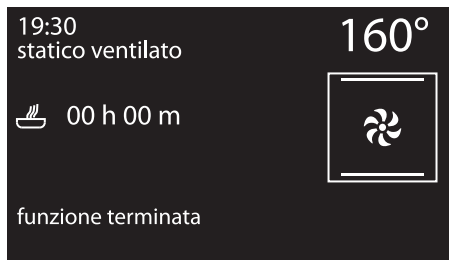


6. ... per poi procedere con la funzione selezionata.





- Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico.
- Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.



Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola comando. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.










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

### Modifica dei dati impostati nella cottura programmata



Dopo aver modificato la durata di cottura si rende necessario re-impostare l'ora di fine cottura.

Durante il funzionamento, è possibile modificare la durata della cottura programmata:

- Quando i simboli  e  sono fissi e l'apparecchio è in attesa di iniziare la cottura, premere la manopola comando. Il simbolo  inizia a lampeggiare.
- Ruotare la manopola comando per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.
- Premere nuovamente la manopola comando. Il simbolo  si spegne e  inizia a lampeggiare. Sul display viene visualizzato l'orario di fine cottura.
- Ruotare la manopola comando per posticipare l'orario di fine cottura.
- Dopo qualche secondo li simboli  e  smettono di lampeggiare e la cottura programmata riprende il suo funzionamento con le nuove impostazioni.



In caso di modifica della durata della cottura, l'orario di fine cottura viene cancellato.



### 3.5 Consigli per la cottura

#### Consigli generali

- Utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su più livelli.
- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).
- A parità di peso, i tempi di cottura dei pezzi tagliati è minore rispetto ai tempi di cottura del pezzo intero.

#### Consigli per la cottura di carni

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

#### Consigli per le cotture con Grill

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato, è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.

#### Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- In caso di cotture su più livelli, posizionare gli alimenti preferibilmente sul 2° e 4° ripiano, aumentare il tempo di cottura di qualche minuto ed utilizzare solamente funzioni ventilate.
- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.
- I tempi di cottura di meringhe e bignè variano a seconda della dimensione.

#### Consigli per scongelamento e lievitazione

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.



- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.
- Frutta e pane, se divisi in pezzi, impiegano lo stesso tempo per scongelarsi, indipendentemente dalla quantità e dal peso totali.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

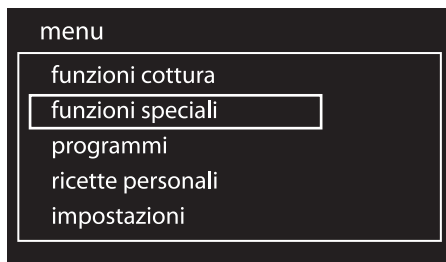
## Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.
- (Ove presente) Se non utilizzata, rimuovere la piastra pizza dal fondo del vano cottura.

## 3.6 Funzioni speciali

**i** Nel menu delle funzioni speciali sono raccolte alcune funzionalità come il contaminuti da forno spento, funzioni di scongelamento o pulizia...

1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **funzioni speciali** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



**i** Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.



## Elenco funzioni speciali



### Contaminuti

Questa funzione aziona una suoneria al termine dei minuti impostati.



### Scongelamento a peso

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



### Scongelamento a tempo

Questa funzione permette di scongelare gli alimenti in base ad un tempo selezionabile.



### Lievitazione

La lievitazione favorita dal calore proveniente dall'alto consente di lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



### Scaldapiatti

Per scaldare o mantenere i piatti caldi.



### Sabbath

Questa funzione permette di cuocere i cibi rispettando le disposizioni nella festa del riposo della religione ebraica.



### Pirolisi ECO

Impostando questa funzione l'apparecchio esegue una pirolisi a 500°C per un tempo prestabilito. Da utilizzare per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.



### Pirolisi

Impostando questa funzione l'apparecchio raggiunge temperature che arrivano fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne.



Di seguito verranno illustrate le funzioni speciali di maggior complessità d'uso.


Per le funzioni **Pirolisi ECO** e **Pirolisi** vedi "4 Pulizia e manutenzione".

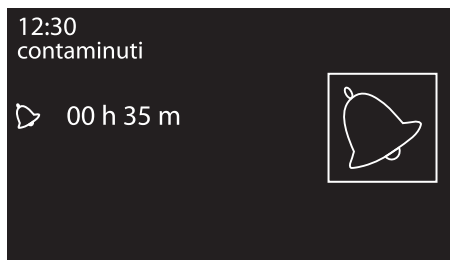



## Contaminuti

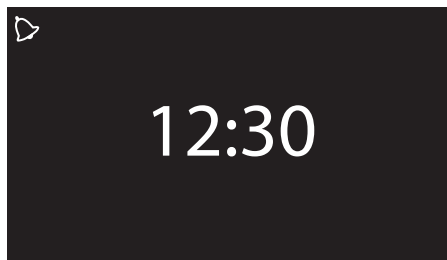
1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **contaminuti** dal menu "funzioni speciali".
2. Premere la manopola comando per confermare.



3. Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per impostare la durata (da 1 minuto fino a 4 ore). Dopo qualche secondo, il simbolo  smette di lampeggiare ed il conto alla rovescia ha inizio.



4. Se si esce dalla schermata di impostazione del contaminuti verrà visualizzato il simbolo  in alto a sinistra ad indicare che è attivo un timer contaminuti.



Per rimuovere il contaminuti speciale è necessario riportare a zero il conteggio.



Se dopo aver impostato un tempo di contaminuti si attiva una funzione, questo tempo verrà automaticamente riportato come contaminuti della funzione, ad esclusione di alcune funzioni speciali, programmi automatici e ricette personali.



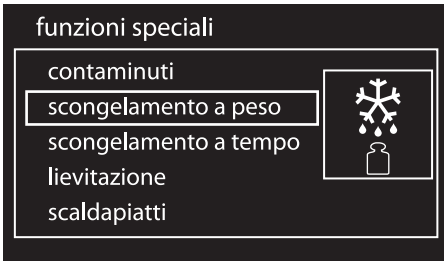
Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.



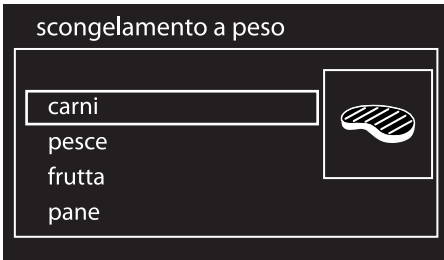


## Scongelamento a peso

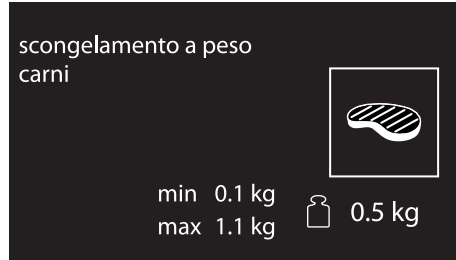
1. Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scongelamento a peso** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.



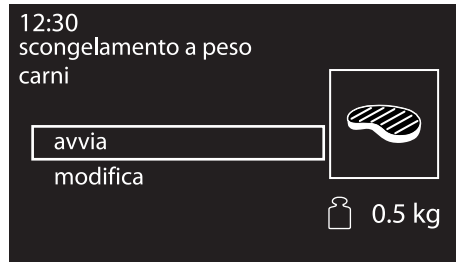
4. Ruotare la manopola comando per selezionare la tipologia di alimento da scongelare.



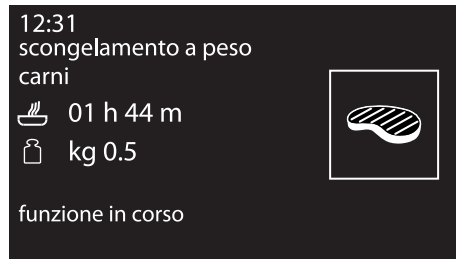
5. Ruotare la manopola comando per selezionare il peso (in chilogrammi) dell'alimento da scongelare.



6. Premere la manopola comando per confermare i parametri impostati.

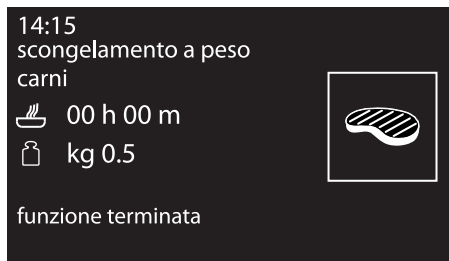


7. Premere nuovamente la manopola comando per iniziare lo scongelamento oppure selezionare modifica per modificare ulteriormente i parametri impostati.



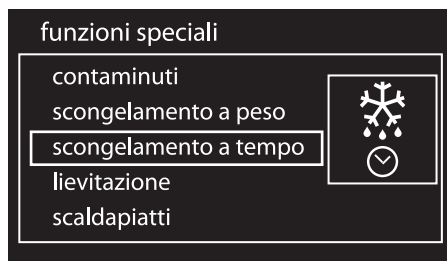


- Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico.
- Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.



## Scongelamento a tempo

- Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
- Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scongelamento a tempo** dal menu "funzioni speciali".
- Premere la manopola comando per confermare.

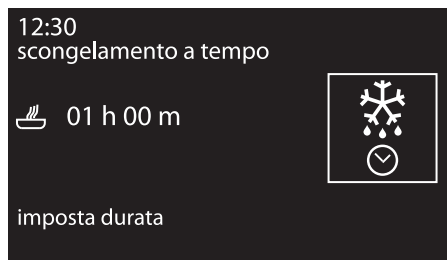


Parametri preimpostati:

Tipologia		Peso (g)	Tempo (default)
	Carni	0.1 a 1.1 (default 0.5)	02h 00m
	Pesce	0.1 a 0.7 (default 0.3)	00h 55m
	Frutta	0.1 a 0.5 (default 0.3)	00h 35m
	Pane	0.1 a 0.5 (default 0.3)	00h 25m

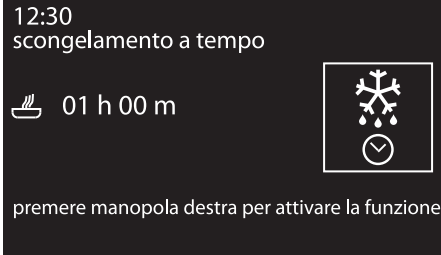
\*I tempi di scongelamento possono variare in base alla forma ed alla dimensione dell'alimento da scongelare.

- Ruotare la manopola comando per modificare il valore (da 1 minuto a 13 ore).

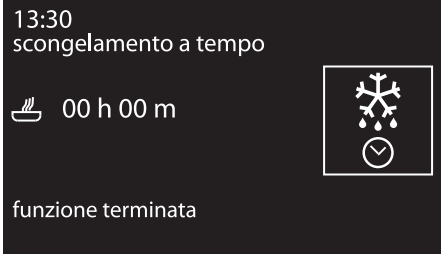




5. Premere la manopola comando per confermare i parametri impostati.



6. Premerla nuovamente per avviare lo scongelamento.
7. Mentre la funzione è in corso, è possibile modificare ulteriormente la durata dello scongelamento. Ruotare la manopola comando verso destra o sinistra per apportare le modifiche desiderate.
8. Premere la manopola comando per confermare la nuova durata di scongelamento impostata. In ogni caso, dopo 5 secondi dall'ultima modifica lo scongelamento riprende automaticamente la propria funzione.
9. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico.
10. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.



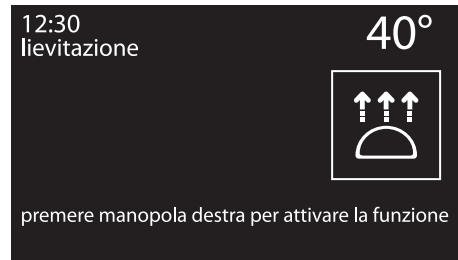
## Lievitazione

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

1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **lievitazione** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.



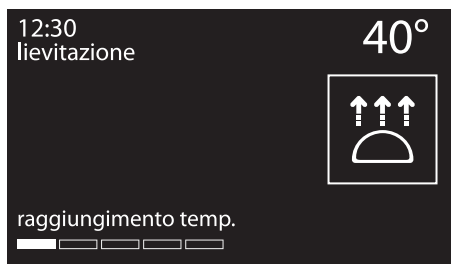
4. Premere la manopola comando per attivare la funzione.



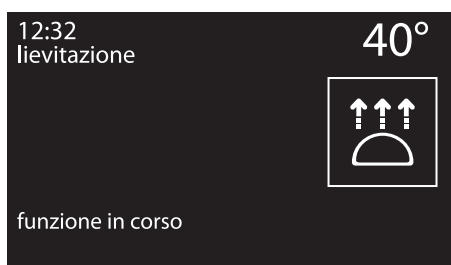


## Uso

5. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...

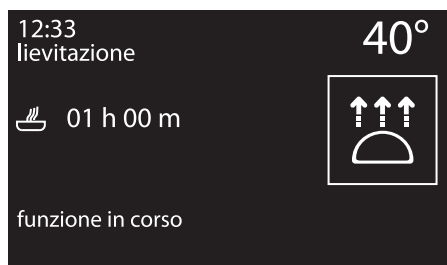


6. ... per poi procedere con la funzione selezionata.



Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti per un massimo di 4 ore (vedi "Contaminuti durante una funzione"), una durata di lievitazione (vedi "Cottura temporizzata") o una lievitazione ritardata (vedi "Cottura programmata").

7. Premere la manopola comando per apportare le modifiche desiderate.

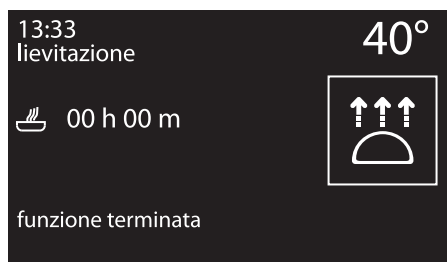


**i** Se non impostato diversamente, la lievitazione ha una durata massima di 13 ore.

**i** Nella funzione lievitazione la luce all'interno del vano cottura rimane spenta.

8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico.

9. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.

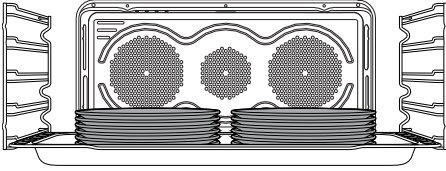


**i** Nella funzione lievitazione non è possibile modificare la temperatura.



## Scaldapiatti

1. Posizionare la teglia sul primo ripiano sulla quale riporre i piatti da scaldare.



Non creare pile considerevoli di stoviglie. Impilare al massimo 5/6 stoviglie per un massimo di due file.

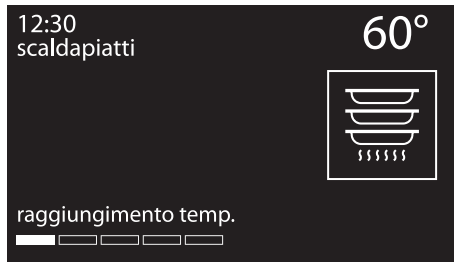
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scaldapiatti** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.



4. Premere la manopola comando per attivare la funzione oppure ruotarla per regolare la temperatura preimpostata (da 40° a 80°).



5. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...





## Uso

6. ... per poi procedere con la funzione selezionata.



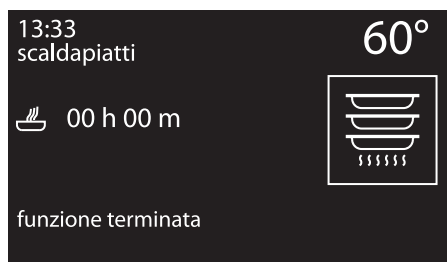
Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti per un massimo di 4 ore (vedi "Contaminuti durante una funzione"), una durata di riscaldamento (vedi "Cottura temporizzata") o un riscaldamento ritardato (vedi "Cottura programmata").

7. Premere la manopola comando per apportare le modifiche desiderate.



8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico.

9. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.



Nella funzione scaldapiatti non è possibile modificare la temperatura.



## Sabbath



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-100 °C.
- Lampada del vano cottura disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta o l'attivazione manuale tramite manopola non attiva la lampada.
- Ventola interna disattivata.
- Luce manopole e indicazioni sonore disattivate.



Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro.

Ogni azione sulle manopole non produrrà nessun effetto; resterà attiva solamente la manopola comando per poter tornare al menù principale.

2. Premere la manopola comando per confermare.

### funzioni speciali

scongelamento a peso  
 scongelamento a tempo  
 lievitazione  
 scaldapiatti  
 sabbath



3. Ruotare la manopola comando verso destra o sinistra per modificare la temperatura del riscaldamento.

sabbath

60°



premere manopola destra per attivare la funzione

4. Premere la manopola comando per iniziare la funzione Sabbath.

sabbath

60°



1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **sabbath** dal menù "funzioni speciali".

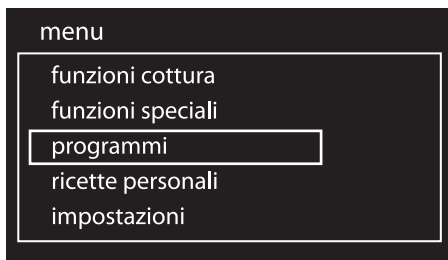
5. Al termine, mantenere premuta la manopola comando per almeno 5 secondi per tornare al menù principale.



## 3.7 Programmi

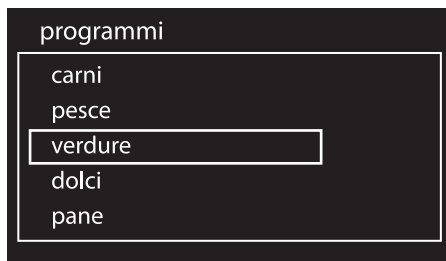
**i** In questa modalità è possibile selezionare un programma prememorizzato per la cottura di pietanze. In base al peso selezionato l'apparecchio calcolerà automaticamente i parametri ottimali di cottura.

1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **programmi** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.

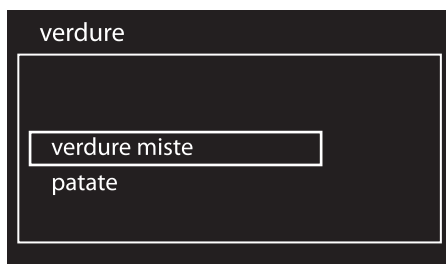


## Avvio di un programma

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu "programmi".
2. Premere la manopola comando per confermare.



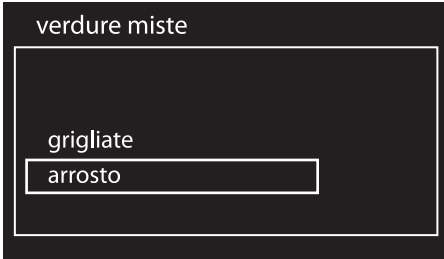
3. Selezionare il sottotipo di pietanza da cucinare e premere la manopola comando per confermare.







4. Selezionare il tipo di trattamento (ove possibile a seconda della pietanza scelta) e premere la manopola comando per confermare.



- A questo punto è possibile avviare il programma selezionato, modificare le impostazioni in modo permanente o eseguire una cottura ritardata.




5. Ruotare la manopola comando per selezionare il peso della pietanza.



6. Se si sceglie l'opzione **avvia**, la cottura avrà inizio con le impostazioni predefinite del programma, il display visualizzerà tutti i parametri impostati.



**i** Il tempo indicato non prevede il tempo di raggiungimento temperatura.

 È possibile cambiare in qualsiasi momento, anche a cottura avviata, alcuni parametri di cottura predefiniti.



7. Un apposito messaggio indicherà il momento di infornare la pietanza e dare il consenso all'inizio della cottura.



8. Premere la manopola comando per cominciare la cottura.



## Termine di un programma

1. Al termine del programma l'apparecchio avviserà l'utente tramite segnali acustici e il simbolo  lampeggiante.



2. Per effettuare una nuova cottura con i parametri già impostati premere la manopola comando (premere due volte nel caso sia attiva la segnalazione acustica). L'apparecchio riprenderà automaticamente la cottura se ancora in temperatura, altrimenti riprenderà anche la fase di preriscaldamento.



La cottura in sequenza risulta utile per cucinare più pietanze dello stesso tipo. Ad esempio per la cottura di più pizze in successione.



Si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura. Attendere l'apposito messaggio.

3. Per uscire e terminare il programma premere la manopola di ritorno.



## Modifica permanente di un programma

1. All'interno del programma selezionato, ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **modifica** dal menu della pietanza selezionata.
2. Premere la manopola comando per confermare.



3. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la **funzione** da associare al programma.



4. Premere la manopola comando per confermare.

5. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il **peso** della pietanza da associare al programma.



6. Premere la manopola comando per confermare.
7. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **durata** della cottura da associare al programma.



8. Premere la manopola comando per confermare.

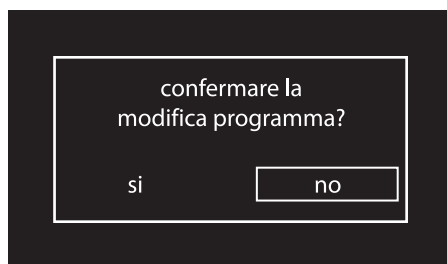


## Uso

9. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **temperatura** di cottura da associare al programma.



13. Se si preme nuovamente la manopola comando si ritorna al punto 2 della sequenza di modifica. Per memorizzare il programma è necessario premere la manopola di ritorno. Verrà richiesta una conferma delle modifiche appena selezionate.

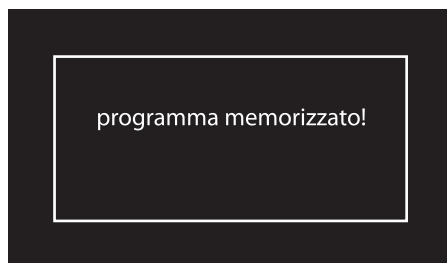


10. Premere la manopola comando per confermare.
11. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare il **ripiano** da associare al programma.



**i** Se non si conferma la modifica il programma rimane invariato.

14. Nel caso venga confermata la modifica il display visualizzerà una conferma.

















12. Premere la manopola comando per confermare.



## Tabelle programmi predefiniti

### CARNI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Roastbeef	al sangue	1,3	2		200	49
	medio	1,3	2		200	56
	ben cotto	1,4	2		200	70
Arista di maiale	-	0,8	2		190	88
Agnello	medio	2	2		190	105
	ben cotto	2,1	2		190	130
Vitello	-	1	2		190	80
Costine di maiale	-	1	4		250	10 + 6 <sup>(1)</sup>
Braciola di maiale	-	1,3	4		280	14 + 4 <sup>(1)</sup>
Salsiccia di maiale	-	1	4		280	7 + 5 <sup>(1)</sup>
Pancetta di maiale	-	0,4	4		250	4 + 2 <sup>(1)</sup>
Tacchino	arrosto	2,3	2		190	115
Pollo	arrosto	1	2		200	80
Coniglio	arrosto	0,9	2		190	75

<sup>(1)</sup> Per le cotture grigliate, si consiglia di cuocere gli alimenti su entrambe i lati riferendosi ai tempi indicati in tabella. Il tempo maggiore indicato si riferisce sempre al primo lato da cuocere partendo dalla pietanza cruda.



## Uso

### PESCE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pesce fresco	-	0,5	2		160	35
Pesce congelato	-	0,6	2		160	50
Branzino	-	1	2		160	50
Coda di rospo	-	0,5	2		160	57
Dentice	-	1,2	2		180	65
Rombo	-	1	2		160	40

### VERDURE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Verdure miste	grigliate	0,5	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
	arrosto	1	2		200	33
Patate	arrosto	1	2		200	30
	fritte congelate	0,5	2		220	18

<sup>(1)</sup> Per le cotture grigliate, si consiglia di cuocere gli alimenti su entrambe i lati riferendosi ai tempi indicati in tabella. Il tempo maggiore indicato si riferisce sempre al primo lato da cuocere partendo dalla pietanza cruda.



## DOLCI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Ciambella	-	1,5	2		160	50
Biscotti	-	0,5	2		160	23
Muffin	-	0,5	2		160	21
Bignè	-	0,5	2		180	70
Meringa	-	0,4	2		130	93
Pan di spagna	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Crostata	-	1	2		170	43
Pain brioché	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

## PANE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pane lievitato	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20
Pizza in teglia	-	0,9	2		280	12



## Uso

### PIZZA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pizza su pietra	fresca	0,7	1 <sup>(2)</sup>		280	7
	congelata	0,2	1 <sup>(2)</sup> (3)		230	4

<sup>(2)</sup> La pietra deve essere appoggiata sul fondo del vano cottura.

<sup>(3)</sup> La pizza congelata cotta su pietra non richiede tempi di cottura diversi a seconda del peso.

### PASTA/RISO

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pasta al forno	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine	-	1	1		200	40
Soufflè	-	0,5	2		180	25





## COTTURE BASSA TEMPERATURA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Vitello	-	1,5	2		90	540
Manzo	al sangue	1,4	2		90	190
	ben cotto	1	2		90	480
Lonza di maiale	-	1	2		90	420
Agnello	-	1,5	2		90	480



I tempi di cottura descritti nelle tabelle si riferiscono al cibo indicato nella ricetta, sono indicativi e possono variare a seconda del gusto personale.



Le tabelle riportano i dati impostati di fabbrica. Se si vuol ripristinare un programma predefinito con le impostazioni originali dopo un eventuale modifica permanente, è necessario inserire i dati riportati nelle precedenti tabelle.



Se è stata attivata la modalità ECO logic (vedi 3.9 Impostazioni) i tempi di raggiungimento di temperatura o cottura possono variare.

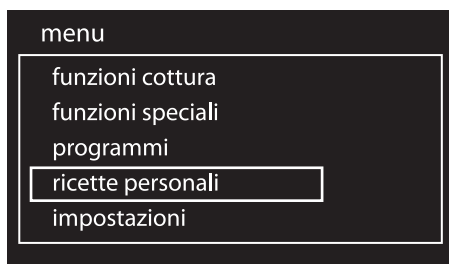


## 3.8 Ricette personali



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

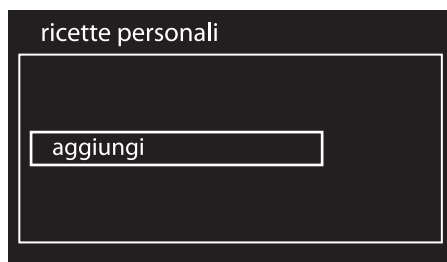
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **ricette personali** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



È possibile memorizzare fino ad un massimo di circa 10 ricette personali.

## Aggiungere una ricetta

1. Selezionare **aggiungi** dal menu "ricette personali".

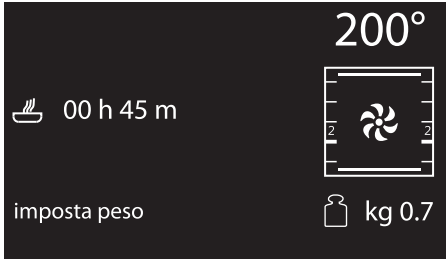


2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la **funzione** da associare alla ricetta.





3. Premere la manopola comando per confermare.
4. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il **peso** della pietanza da associare alla ricetta.



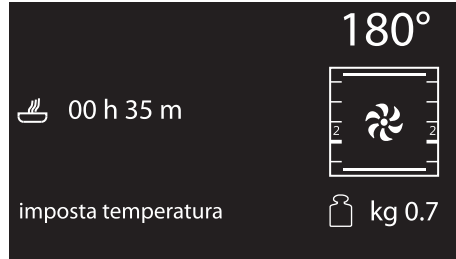
5. Premere la manopola comando per confermare.

**i** È possibile impostare o modificare il peso fino a 5 kg, ma sarà compito dell'utente valutare l'ingombro della pietanza all'interno del vano cottura.

6. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **durata** della cottura da associare alla ricetta.



7. Premere la manopola comando per confermare.
8. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **temperatura** di cottura da associare alla ricetta.



9. Premere la manopola comando per confermare.
10. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare il **ripiano** da associare alla ricetta.




11. Premere la manopola comando per confermare.



12. Se si preme nuovamente la manopola comando si ritorna al punto 2 della sequenza di modifica. Per memorizzare la ricetta è necessario premere la manopola di ritorno. Verrà richiesto l'inserimento del nome per la ricetta appena creata.

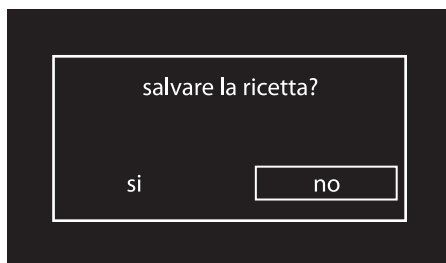


13. inserire il nome della ricetta. Ruotare la manopola comando fino a selezionare il carattere da inserire. Ad ogni pressione della manopola comando verrà inserito un carattere del nome. Il carattere  cancella la lettera precedente.

**i** Il nome della ricetta può essere lungo al massimo 10 caratteri comprensivi di spazi.

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

14. Dopo aver inserito il nome della propria ricetta, premere la manopola di ritorno per confermare o meno la programmazione effettuata. Selezionare **SI** se si vuol memorizzare la ricetta.



**i** La selezione della voce "NO" comporterà il rifiuto delle modifiche effettuate.

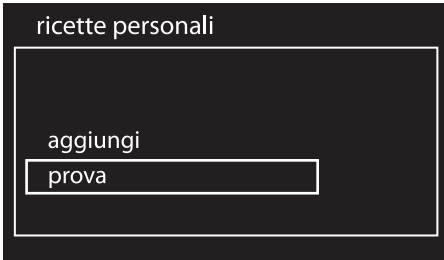
15. Nel caso venga confermata la modifica il display visualizzerà una conferma.



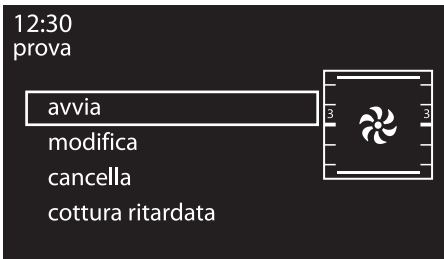


## Avvio di una ricetta personale

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).

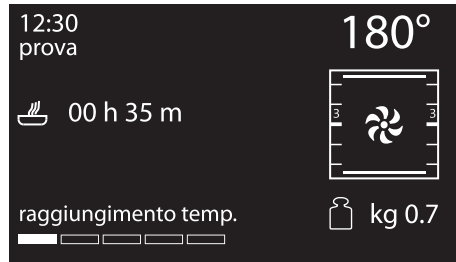


2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **avvia**.



4. Premere la manopola comando per confermare.

La cottura partirà con i parametri precedentemente impostati per la ricetta.

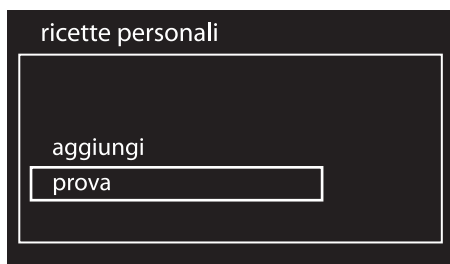


Durante la cottura resta sempre possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura, ma non verranno memorizzate nei successivi utilizzi della ricetta.



## Modifica di una ricetta personale

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).



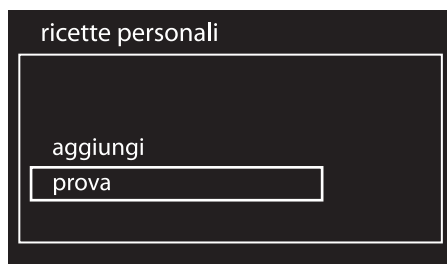
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **modifica**.



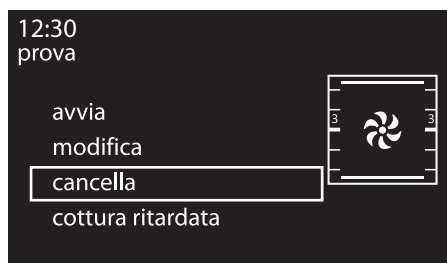
4. Premere la manopola comando per confermare.
5. Ripetere gli stessi passi partendo dal punto 2 del capitolo "Aggiungere una ricetta".

## Cancellazione di una ricetta personale

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).



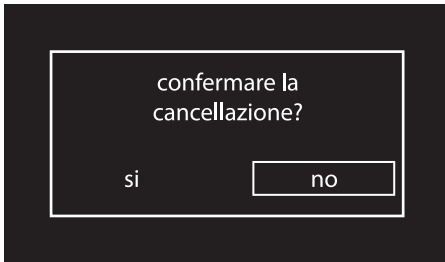
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **cancella**.



4. Premere la manopola comando per confermare.



5. Confermare l'eliminazione. Selezionare SI per eliminare definitivamente la ricetta.

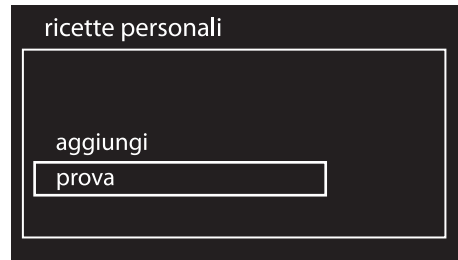


6. Nel caso venga confermata la cancellazione il display visualizzerà un messaggio di conferma.



## Cottura ritardata

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).




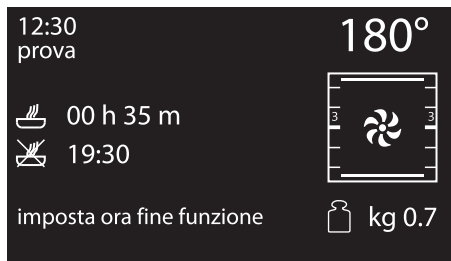
2. Premere la manopola comando per confermare.  
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **cottura ritardata**.



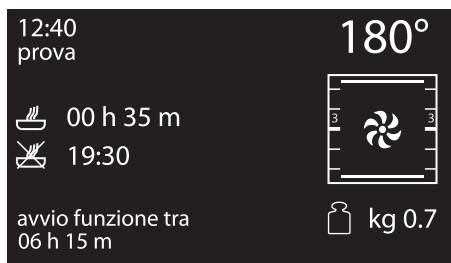
4. Premere la manopola comando per confermare.




5. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare l'ora di fine cottura tramite la manopola comando. Il simbolo  lampeggia.



6. Premere la manopola comando per confermare.

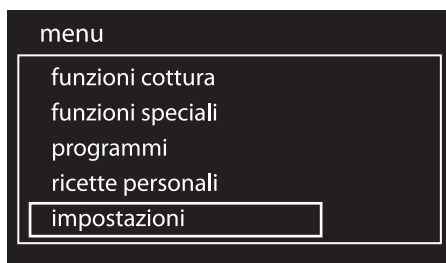


Dopo alcuni secondi il simbolo  smette di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.

## 3.9 Impostazioni

**i** Attraverso questo menù è possibile impostare la configurazione del prodotto.

1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **impostazioni** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



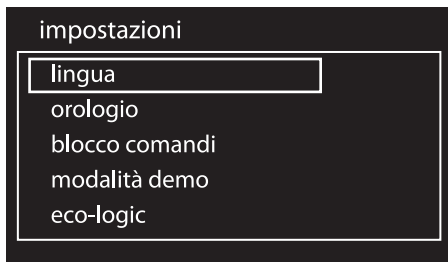




## Lingua

Permette di selezionare la lingua desiderata fra quelle disponibili.

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **lingua** dal menu "impostazioni".



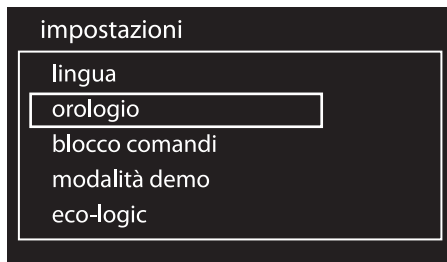
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la lingua desiderata.



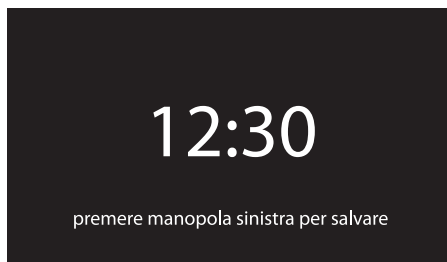
4. Premere la manopola comando per confermare la lingua selezionata.

## Orologio

Permette di modificare l'ora visualizzata.



1. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare le ore.
2. Premere la manopola comando per passare alla modifica dei minuti.
3. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare i minuti.

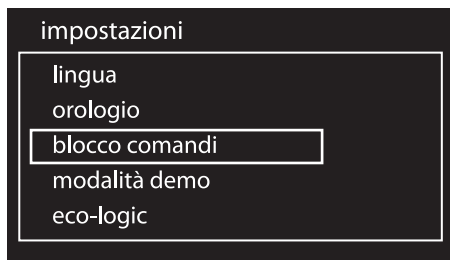


4. Premere la manopola di ritorno per confermare.

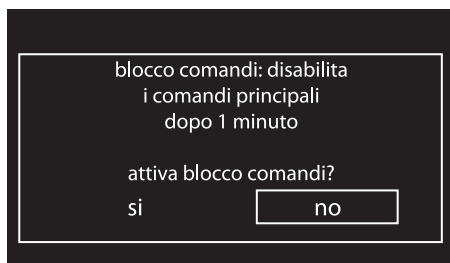



## Blocco comandi

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



- Per confermare l'attivazione del blocco comandi selezionare **SI**.



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia .

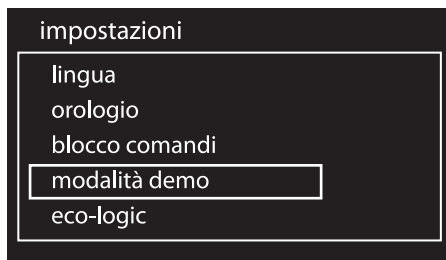
- Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura, mantenere premuta la manopola di ritorno per 3 secondi. Dopo un minuto dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.



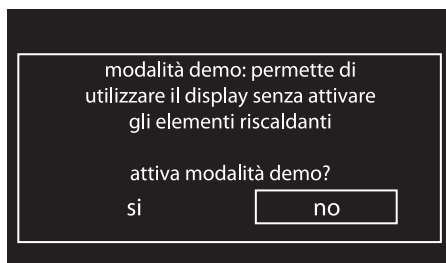
Nel caso in cui vengano toccate o variate le posizioni delle manopole comando o di ritorno, sul display verrà visualizzata per due secondi un'avvertenza.

## Modalità demo (solo per espositori)

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



- Per confermare l'attivazione della modalità demo selezionare **SI**.



Se la modalità è attiva sul display verrà visualizzata la dicitura "modalità demo".




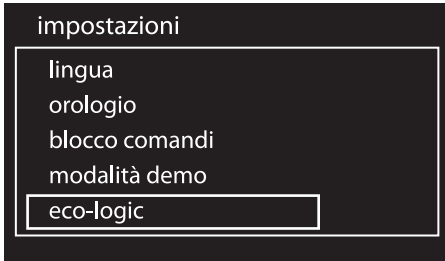
Per utilizzare normalmente l'apparecchio è necessario impostare su **OFF** questa modalità.



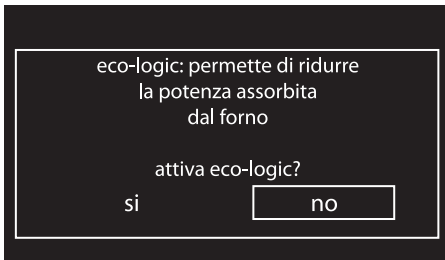
## Eco-Logic (solo su alcuni modelli)

Questa modalità permette all'apparecchio di limitare la potenza utilizzata. Indicata per utilizzare più elettrodomestici contemporaneamente.

Nel caso venga abilitata questa opzione sul display apparirà il simbolo .



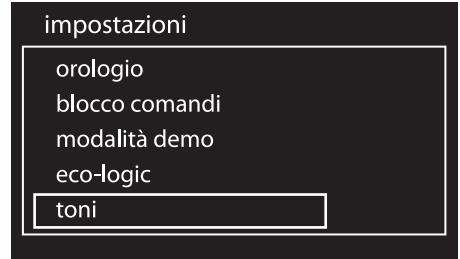
- Per confermare l'attivazione della modalità eco-logic selezionare SI.



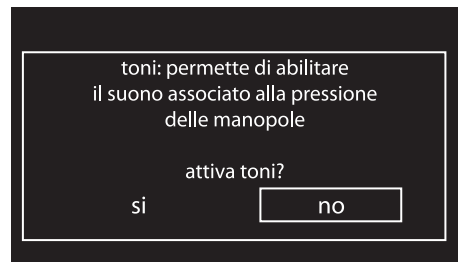
Quando la modalità eco-logic è attiva, i tempi di preriscaldamento e di cottura possono prolungarsi.

## Toni

Ad ogni pressione delle manopole l'apparecchio emette un suono. Tramite questa impostazione è possibile disabilitarlo.



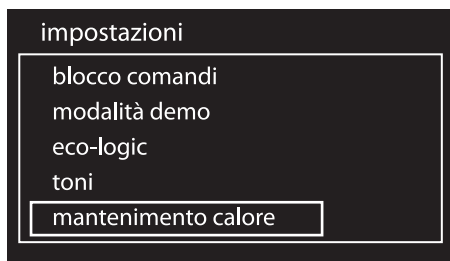
- Per disabilitare il suono associato alla pressione delle manopole selezionare NO.



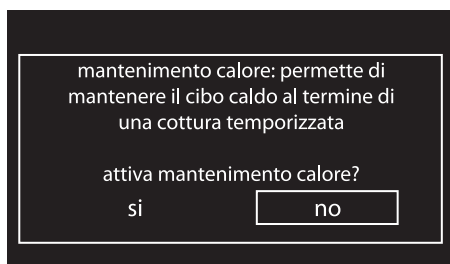


## Mantenimento calore

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



- Per confermare l'attivazione del mantenimento calore selezionare SI.

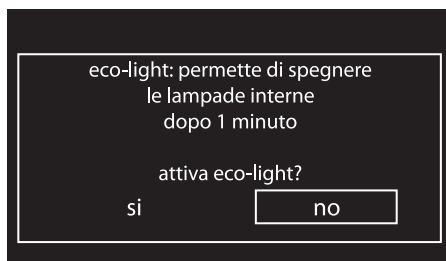


## Eco-Light

Per un maggior risparmio energetico la lampada viene disattivata automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura.



- Per confermare l'attivazione della modalità Eco-Light selezionare SI.



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



Se la funzione Eco-Light è impostata su OFF, l'apparecchio in stand-by mostra sul display l'ora corrente in bassa luminosità.



La funzione Eco-Light impostata su OFF comporta un maggior consumo energetico dell'apparecchio in stand-by.



Il controllo manuale di accensione/spengimento è sempre disponibile ruotando la manopola di ritorno a destra in entrambe le impostazioni.



La modalità Eco-Light attiva anche lo spegnimento del display dopo 2 minuti di inutilizzo.

## Orologio digitale

Permette di visualizzare l'ora in formato digitale.

### impostazioni

eco-logic

toni

mantenimento calore

eco-light

orologio digitale

- Per confermare l'attivazione dell'orologio digitale selezionare SI.

orologio digitale: permette di visualizzare l'orologio in formato digitale nello stato stand-by

attiva orologio digitale?

si

no

Quando non è attiva nessuna funzione dell'apparecchio, il display visualizzerà l'ora corrente in formato digitale.

12:30



### 4 Pulizia e manutenzione

#### 4.1 Avvertenze



Usa non corretto

**Rischio di danni alle superfici**

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.



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

#### 4.2 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'aiuto 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.



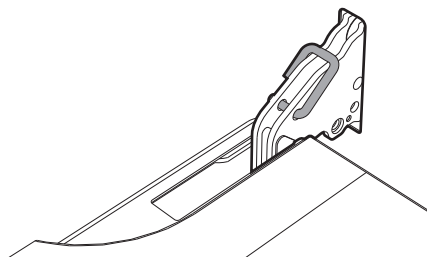
## 4.3 Pulizia della porta

### Smontaggio della porta

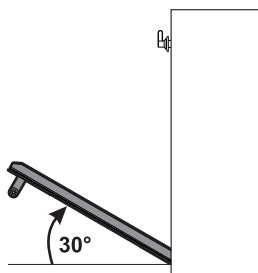
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

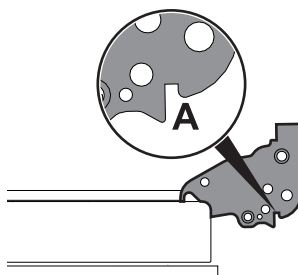
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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



3. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure. Abbassare la porta verso il basso e una volta posizionata rimuovere i pernetti dai fori delle cerniere.



### Pulizia dei vetri porta

Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.



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

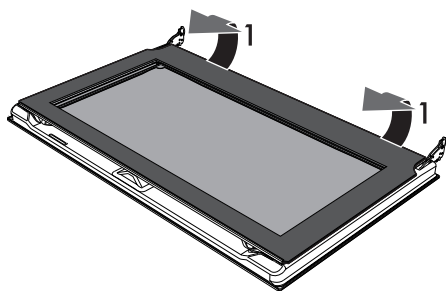


## Pulizia e manutenzione

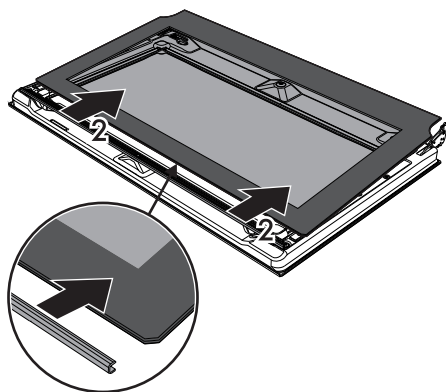
### Smontaggio dei vetri interni

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

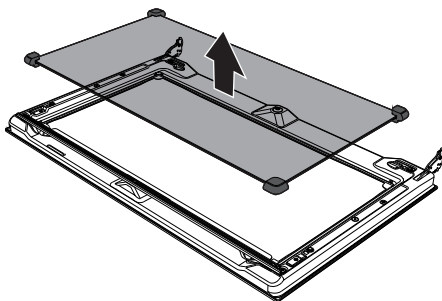
1. Aprire la porta.
2. Posizionare i ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere in modo da impedire la chiusura accidentale della porta.
3. Tirare delicatamente il vetro interno verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).



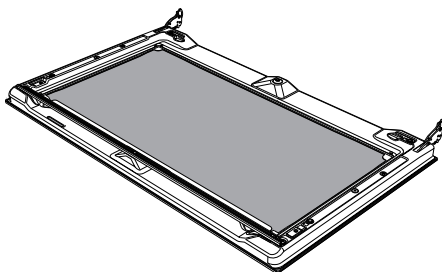
4. Sfilare il vetro interno dal listello anteriore (2) per rimuoverlo dalla porta.



5. Rimuovere i vetri intermedi sollevandoli verso l'alto.



6. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



7. Al termine delle operazioni di pulizia, reinserire il vetro intermedio nell'apposito alloggiamento nella porta.
8. Per riposizionare il vetro interno, infilare la parte superiore nel listello della porta ed incastrare i 2 perni posteriori nelle loro sedi mediante una leggera pressione.





## 4.4 Pulizia del vano cottura

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

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

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

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

- la porta
- i telai supporto griglie/teglie
- la guarnizione forno.



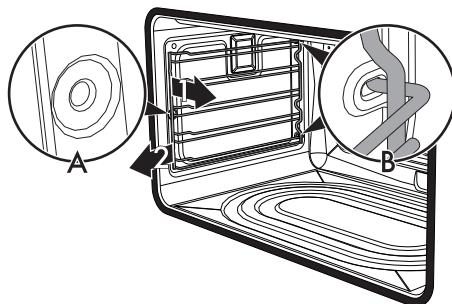
In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

## Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

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

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

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



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



## Pulizia e manutenzione

### 4.5 Pirolisi



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



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

- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano di cottura eventualmente installato sopra l'apparecchio.

### Operazioni preliminari

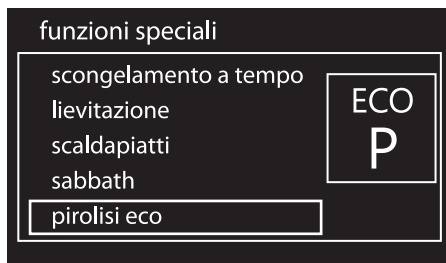
Prima di avviare la pirolisi:

- Pulire il vetro interno secondo le usuali indicazioni di pulizia.
- In caso di incrostazioni ostinate, nebulizzare un prodotto per la pulizia dei forni sul vetro (prestare attenzione alle avvertenze riportate sul prodotto); lasciarlo agire per 60 minuti, successivamente risciacquare e asciugare il vetro con carta da cucina o panno in microfibra.


- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
- Rimuovere la protezione superiore (se presente).
- Chiudere la porta.

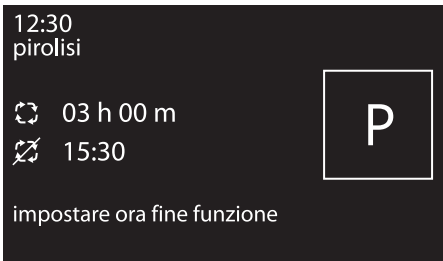
### Impostazione della pirolisi


1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **pirolisi eco** oppure **pirolisi** dal menu "funzioni speciali". Successivamente premerla per confermare.





2. Ruotare la manopola comando per impostare la durata del ciclo di pulizia da un minimo di 2 ore fino ad un massimo di 3 ore (ad eccezione della funzione  la cui durata è fissata sul valore di 2 ore).



3. Premere la manopola comando. Il simbolo  diventa fisso. Il display mostra un avviso che informa a togliere gli accessori all'interno del vano cottura.



4. Premere la manopola comando per avviare la pirolisi.




Durata consigliata della pirolisi:

- Poco sporco: 2 ore.
- Medio sporco: 2 ore e ½.
- Molto sporco: 3 ore.



## Pulizia e manutenzione

### Pirolisi

1. Sul display appare la dicitura "pirolisi in corso" e il tempo restante ad indicare che l'apparecchio sta effettuando il ciclo di pulizia automatico. Dopo 2 minuti dall'inizio della pirolisi, la porta viene bloccata da un dispositivo che impedisce ogni tentativo di apertura (il display visualizza il simbolo )



2. Alla fine della pirolisi, la porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all'interno del vano cottura torna a livelli di sicurezza.



3. Sul display compare un avviso che la procedura di raffreddamento del vano cottura è in corso.




Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito.



4. Attendere che l'apparecchio si raffreddi e raccogliere i residui dall'interno con un panno umido in microfibra.




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

**i** Durante la pirolisi, i ventilatori producono un rumore più intenso causato da una maggiore velocità di rotazione. Si tratta di un funzionamento del tutto normale ideato per favorire la dissipazione del calore. Al termine della pirolisi la ventilazione proseguirà automaticamente per un periodo sufficiente ad evitare surriscaldamenti delle pareti dei mobili e della facciata del vano cottura.

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

## Impostazione della pirolisi programmata

L'ora di inizio della pirolisi può essere programmata come le altre funzioni di cottura.

1. Dopo aver scelto la durata della pirolisi, premere la manopola comando. Sul display appare l'ora corrente e si accende il simbolo .
2. Ruotare la manopola comando per impostare l'ora in cui si desidera far terminare la pirolisi.
3. Dopo qualche secondo, i simboli  e  rimangono fissi e l'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare il ciclo di pulizia.

**i** Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito. Resta comunque possibile spegnere l'apparecchio tramite gli appositi comandi.



## Pulizia e manutenzione

### 4.6 Manutenzione straordinaria

#### Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Parti sotto tensione elettrica  
**Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

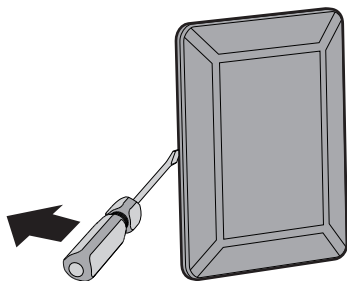


Il vano cottura è dotato di una lampada da 40W.

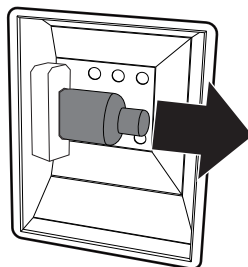
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

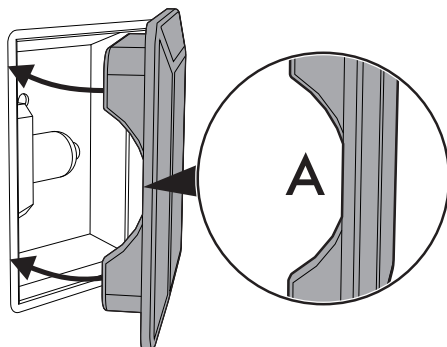


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

5. Inserire la lampada nuova.
6. Rimontare il coperchio. Lasciare la sagomatura interna del vetro (A) rivolta verso la porta.



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



## Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

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

L'apparecchio non scalda:

- Controllare se è stata impostata la modalità "demo" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Impostazioni").

I comandi non rispondono:

- Controllare se è stata impostata la modalità "blocco comandi" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Impostazioni").

I tempi di cottura risultano elevati rispetto a quelli indicati in tabella:

- Controllare se è stata impostata la modalità "eco-logic" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Impostazioni").

Dopo il ciclo di pulizia automatica (pirolisi) non si riesce a selezionare alcuna funzione:

- Verificare se il blocco porta si è disinserito. In caso contrario l'apparecchio è disposto di una protezione che non permette la selezione di una funzione mentre è attivo il blocco porta. Questo perché all'interno del vano cottura vi sono ancora temperature elevate che non permetterebbero nessun tipo di cottura.

Il display visualizza la dicitura "Errore 4":

- Il blocco porta non si è agganciato bene alla porta, questo perché è possibile che la porta sia stata aperta accidentalmente durante l'attuazione di esso. Spegner e riaccendere l'apparecchio attendendo qualche minuto prima di selezionare di nuovo un ciclo di pulizia.

Aprando la porta durante una funzione ventilata la ventola si arresta:

- Non è un guasto, è un normale funzionamento del prodotto, utile quando si agisce sui cibi durante la cottura per evitare eccessive fuoriuscite di calore. Alla chiusura della porta la ventola riprenderà il suo normale funzionamento.



Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.



Nel caso vengano segnalati altri messaggi di errore Errore XX: prendere nota del messaggio di errore, funzione e temperatura impostate e contattare il servizio assistenza di zona.



## 5 Installazione

### 5.1 Collegamento elettrico



**Tensione elettrica  
Pericolo di folgorazione**

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

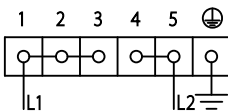
#### Informazioni generali

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

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

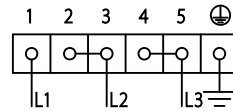
La targhetta non deve mai essere rimossa. Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm. L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- **220-240 V 2 $\sim$**



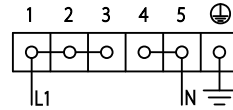
Cavo **tripolare 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 3 $\sim$**



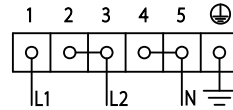
Cavo **tetrapolare 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 1N $\sim$**



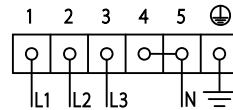
Cavo **tripolare 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N $\sim$**



Cavo **tetrapolare 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N $\sim$**



Cavo **pentapolare 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



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 di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione. Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

## Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

## 5.2 Per l'installatore

- La spina deve rimanere accessibile dopo l'installazione. Non piegare o intrappolare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.

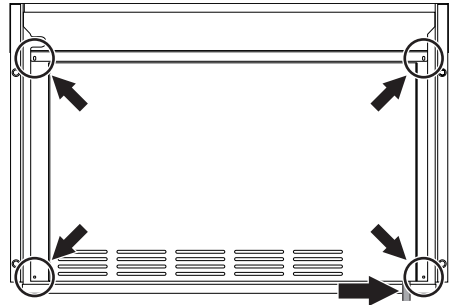
## 5.3 Sostituzione del cavo



**Tensione elettrica  
Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le 4 viti del carter posteriore.



**Posizione delle viti e del cavo di alimentazione  
(vista posteriore)**

2. Sollevare leggermente il carter superiore e rimuovere il carter posteriore per accedere alla morsettiere.
3. Sostituire il cavo.
4. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.



# Installazione

## 5.4 Posizionamento



**Apparecchio pesante**  
**Pericolo di ferite da schiacciamento**

- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.



**Pressione sulla porta aperta**  
**Rischio di danni all'apparecchio**

- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.

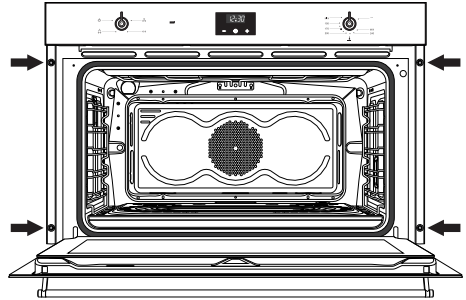


**Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio**  
**Rischio di incendio**

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Non installare l'apparecchio in una nicchia chiusa da uno sportello o in un armadietto.

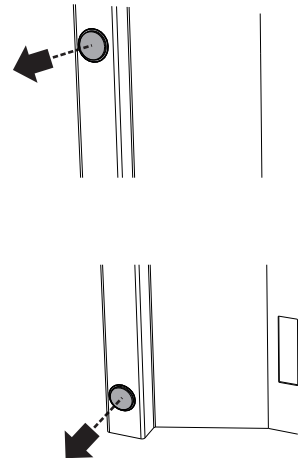
## Boccole di fissaggio

1. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
2. Aprire completamente la porta.



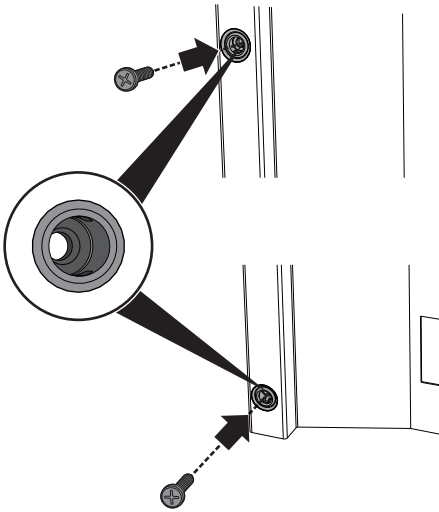
**posizione dei tappi**  
**(vista frontale)**

3. Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.

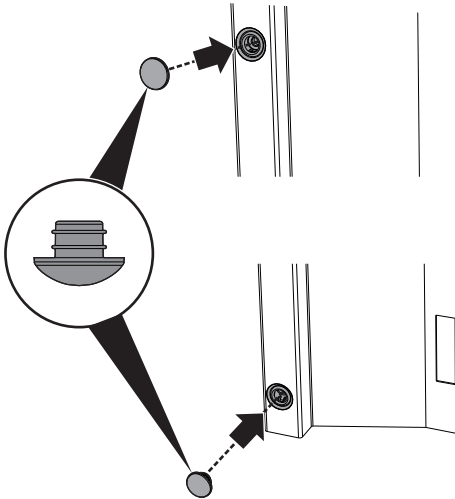




4 Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.

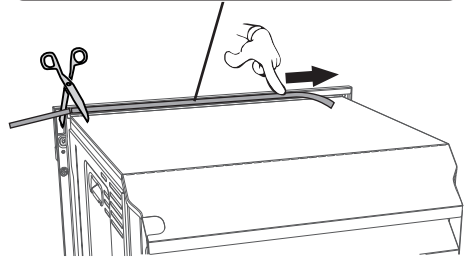
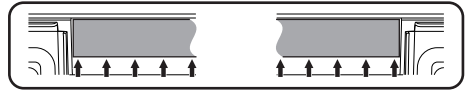


5 Coprire le bocche con i tappi precedentemente rimossi.

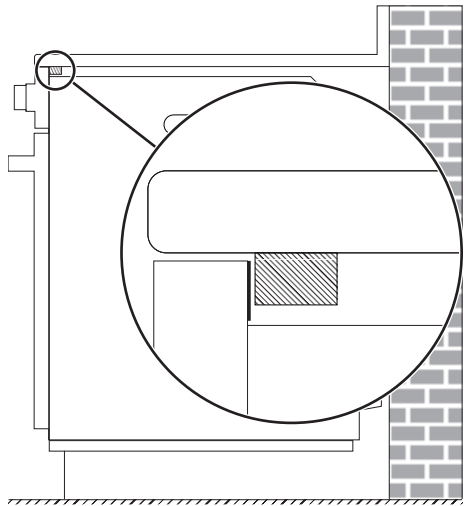


## Guarnizione frontalino

Per le installazioni sottotop, è necessario Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi provenienti dal piano di lavoro sovrastante.



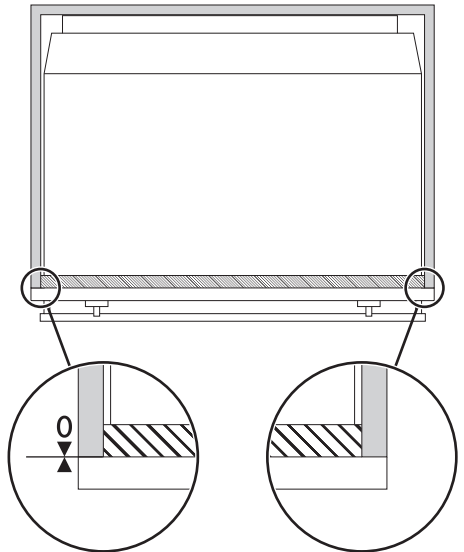
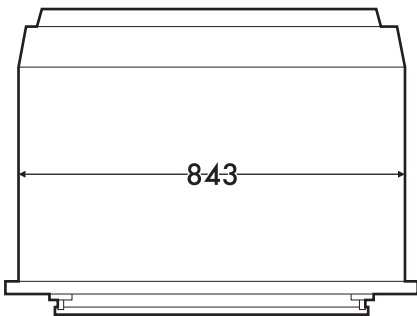
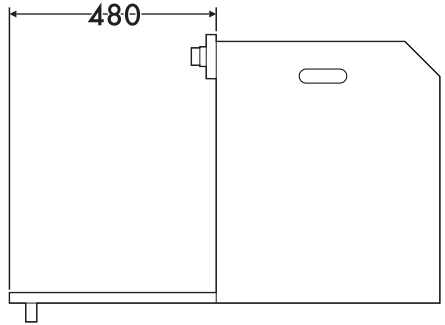
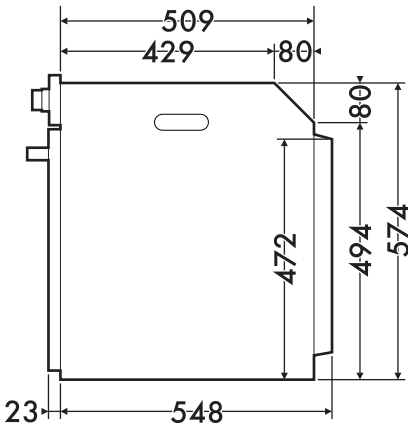
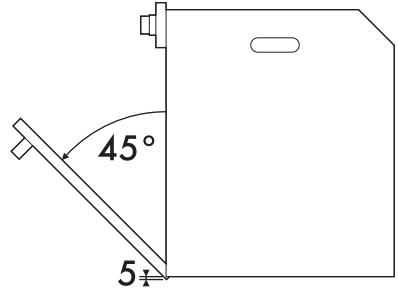
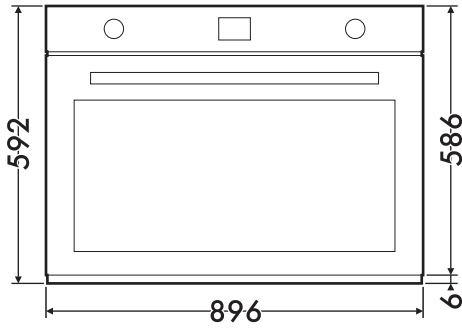
Installare una barra di legno al di sotto del piano di lavoro.





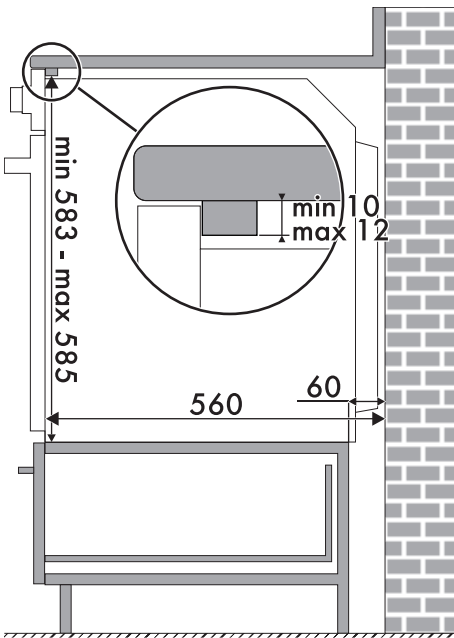
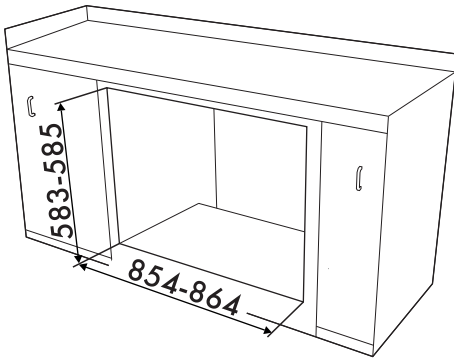
# Installazione

## Ingombri dell'apparecchio (mm)



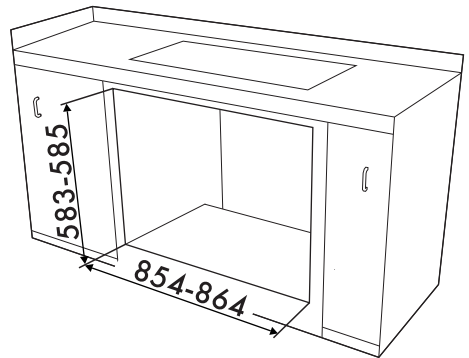
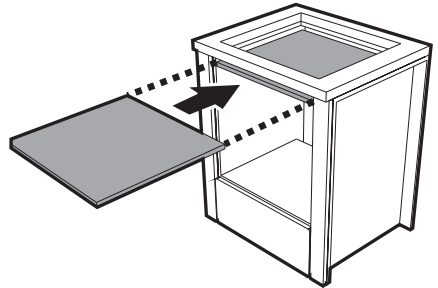


## Incasto sotto piani di lavoro (mm)



## Incasto sotto piani cottura

Qualora venga posizionato un piano cottura sopra al forno, sarà necessario installare un setto di separazione di legno ad una distanza minima di **10 mm** dal lato superiore del forno al fine di evitare surriscaldamenti durante la funzione contemporanea dei due apparecchi. Il setto di separazione deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.

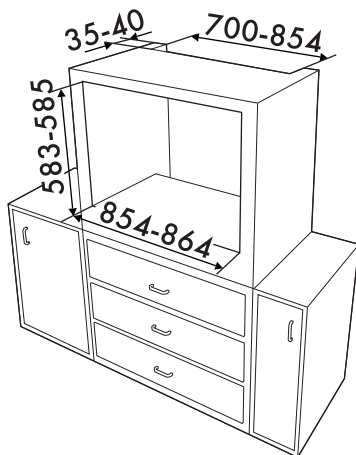


Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.

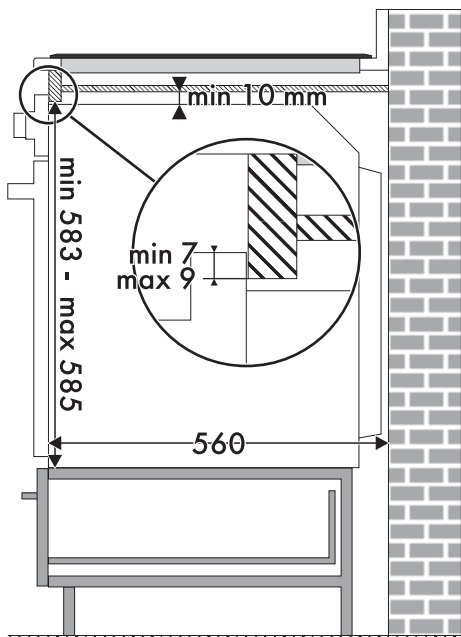


## Installazione

### Incasso a colonna (mm)



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



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

