

AVVERTENZE	3	Programmatore digitale	14
Avvertenze generali di sicurezza	3	Primo utilizzo	14
Per questo apparecchio	7	Uso del forno	15
Scopo dell'apparecchio	8	Uso della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)	18
Questo manuale d'uso	8	Consigli per la cottura	21
Responsabilità del produttore	8	Tabella indicativa delle cotture	22
Targhetta di identificazione	8	Indicazioni per cotture multilivello	24
Smaltimento	8	Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza	24
Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	9	Funzioni speciali	25
Dati tecnici di efficienza energetica	9	Funzioni secondarie	28
Per risparmiare energia	9	Impostazioni	29
Sorgenti luminose	9	PULIZIA E MANUTENZIONE	31
Come leggere il manuale d'uso	9	Pulizia dell'apparecchio	31
DESCRIZIONE	10	Pulizia della porta	32
Descrizione generale	10	Pulizia del vano cottura	33
Pannello comandi	11	Funzioni speciali di pulizia	34
Altre parti	12	Vapor Clean (solo su alcuni modelli)	34
Accessori	12	Pirolisi (solo su alcuni modelli)	36
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)	13	Manutenzione straordinaria	37
USO	13	INSTALLAZIONE	38
Operazioni preliminari	13	Collegamento elettrico	38
Uso degli accessori	14	Posizionamento	39

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

AVVERTENZE

Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: i bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: non toccare gli elementi riscaldanti

durante l'uso.

- 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.

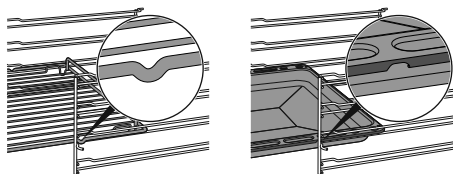
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- 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.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche), materiali ruvidi o raschietti metallici affilati, poiché possono graffiare la superficie,

provocando la frantumazione del vetro. Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.

- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.



- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno del vano cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER**

RISCALDARE L'AMBIENTE.

- 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.
- Se necessario, è possibile utilizzare la griglia per teglia (in dotazione o venduta separatamente a seconda dei modelli) posizionandola sul fondo come supporto per la cottura.
- 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 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.

Per apparecchi pirolitici

- Durante la pirolisi le superfici potrebbero raggiungere temperature più elevate del solito. Tenere lontani i bambini.
- Prima di avviare la pirolisi, asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Prima di avviare la pirolisi, rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Prima di avviare la pirolisi, spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano cottura eventualmente installato sopra il forno.

Installazione e manutenzione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel

- rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- **ATTENZIONE:** Durante il posizionamento dell'elettrodomestico, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia impigliato o danneggiato.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo

- l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
 - **ATTENZIONE:** Prima di sostituire le lampade di illuminazione interna, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica o sia stata disattivata l'alimentazione generale.
 - Le lampade utilizzate in questo apparecchio sono lampade specifiche per elettrodomestici, non utilizzarle per l'illuminazione di casa.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 4000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
 - Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
 - Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- (solo su alcuni modelli)
Utilizzare solamente la sonda di temperatura fornita o raccomandata dal costruttore.

Sonda di temperatura (ove presente)

- Non toccare l'asta o la punta della sonda di temperatura dopo averla utilizzata.
- Proteggere le mani con guanti termici quando si utilizza la sonda di temperatura.
- Non rigare o danneggiare le superfici smaltate o cromate con la punta o la spina a jack della sonda di temperatura.
- Non inserire la sonda di temperatura nelle aperture e nelle asole dell'apparecchio.
- Quando non si utilizza la sonda di temperatura, assicurarsi che il tappo metallico di protezione sia chiuso.
- Non tirare il cavo per rimuovere la sonda di temperatura dalla presa o dall'alimento.
- Fare attenzione che la sonda di temperatura o il suo cavo non rimangano incastrati nella porta.
- Fare attenzione che la sonda di temperatura o il suo cavo non vengano a contatto con gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Qualunque parte della sonda

di temperatura non deve entrare in contatto con le pareti del vano cottura, con gli elementi riscaldanti, con le griglie o le teglie quando questi sono ancora caldi.

- La sonda di temperatura non va conservata all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare la sonda di temperatura durante la pirolisi.

Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:

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

Questo manuale d'uso

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

Responsabilità del produttore

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

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

Targhetta di identificazione

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

Smaltimento



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

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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

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

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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei

Fan forced mode

la funzione ECO utilizzata per definire la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche della norma europea EN 60350-1.

Conventional heating mode

Per l'esecuzione della funzione STATICO è necessario saltare la fase di preriscaldamento (vedi paragrafo "Fase di preriscaldamento" del capitolo USO).

Dati tecnici di efficienza energetica

Le informazioni secondo i regolamenti europei di energy labelling ed ecodesign sono presenti in un documento separato a corredo delle istruzioni di prodotto.

Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

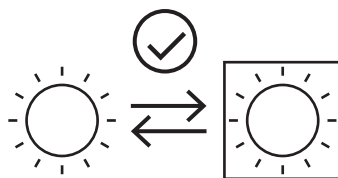
Per risparmiare energia

- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta. La fase di preriscaldamento è escludibile in tutte le funzioni (vedi capitolo "Fase di preriscaldamento") ad esclusione delle funzioni PIZZA (preriscaldamento non escludibile) ed ECO (preriscaldamento non presente).
- In tutte le funzioni (compresa la funzione ECO) evitare l'apertura della porta durante la cottura.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- 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 il vano

cottura.

Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose sostituibili dall'utente.



- Le sorgenti luminose contenute nel prodotto sono dichiarate idonee al funzionamento a temperatura ambiente $\geq 300^{\circ}\text{C}$ e destinate all'uso in applicazioni ad alta temperatura come i forni.
- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose di classe di efficienza "G".

Come leggere il manuale d'uso

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



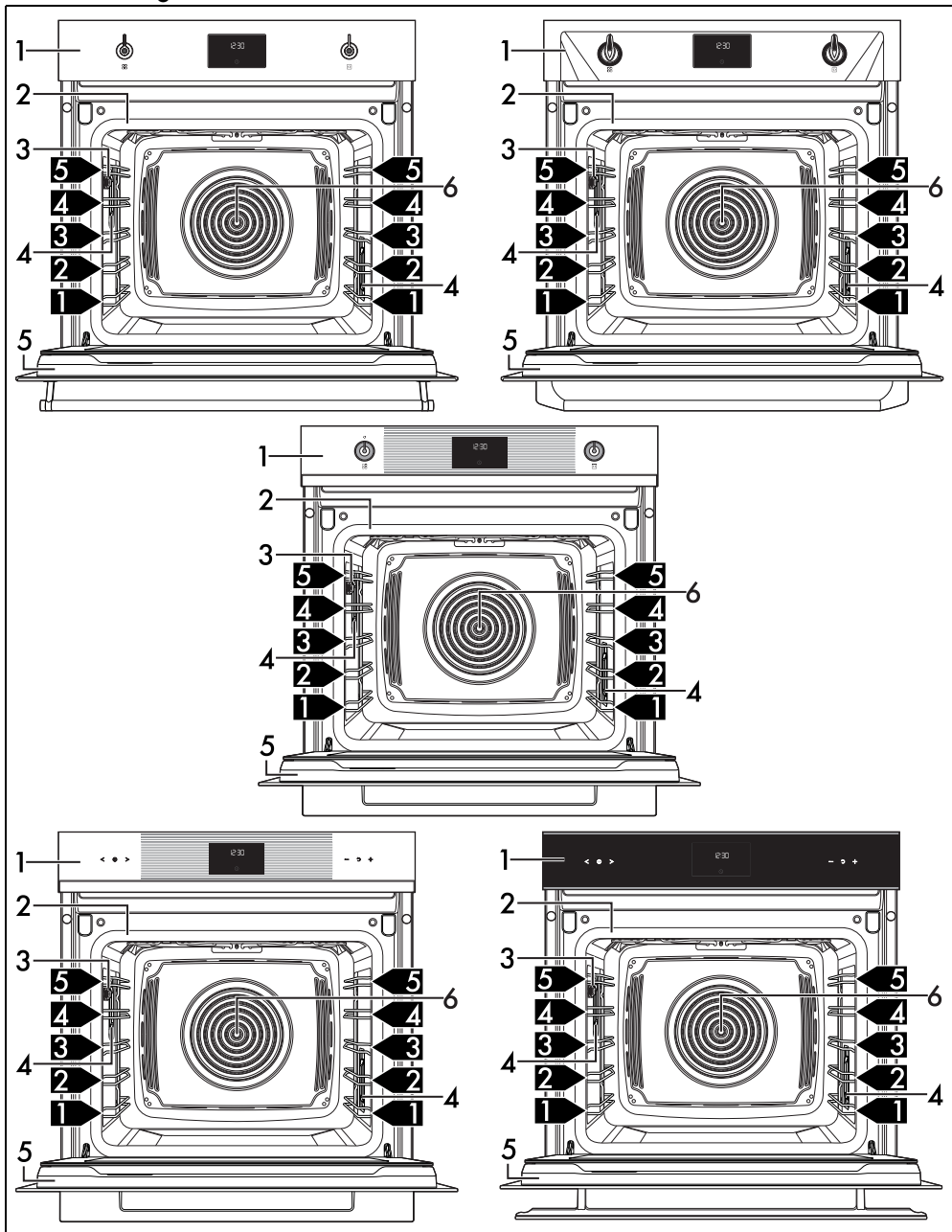
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

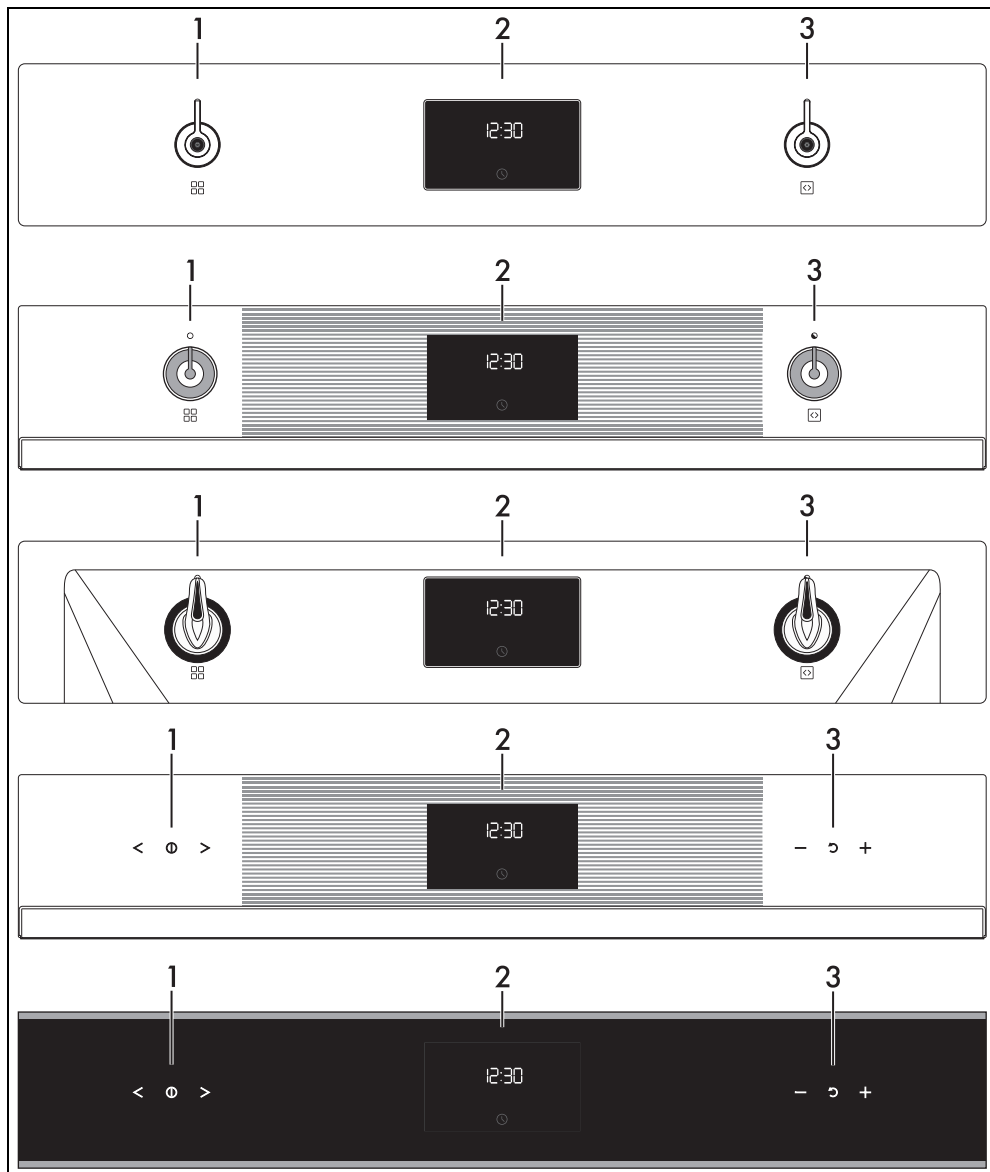
Descrizione generale



- 1 Pannello comandi
- 2 Guarnizione

- 3 Presa per sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)
- 4 Lampada

Pannello comandi



1 Tasti touch/Manopola funzioni

Tramite questi tasti touch o questa manopola è possibile:

- accendere/spegnere l'apparecchio;

- selezionare una funzione.



Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per terminare all'istante un'eventuale cottura.

2 Programmatore digitale

Visualizza l'orario attuale, la funzione, la

potenza e la temperatura di cottura selezionate e l'eventuale tempo assegnato.

3 Tasti touch/ Manopola temperatura

Tramite questi tasti touch o questa manopola è possibile impostare:

- la temperatura di cottura;
- la durata di una funzione;
- cotture programmate;
- l'orario attuale;
- avviare o arrestare temporaneamente una funzione.

Altre parti

Ripiani di posizionamento

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

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a 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 del vano cottura

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione delle funzioni



(a seconda dei modelli).

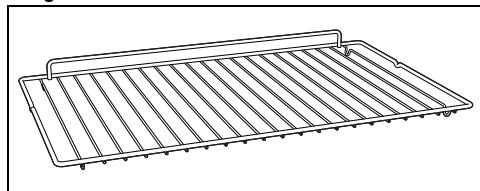


Quando la porta è aperta non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

Accessori

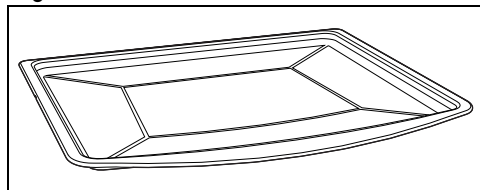
- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza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

Griglia



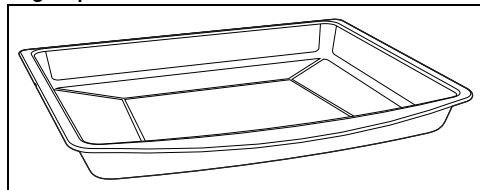
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia



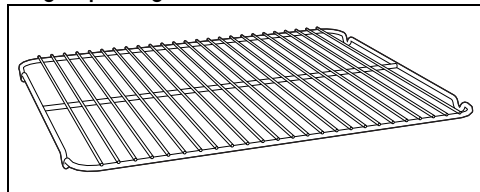
Utile per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti.

Teglia profonda



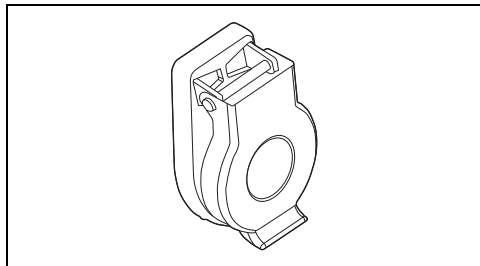
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti...

Griglia per teglia



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

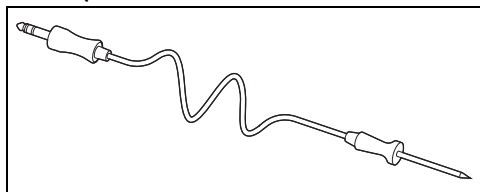
Coperchio di protezione (solo su alcuni modelli)



Utile per chiudere e proteggere la presa della sonda di temperatura, quando quest'ultima non viene utilizzata.

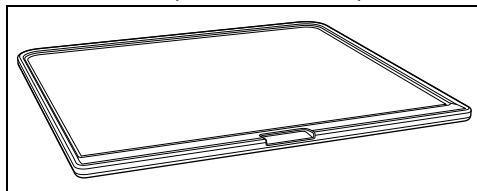
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)

Sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)



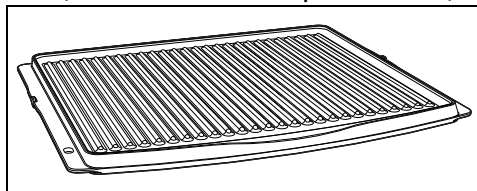
Con la sonda di temperatura è possibile eseguire una cottura in base alla temperatura da essa misurata al centro dell'alimento.

PPR2 o STONE (Pietra refrattaria)



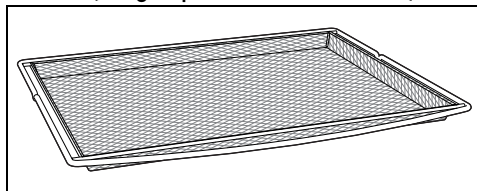
Accessorio ideale per la cottura di alimenti da panificazione (pizza, pane, focacce...), ma è possibile utilizzarlo anche per preparazioni più delicate come i biscotti.

BBQ (Bistecchiera teflonata per barbecue)



Accessorio dal duplice utilizzo: il lato rigato è consigliato per la grigliatura di carne (filetti, hamburger...), mentre la superficie liscia può essere utilizzata per la cottura di verdure, frutta, pesce...

AIRFRY (Griglia per frittura senza olio)



Accessorio consigliato per la frittura ad aria di alimenti precedentemente impanati, precotti e/o surgelati (patatine fritte, crocchette di patate o di carne, mozzarelline...).

USO

Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai ripiani.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori

dall'apparecchio (vedi capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE").

Primo riscaldamento

1. Impostare una cottura di almeno un ora (vedi paragrafo "Uso del forno").
2. Riscaldare il vano cottura vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Durante il riscaldamento dell'apparecchio

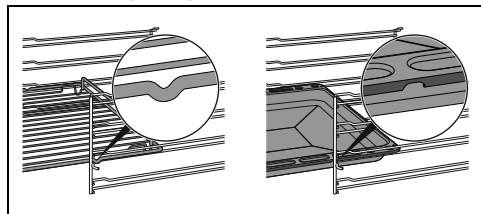
- arieggiare il locale;
- non soggiornare.


Uso degli accessori


Griglie e teglie

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

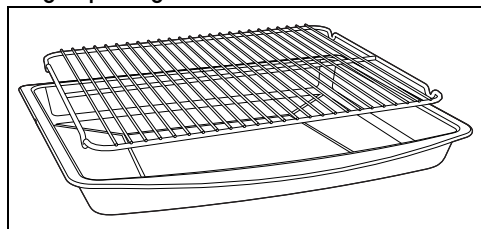
- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del vano cottura.



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

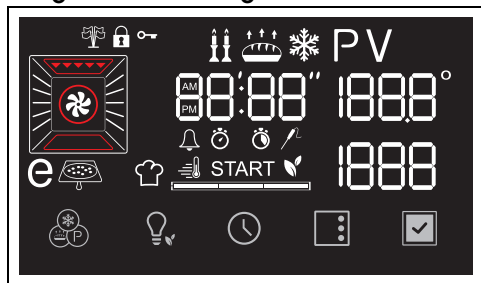
 Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

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.

Programmatore digitale








Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente ruotare le manopole funzioni e temperatura e/o premere sui tasti


presenti nella parte bassa del display, a seconda delle operazioni che si intendono far eseguire all'apparecchio.



Tasti touch (solo su alcuni modelli)




Su alcune versioni del pannello comandi, al posto delle manopole possono essere presenti i tasti touch.



- Con i tasti touch  e  è possibile selezionare la funzione desiderata e i parametri (come tempo o temperatura, a seconda del menù selezionato) all'interno della videata presente sul display.


 Premere in modo continuo i tasti  o  per scorrere velocemente i parametri che si vogliono modificare.

- Tenere premuto per qualche secondo il tasto touch  per uscire dalla funzione in corso e tornare alla schermata orologio sul display.


- Con i tasti touch  e  è possibile aumentare o diminuire il valore del parametro selezionato.

 Premere in modo continuo i tasti  o  per modificare velocemente il valore del parametro selezionato.

- Tenere premuto per qualche secondo il tasto touch  per riportare il parametro selezionato al valore di default.
- Per confermare il valore desiderato premere il tasto  sul display.

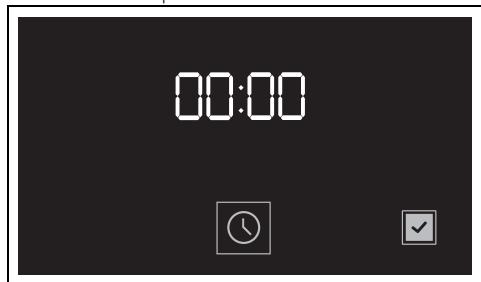
 Per convenzione, sul presente manuale tutte le istruzioni verranno spiegate in riferimento al modello provvisto di manopole.

Primo utilizzo

 Se l'ora non è impostata non è possibile accendere il forno.


Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione prolungata di corrente, l'apparecchio presenta




sul display la dicitura **00:00** e il tasto  lampeggianti. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'orario attuale.





Impostazione dell'orario



1. Premere il tasto .
2. Ruotare la manopola temperatura per selezionare il formato orario da visualizzare (**12h** oppure **24h**).

 Quando si seleziona la versione **12h** sul display compaiono le diciture **AM** (antimeridiano) oppure **PM** (pomeridiano).


3. Premere il tasto  per confermare e passare alla regolazione dell'ora.
4. Ruotare la manopola temperatura per regolare l'ora attuale.
5. Premere il tasto  per impostare l'ora attuale e passare alla selezione dei minuti.
6. Ruotare la manopola temperatura per regolare i minuti dell'orario attuale.
7. Premere il tasto  per confermare.

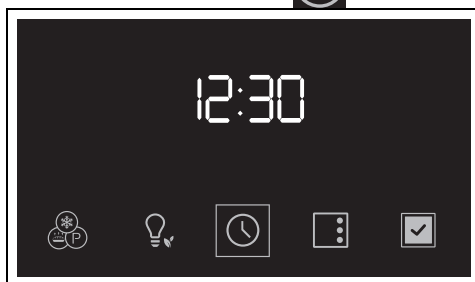
 Potrebbe rendersi necessario modificare l'orario attuale, ad esempio a causa dell'ora legale-solare.

 Quando è visibile l'orario attuale, il display passa alla visualizzazione in bassa luminosità dopo 2 minuti dall'ultimo intervento sulle manopole.

 Per annullare l'operazione, ruotare la manopola funzioni oppure tenere premuto per qualche secondo il tasto .


Modifica dell'orario

1. Nel menù principale, tenere premuto per qualche secondo il tasto .




2. Procedere con la modifica dell'orario come descritto dal punto 2 del capitolo precedente.

Uso del forno


 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Cottura tradizionale

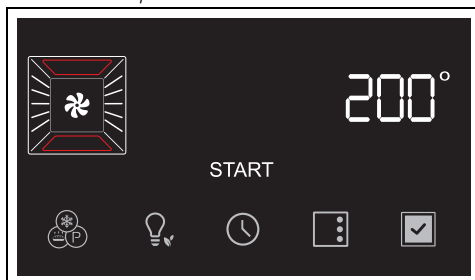
 È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento riportando la manopola funzioni sulla posizione 0.

1. Ruotare la manopola funzioni verso destra o sinistra per selezionare la funzione desiderata (ad esempio "VENTILATO").



Il tasto  e la dicitura **START** cominciano a lampeggiare.

2. Ruotare la manopola temperatura verso destra o sinistra per impostare la temperatura desiderata (ad esempio "200°C").




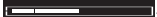
3. Premere il tasto  per avviare la funzione.




Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta. La funzione riprende automaticamente alla chiusura della porta.

Fase di preriscaldamento

La cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente.

Questa fase è segnalata dall'accensione spia  e dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura .




È possibile saltare la fase di preriscaldamento tenendo premuto per qualche secondo il tasto .

Al termine del preriscaldamento:

- la spia  si spegne;
- interviene un segnale acustico;
- la dicitura **START** e il tasto  lampeggiano ad indicare che l'alimento può essere introdotto nel vano cottura.

Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
oppure
- Se la pietanza è già all'interno del vano cottura, premere il tasto  per avviare la cottura.
4. Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.

Termine della cottura

5. Per terminare la cottura riportare la manopola funzioni su 0 per uscire dalla funzione.

Cottura temporizzata



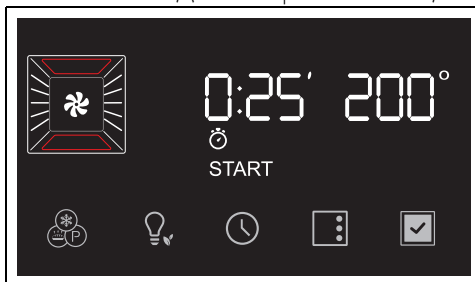
Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere il tasto



Sul display la spia  lampeggia.

2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "25 minuti").



3. Premere il tasto  per confermare la durata della cottura.




Tenere in considerazione che alla durata della cottura vanno aggiunti alcuni minuti utili per il preriscaldamento del forno.

4. Premere il tasto  per avviare la funzione.

Al termine del preriscaldamento:

5. Introdurre l'alimento nel vano cottura.
6. Premere il tasto  per avviare la cottura.

La cottura a tempo è segnalata dal progressivo diminuire del tempo sul display numerico e dalla progressiva diminuzione della barra a segmenti .

Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.

7. Riportare la manopola funzioni su 0.

Per cancellare una cottura temporizzata

1. Premere per qualche secondo il tasto .

2. Ruotare la manopola temperatura in senso antiorario fino ad azzerare la durata della cottura.

3. Premere il tasto  per confermare.

Cottura programmata



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



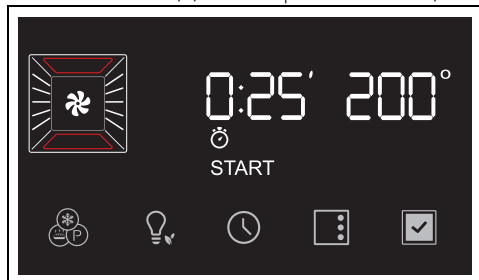
Per ragioni di sicurezza, non è possibile impostare soltanto l'orario di fine cottura senza averne programmato la sua durata.


1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere il tasto



Sul display la spia  lampeggia.

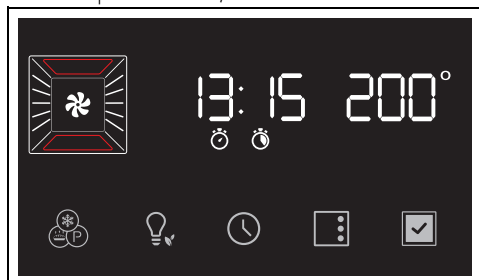
2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "25 minuti").



3. Premere il tasto .

Sul display la spia  lampeggia.

4. Ruotare la manopola temperatura per impostare l'orario di fine cottura (ad esempio "13:15").



5. Premere il tasto  per confermare l'orario del termine di cottura.

6. Premere il tasto  per avviare la funzione.

L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.



Nell'orario di fine cottura, sono già calcolati i minuti necessari per il preriscaldamento.

Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.

7. Riportare la manopola funzioni su 0.

Per cancellare una cottura programmata

1. Premere per qualche secondo il tasto .

Sul display la spia  lampeggia.

2. Premere brevemente il tasto .

Sul display la spia  lampeggia.

3. Ruotare la manopola temperatura in senso antiorario fino ad azzerare la durata della cottura.

4. Premere il tasto  per confermare.



In questo modo, viene annullata solamente la cottura programmata. La cottura temporizzata inizia subito con la fase di preriscaldamento.




Per interrompere ogni cottura, riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.


Timer contaminuti durante una cottura



Il timer contaminuti non interrompe la cottura, ma avvisa l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

1. Premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

2. Premere il tasto .


Sul display appaiono le cifre **00:00** e la spia



lampeggianti.

3. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata del contaminuti (da 1 minuto fino a 13 ore).

4. Premere il tasto  per confermare.

Al termine del timer contaminuti interviene un segnale acustico e sul display la spia  lampeggia.

5. Premere il tasto  per uscire dalla funzione.

Elenco delle funzioni di cottura tradizionali



Su alcuni modelli non tutti le funzioni sono presenti.

STATICO



Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. Ideale per cuocere arrosti, carni grasse, pane, torte ripiene.

VENTILATO



Cottura intensa ed omogenea. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.

TERMO-VENTILATO



Il calore si distribuisce in modo rapido e uniforme. Adatta per tutte le pietanze, ideale per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

TURBO



Consente la rapida cottura su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

GRILL



Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

GRILL VENTILATO



Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

BASE



Il calore proviene solo dal basso della cavità. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze.

BASE TERMO-VENTILATA



Consente di terminare velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Ideale per le quiches, adatto a qualsiasi tipo di pietanza.

PIZZA



Funzione specifica per la cottura della pizza. Ideale non solo per pizze, ma anche per biscotti e torte.



ECO



Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). 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 e possono dipendere dalla quantità degli alimenti inseriti nel vano cottura.



La funzione ECO è una funzione di cottura delicata ed è consigliata per cotture che non richiedono temperature superiori a 210°C; Per cotture a temperature più elevate si raccomanda di scegliere un'altra funzione.

Uso della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrosti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore

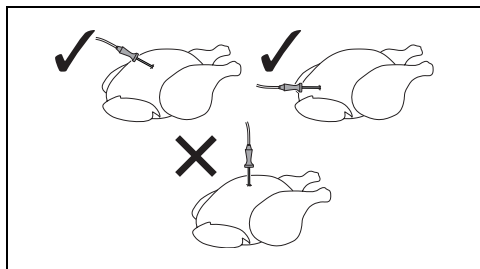
apposito situato all'interno della punta.



Non installare le eventuali guide telescopiche sul quarto ripiano dal basso in quanto non permetterebbero l'accesso alla presa laterale della sonda di temperatura.

Corretta applicazione della sonda

1. Posizionare l'alimento su di una teglia.
2. Inserire la punta della sonda all'interno dell'alimento fuori forno.
3. Per risultati ottimali, assicurarsi che la sonda di temperatura sia inserita, nella parte più spessa dell'alimento, trasversalmente e almeno per 3/4 della sua lunghezza, ma che non vada a toccare la teglia sottostante e che non esca dall'alimento stesso.



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



La temperatura minima del forno consigliata per le cotture con sonda è 120°C, tranne nel caso di cotture a bassa temperatura.

Impostazione della cottura con la sonda di temperatura



Attenzione: le parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Proteggere le mani con guanti termici durante il collegamento della sonda di temperatura e per la movimentazione degli alimenti all'interno del vano cottura.



L'intervallo di temperatura selezionabile va da un minimo di 50°C fino ad un massimo di 90°C.



Se la temperatura del forno viene impostata su un valore troppo basso, l'apparecchio imposta automaticamente la temperatura minima necessaria per raggiungere la Temperatura obiettivo selezionata.




Per una resa migliore, si consiglia di impostare sempre la temperatura di cottura più alta della temperatura obiettivo.

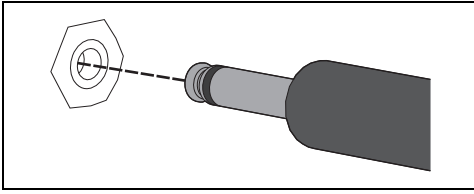


Se durante una cottura con sonda, per qualsiasi motivo si renda necessario disconnettere la sonda senza intervenire sulle manopole o sul display, la funzione procede come una normale cottura.

Con forno freddo:

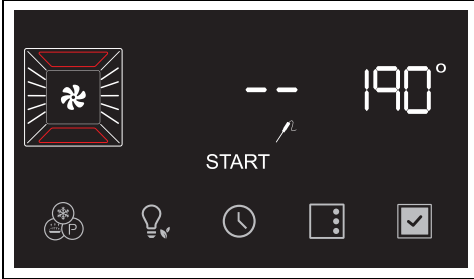
1. Selezionare una funzione di cottura (ad esempio "VENTILATO" )
2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura di cottura (ad esempio "190°C").
3. Aprire la porta dell'apparecchio.
4. Inserire la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.
5. Inserire la spina a jack della sonda di temperatura nell'apposita presa laterale

servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio di protezione.



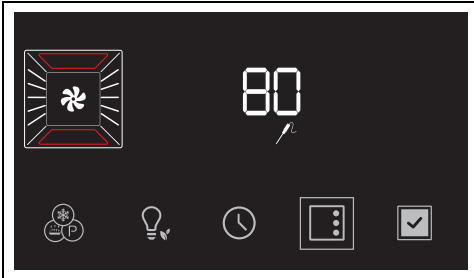
Sul display la spia  si accende.

6. Chiudere la porta.



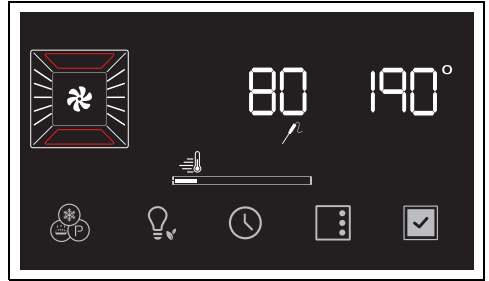
7. Premere il tasto  sul display per modificare la temperatura obiettivo.

8. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura obiettivo (ad esempio "80°C").





9. Premere il tasto  per confermare la temperatura obiettivo impostata.

10. Premere il tasto  per avviare la funzione.



L'apparecchio comincia la fase di preriscaldamento.


 È possibile saltare la fase di preriscaldamento tenendo premuto per qualche secondo il tasto .

Con cottura avviata:

1. Selezionare una funzione di cottura (ad

esempio "VENTILATO" .

2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura di cottura (ad esempio "190°C").

3. Premere il tasto  per avviare la funzione.


L'apparecchio comincia la fase di preriscaldamento.

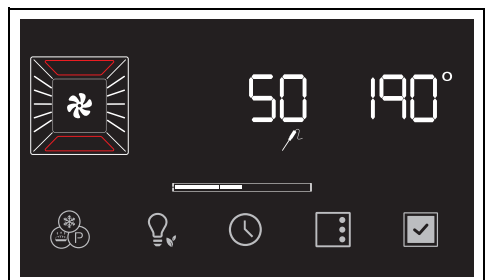
Al termine del preriscaldamento:




4. Aprire la porta dell'apparecchio.

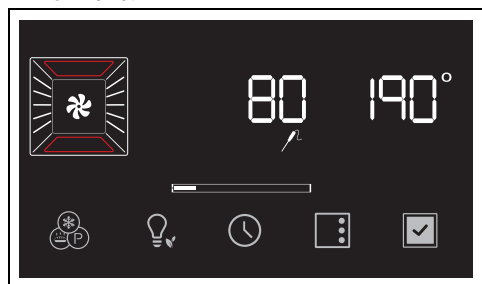
5. Inserire la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.

6. Inserire la spina a jack della sonda di temperatura nell'apposita presa laterale servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio di protezione.

Sul display la spia  si accende.




7. Chiudere la porta.
8. Premere il tasto  sul display per modificare la temperatura obiettivo.
9. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura obiettivo (ad esempio "80°C").
10. Premere il tasto  per confermare la temperatura obiettivo impostata.
11. Premere il tasto  per avviare la funzione.



Termina della cottura con la sonda di temperatura

Quando la Temperatura Istantanea raggiunge la Temperatura Obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata.

Gli elementi riscaldanti vengono disattivati, interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura .

1. Aprire la porta.
2. Rimuovere la sonda dall'alimento e dalla presa.
3. Estrarre l'alimento dal vano cottura.
4. Assicurarsi che il coperchio di protezione sia ben chiuso.
5. Chiudere la porta.

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).

Consigli per la cottura di carni

- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.

- Girare l'alimento per rosolare entrambe i lati.
- 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 (se presente), è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.
- Nella funzione Grill, si consiglia di impostare la temperatura sul valore più alto per ottimizzare la cottura.

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.
- 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.

Consigli per le cotture su due ripiani:

- Consigliamo di munirsi di 2 griglie (possono essere richieste presso i centri assistenza autorizzati).
- Per agevolare il flusso dell'aria, posizionare gli stampi/casseroles al centro delle griglie ed assicurarsi che la loro larghezza/diametro non superi i 30 cm.
- Posizionare le griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra.
- A seconda dell'alimento e dell'aumento di carico all'interno della cavità, la cottura su due livelli potrebbe richiedere qualche minuto in più di cottura rispetto ad un

singolo ripiano.

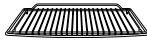



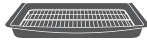


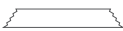
- Le funzioni indicate per la cottura su due ripiani sono TERMO-VENTILATO e BASE TERMO-VENTILATA.

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.
- 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.

Tabella indicativa delle cotture

Legenda

 Griglia	Si consiglia l'utilizzo della griglia come piano d'appoggio per stampi/casseruole da forno. In assenza della griglia per teglia, la griglia può essere utilizzata come base per le grigliature con la teglia profonda posta in un ripiano sottostante per raccogliere i succhi. Per le cotture multilivello, posizionare due griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra. Utilizzare la funzione TERMO-VENTILATO  e/o BASE TERMO-VENTILATA 		
 Teglia	Utilizzare la teglia per preparazioni di pasticceria, per panificazioni di basso spessore e per cotture senza l'aggiunta di liquidi. Si consiglia di utilizzare la funzione STATICO  sul ripiano desiderato.		
 Teglia profonda	Si consiglia l'utilizzo della teglia profonda per cotture su di un solo livello. Posizionare la teglia profonda sul ripiano centrale quando si utilizzano le funzioni ventilate. Quando si utilizza la funzione STATICO  posizionare la teglia profonda sul ripiano desiderato. Posizionare la teglia sull'ultimo ripiano con la griglia per teglia per effettuare le cotture in funzione GRILL 		
 Griglia per teglia	Si consiglia l'utilizzo della griglia per teglia come base per raccogliere i succhi delle grigliature.		
	vaschetta in alluminio		stampo per torte
	pirofila per arrosti		carta forno

Per risparmiare energia


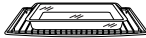



- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.

Consigli per l'uso della sonda (se presente)

È possibile utilizzare la sonda anche durante le normali cotture a tempo:

- Inserire la sonda di temperatura nell'alimento da cuocere e collegarla all'apposita presa.
- Premere il tasto  e verificare la temperatura dell'alimento tramite il valore indicato nella **Temperatura istantanea**.

preh = preriscaldamento

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
PASTA						
Gnocchi alla romana (per 4 persone)	0,6 - 0,8	VENTILATO	4 	180	10 - 12	sì
Lasagne (per 4 persone)	0,6 - 0,7	VENTILATO	3 	180	20	sì
Crespelle prosciutto e ricotta	6 pz.	VENTILATO	5 	220	8	sì
Gnocchi alla sorrentina (per 4 persone)	1,0 - 1,2	VENTILATO	4 	200	10 - 12	sì
Nota: il tempo di cottura può variare in base allo spessore, agli strati di pasta ed alla gratinatura desiderata.						
CARNI						
Arrosti di vitello ¹	1,0	VENTILATO	3 	220 170	20 70	sì
Sovracosce di pollo alla panna ²	1,0	VENTILATO	4 	180	50	sì
Cotolette di pollo impanate (spessore 1 cm)	6 pz.	VENTILATO	4 	260	10 - 15	sì
¹ Sfumare con vino bianco dopo 20 minuti, bagnare con brodo di tanto in tanto durante la cottura.						
² Sfumare con brandy dopo 20 minuti, bagnare di tanto durante la cottura. Aggiungere la panna 10 minuti prima della fine della cottura						
Nota: girare l'alimento per rosolare entrambi i lati.						
VERDURE						
Patate farcite (tagliate a metà)	6 pz.	VENTILATO	4 	200	12	sì
Carote alla salvia (tagliate a tocchetti)	5 pz.	VENTILATO	4 	200	25	sì
Zucchine ripiene (tagliate a metà)	1,0	VENTILATO	3 	180	20	sì
Finocchi gratin (tagliati a spicchi)	3 pz	VENTILATO	5 	220	8	sì
Peperoni arrosto	3 pz	VENTILATO	4 	250	15	sì
DOLCI						
Pesca ripiena (tagliate a metà)	6 pz.	VENTILATO	3 	160	20	sì
Torta alle nocciole	0,9 - 1,0	VENTILATO	3 	165	60	sì
I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.						

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	preh
Cookies ³ (spessore 0,5 - 0,8 cm)	15-20 pz.	VENTILATO	3 	190	8 - 10	sì

³ Il tempo di cottura può variare in base allo spessore del singolo biscotto.

SCONGELAMENTI

Carne	0,5	VENTILATO	1 - 2 	0	90 - 100	no
Carne	1,0	VENTILATO	1 - 2 	0	120 - 140	no
Pesce	0,4	VENTILATO	1 - 2 	0	80 - 90	no
Pesce	0,8	VENTILATO	1 - 2 	0	120 - 140	no
Panino	0,2	VENTILATO	1 - 2 	0	30 - 40	no
Pagnotta	0,5	VENTILATO	1 - 2 	0	50 - 60	no

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

Indicazioni per cotture multilivello

Pietanze	Funzione	Ripiano
Torte ¹	TERMO-VENTILATO	2 - 4  Ø 20 - 26
Verdure miste arrosto / Patate arrosto ¹	TERMO-VENTILATO	2 - 4  Ø 20 / 26
Pizze e focacce ¹	TERMO-VENTILATO	2 - 4  larghezza 30
		 larghezza 30
Brioche (congelate) ²	TERMO-VENTILATO	1 - 3 o 1 - 4   larghezza 30

¹ Posizionare gli stampi al centro delle griglie.

² Essendo un prodotto surgelato non cuocere più di 4-5 brioche per ripiano.

Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza

Fan forced mode

la funzione ECO utilizzata per definire la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche della norma europea EN 60350-1.

Vedi paragrafo "Per risparmiare energia" del capitolo AVVERTENZE.

Conventional heating mode

Per l'esecuzione della funzione STATICO è necessario saltare la fase di preriscaldamento (vedi paragrafo "Fase di preriscaldamento" del capitolo USO).

Vedi paragrafo "Per risparmiare energia" del capitolo AVVERTENZE.

Funzioni speciali

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



lampeggia.

L'apparecchio propone la funzione

scongelamento



Per scorrere le funzioni disponibili, premere il tasto fino a selezionare la funzione speciale desiderata.

Per uscire dalla funzione selezionata (non ancora avviata), tenere premuto il tasto.

SCONGELAMENTO

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

- Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto fino a

selezionare la funzione.

Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata e ad ogni pressione del tasto

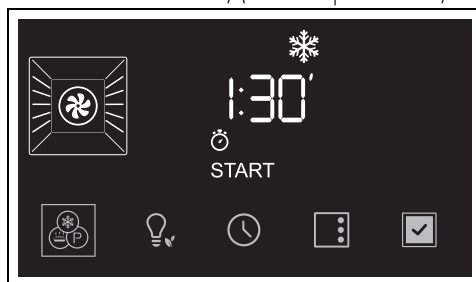


l'apparecchio emette un avviso acustico.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

- Aprire la porta.
- Inserire la pietanza da scongelare all'interno del vano cottura.
- Chiudere la porta.

5. Premere il tasto per confermare.
6. Ruotare la manopola temperatura per inserire la durata dello scongelamento (da 1 minuto a 13 ore) (ad esempio "1:30").



7. Premere il tasto per avviare la funzione.

Al termine, sul display viene visualizzata la dicitura **End** lampeggiante ed interviene un segnale acustico.

8. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.
9. Qui di seguito, una tabella di riferimento con le tempistiche di scongelamento per tipologie di alimenti.

Tipologie	Peso (kg)	Tempo
Carni	0,5	1h 45m
Pesce	0,4	0h 40m
Pane	0,3	0h 20m
Dolci	1,0	0h 45m

LIEVITAZIONE

Questa funzione è particolarmente indicata per la lievitazione degli impasti.

- Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto fino a


selezionare la funzione.

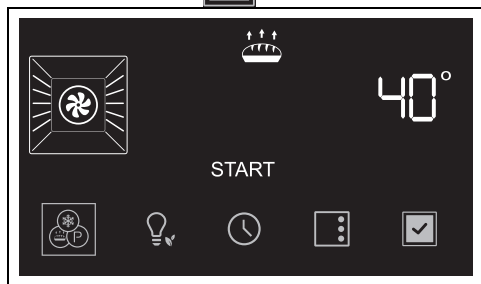
Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata e ad ogni pressione del tasto





l'apparecchio emette un avviso acustico.


Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

2. Aprire la porta.
3. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
4. Chiudere la porta.
5. Premere il tasto  per confermare.



 Ruotare la manopola temperatura per modificare il valore della temperatura (da 25°C a 40°C)

6. Premere il tasto  per avviare la funzione.
7. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

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

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 pre-riscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-150 °C.
- Lampada forno disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta (ove presente) 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 e/o sui tasti del display non produrrà alcun effetto; resterà attiva solamente la manopola funzioni per poter tornare al menù principale.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .
2. Premere il tasto  per confermare.
3. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (ad esempio "90°C").



4. Premere il tasto  per avviare la funzione.
5. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

STONE




Utile per ottenere cotture su pietra. Da utilizzare con l'accessorio PPR2 o STONE venduto separatamente.



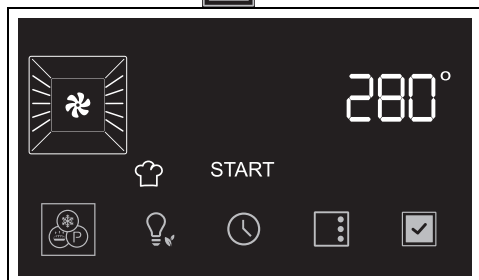
Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.


1. Aprire la porta.
2. Inserire l'accessorio PPR2 o STONE nel vano cottura (fare riferimento al manuale specifico dell'accessorio).
3. Chiudere la porta


4. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione **St On**.



5. Premere il tasto  per confermare.



6. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 280°C).
7. Premere il tasto  per avviare la funzione.

 Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.


8. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed appoggiare la pietanza da cuocere sull'accessorio.
9. Chiudere la porta.
10. Al termine della cottura, ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

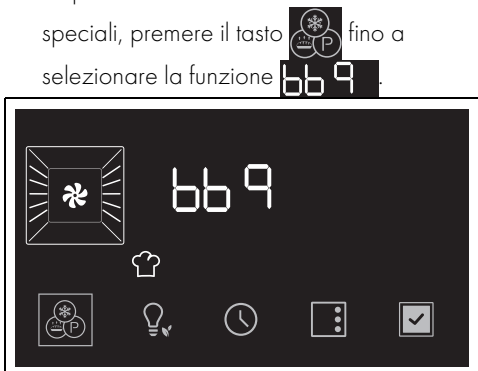
BBQ (Barbecue)

 Utile per ottenere cotture barbecue. Da utilizzare con l'accessorio BBQ venduto separatamente.

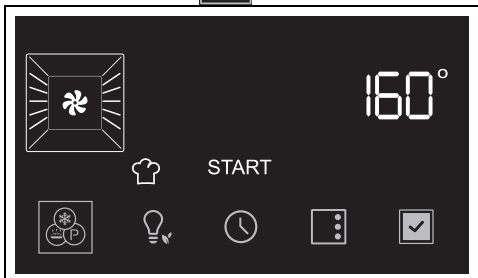



Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.

1. Aprire la porta.
2. Inserire l'accessorio BBQ nel vano cottura.
3. Chiudere la porta
4. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione **bbq**.



5. Premere il tasto  per confermare.



6. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
7. Premere il tasto  per avviare la funzione.



Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

8. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed appoggiare la pietanza da cuocere sull'accessorio.
9. Chiudere la porta.
10. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.


AIRFRY

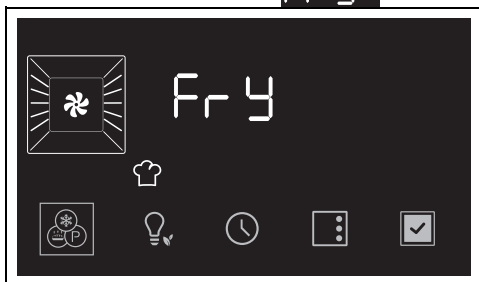


Utile per ottenere cotture fritte senza olio. Da utilizzare con l'accessorio AIRFRY venduto separatamente.




Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



2. Premere il tasto  per confermare.



3. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
4. Premere il tasto  per avviare la funzione.



Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

5. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed inserire l'accessorio AIRFRY con la pietanza da cuocere all'interno del vano cottura.
6. Chiudere la porta.

7. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

Funzioni secondarie

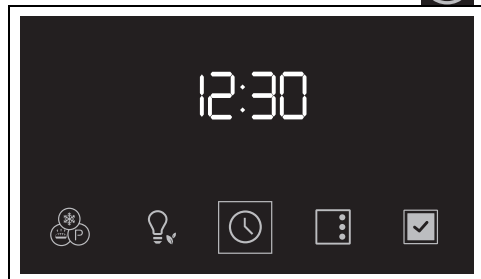
I tasti situati nella parte inferiore del display hanno alcune funzioni secondarie:



TIMER CONTAMINUTI






Il timer contaminuti avvisa solamente l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.


1. Nel menù principale, premere il tasto .

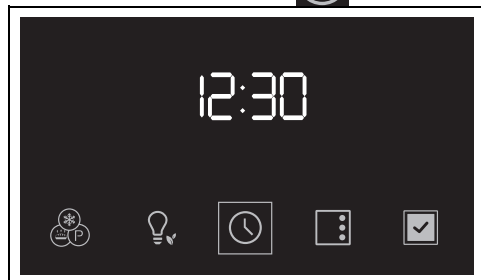


Sul display appaiono le cifre  e la spia  lampeggia.


2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata del contaminuti (da 1 minuto fino a 13 ore).
3. Premere il tasto  per confermare.
4. Al termine del timer contaminuti interviene un segnale acustico e sul display la spia  lampeggia.
5. Premere il tasto  per uscire dalla funzione.




ORARIO



1. Nel menù principale, tenere premuto per qualche secondo il tasto .



2. Ruotare la manopola temperatura per selezionare il formato orario da visualizzare (**12h** oppure **24h**).

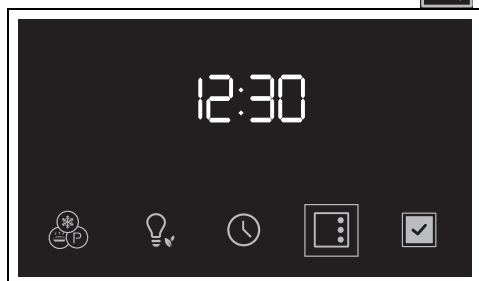
 Quando si seleziona la versione **12h** sul display compaiono le diciture **AM** (antimeridiano) oppure **PM** (pomeridiano).



3. Premere il tasto  per confermare e passare alla regolazione dell'ora.
4. Ruotare la manopola temperatura per regolare l'ora attuale.
5. Premere il tasto  per impostare l'ora attuale e passare alla selezione dei minuti.
6. Ruotare la manopola temperatura per regolare i minuti dell'orario attuale.
7. Premere il tasto  per confermare.

 Per annullare l'operazione, ruotare la manopola funzioni oppure tenere premuto per qualche secondo il tasto .


Impostazioni


- Nel menù principale, premere il tasto .

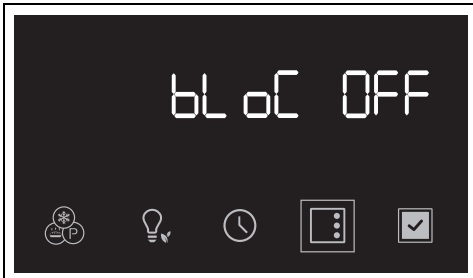


 Per uscire dal menù impostazioni, tenere premuto per qualche secondo il tasto .

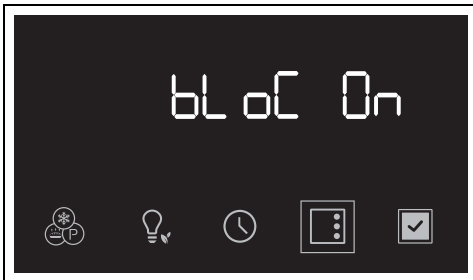
Blocco comandi (sicurezza bambini)

 Questa modalità permette all'apparecchio di bloccare automaticamente i comandi dopo 2 minuti di normale funzionamento, senza alcun intervento da parte dell'utente.



1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione blocco comandi.




2. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione blocco comandi.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.


 Nel normale funzionamento il blocco comandi è indicato dall'accensione della spia .

 Nel caso in cui vengano toccati i tasti del display o variate le posizioni delle manopole, sul display verrà visualizzata per due secondi la dicitura **Loch**.

Per disinserire il blocco temporaneamente:

1. durante una cottura, ruotare la manopola temperatura o premere un tasto del display.




2. Quando il display mostra la schermata "Loch On", premere per qualche secondo il tasto .

Dopo due minuti dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.

Show room (solo per espositori)

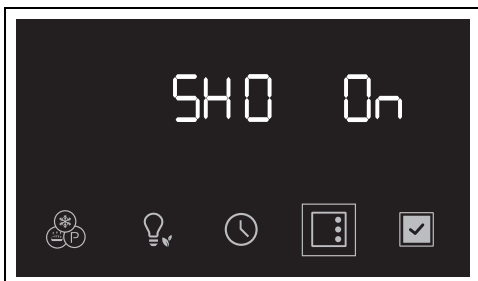


Questa modalità permette all'apparecchio di disattivare gli elementi riscaldanti, ma allo stesso tempo di mantenere attivo il pannello comandi.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione show room.




2. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione show room.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.



La show room attiva è segnalata sul display dalla spia  accesa.




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

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.


1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione mantenimento calore.




2. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione mantenimento calore.




3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.



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


Luminosità del display

 Questa modalità permette di scegliere il livello di luminosità del display.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione luminosità del display.




2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per selezionare la luminosità desiderata, dal valore 1 (bassa luminosità) al valore 5 (alta luminosità).
3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

 La funzione luminosità del display è impostata di fabbrica su alta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia dell'apparecchio

 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.


Pulizia delle superfici

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

Toni



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

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione toni.



2. Ruotare la manopola temperatura per disabilitare il suono associato al tocco dei simboli sul display.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

Macchie di cibo o residui

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

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

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

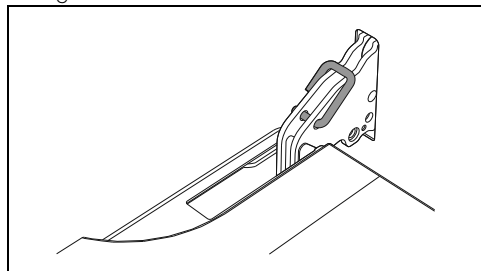
Pulizia della porta

Smontaggio della porta

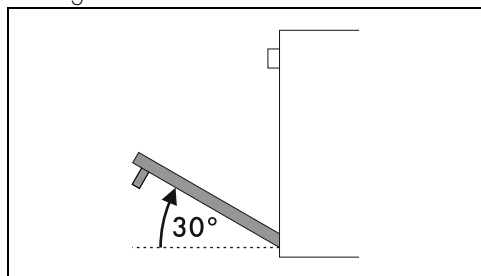
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

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

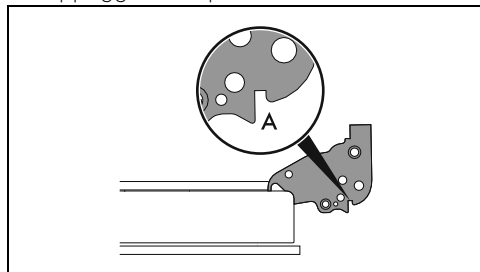


2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un angolo di circa 30° ed estrarla.



3. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno

assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure.



4. Abbassare la porta verso il basso e una volta posizionata rimuovere i pernetti dai fori delle cerniere.

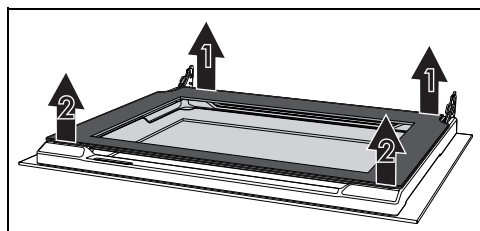
Pulizia dei vetri porta

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.

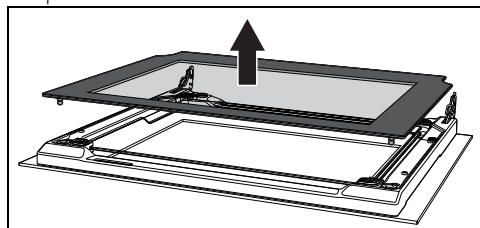
Smontaggio dei vetri interni

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

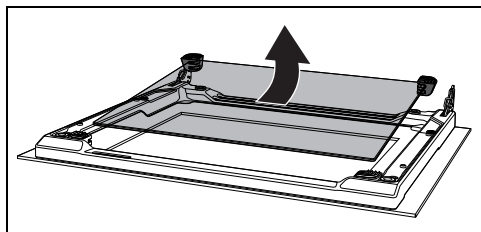
1. Bloccare la porta con gli appositi pernetti.
2. Sganciare i perni posteriori del vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce 1.



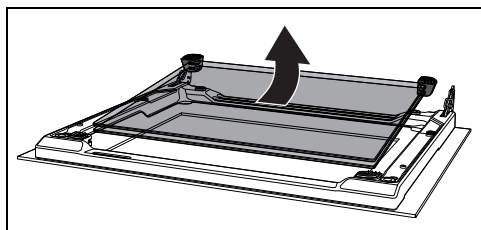
3. Sganciare i perni anteriori seguendo il movimento indicato dalle frecce 2
4. Successivamente estrarre il vetro interno dal profilo anteriore.



5. Sfilare il gruppo vetro intermedio verso il basso della porta e successivamente sollevarlo verso l'alto.

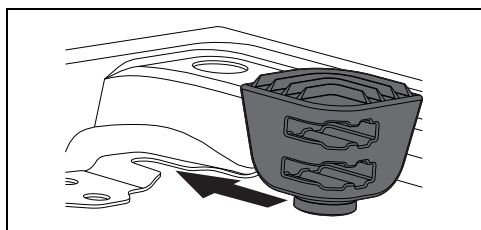


NB: In alcuni modelli, il gruppo vetro intermedio è costituito da due vetri.

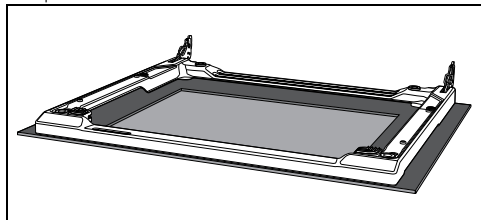


Durante questa fase, può capitare che i gommini superiori fuoriescano dalle proprie sedi.

6. Inserire i gommini anteriori nelle loro sedi. I piedi dei gommini devono essere rivolti verso il vetro esterno.

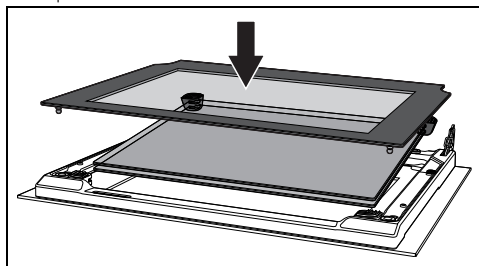


7. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza.

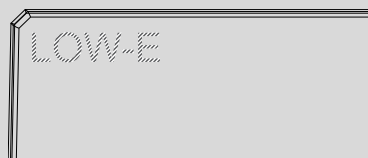


8. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.

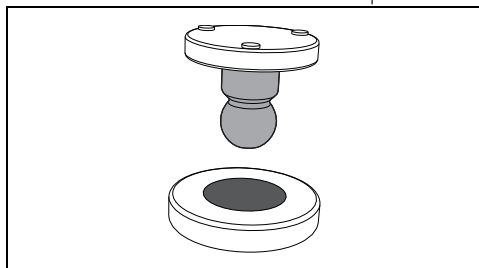
9. Reinscrivere il gruppo vetro intermedio e riposizionare il vetro interno.



Il vetro intermedio deve essere riposizionato sulla porta aperta in modo che la serigrafia nell'angolo sia leggibile da sinistra a destra (la parte ruvida della serigrafia deve essere rivolta verso il vetro esterno della porta).



10. Assicurarsi di incastrare bene i 4 perni del vetro interno nelle loro sedi sulla porta.



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.



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.

Asciugatura

La cottura delle pietanze genera umidità all'interno del vano cottura. Questo è un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Alla fine di ogni cottura:

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

Pulizia della sonda (solo su alcuni modelli)

Dopo ogni utilizzo occorre pulire la sonda di temperatura dopo che si sia raffreddata. Pulire la punta della sonda temperatura (parte metallica) con acqua, sapone neutro per stoviglie e una spugna morbida. Pulire il resto con un panno morbido inumidito con acqua. Evitare il lavaggio in lavastoviglie perché potrebbe rovinare i componenti elettrici della spina.

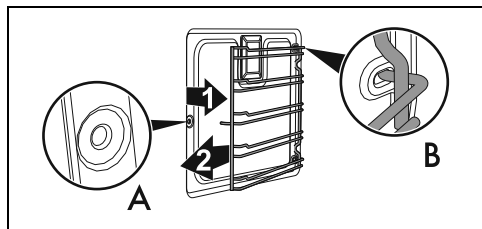
Dopo la pulizia asciugare accuratamente.

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.

Funzioni speciali di pulizia

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



lampeggia.

Vapor Clean (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



La funzione Vapor Clean è un procedimento di pulizia assistita che facilita la rimozione della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire l'interno del forno con estrema facilità. I residui di sporco vengono ammorbiditi dal calore e dal vapore acqueo facilitando la loro successiva rimozione.

Operazioni preliminari

Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Se presente, rimuovere la sonda di temperatura.
- Se presenti, rimuovere i pannelli autopulenti.
- Versare circa 120cc di acqua sul fondo del vano cottura. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.
- Mediante un nebulizzatore a spruzzo, nebulizzare una soluzione di acqua e detersivo per i piatti all'interno del vano cottura. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, verso l'alto, il basso e verso il deflettore.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.



Non spruzzare sul deflettore se questo è rivestito di materiale autopulente.

- Chiudere la porta.
- Durante il ciclo di pulizia assistita lavare separatamente i pannelli autopulenti (se presenti) precedentemente rimossi con acqua tiepida e poco detersivo.

Impostazione della Vapor Clean





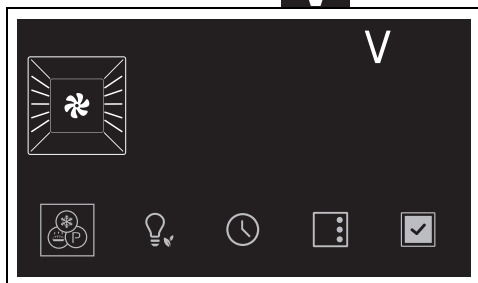
Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata e ad ogni pressione del tasto



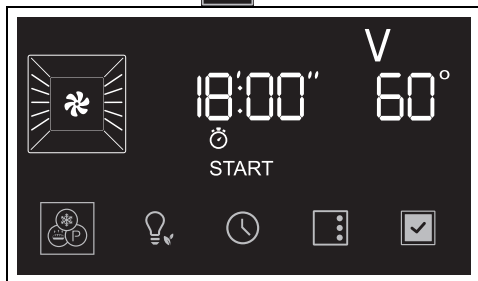
l'apparecchio emette un avviso acustico.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .




2. Premere il tasto  per confermare.



3. Premere il tasto  per avviare la funzione.



I parametri di durata e temperatura non sono modificabili da parte dell'utente.


Al termine, sul display viene visualizzata la dicitura  lampeggiante ed interviene un segnale acustico.

4. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

Vapor Clean programmata

L'ora di inizio della funzione Vapor Clean può essere programmata come le altre funzioni di

cottura.

1. Dopo aver selezionato la funzione Vapor Clean, premere il tasto .

Sul display la spia  lampeggia.

2. Ruotare la manopola temperatura per impostare l'orario di fine funzione.
3. Premere il tasto  per confermare.

L'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare la funzione Vapor Clean.

Termine della Vapor Clean

1. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.
2. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
3. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
4. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
5. Rimuovere l'acqua residua all'interno del vano cottura.
6. Se presenti, riposizionare i pannelli autopulenti ed i telai supporto griglie/teglie.

Per una maggiore igiene e per evitare che gli alimenti acquisiscano odori sgradevoli:

- si consiglia di effettuare un'asciugatura del vano cottura mediante una funzione ventilata a 160°C per circa 10 minuti.
- In caso di presenza dei pannelli autopulenti, si consiglia di effettuare un'asciugatura del vano cottura con contemporaneo ciclo di catalisi.



Si consiglia l'uso di guanti in gomma durante queste operazioni.



Per facilitare la pulizia manuale delle parti più difficili da raggiungere, si consiglia di rimuovere la porta.

Pirolisi (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.




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.


Operazioni preliminari

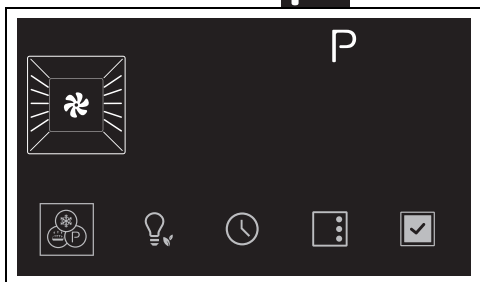
Prima di avviare la Pirolisi:

- Pulire il vetro interno secondo le usuali indicazioni di pulizia.
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- 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.
- Se presente, rimuovere la sonda di temperatura.
- Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
- Chiudere la porta.

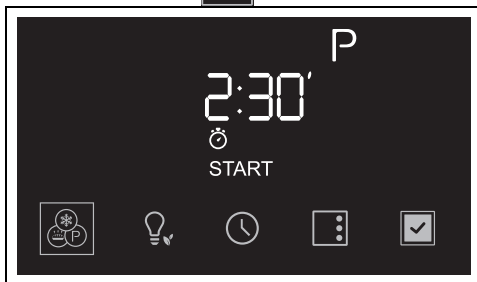
Impostazione della Pirolisi

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a

selezionare la funzione .



1. Premere il tasto  per confermare.



Sul display appare la durata della Pirolisi (impostata di fabbrica su 2:30 ore).

2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata della Pirolisi da un minimo di 2:30 ore fino ad un massimo di 3:30 ore.




Durata consigliata della pirolisi:

- Poco sporco: 2:30
- Medio sporco: 3:00
- Molto sporco: 3:30

3. Premere il tasto  per confermare.




Nel caso in cui la sonda di temperatura (se presente) fosse inserita nell'apposita presa, non sarà possibile avviare la pirolisi.

4. Dopo circa 2 minuti dall'inizio della Pirolisi, la spia  si accende per indicare che la porta è bloccata da un dispositivo che impedisce ogni tentativo di apertura.



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

Al termine, sul display viene visualizzata la dicitura  lampeggiante ed interviene un segnale acustico.

5. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.



La porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all'interno del vano cottura torna a livelli di sicurezza.



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 forno.



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.



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

Pirolisi programmata

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

1. Dopo aver selezionato la funzione Pirolisi,

premere il tasto .

Sul display la spia  lampeggia.

1. Ruotare la manopola temperatura per impostare l'orario di fine funzione.

2. Premere il tasto  per confermare.

L'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare la funzione Pirolisi.



Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito. Resta comunque possibile spegnere l'apparecchio riportando la manopola funzioni sulla posizione 0.

Termine della Pirolisi

1. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

2. Aprire la porta e raccogliere i residui all'interno del vano cottura con un panno umido in microfibra.



Si consiglia l'uso di guanti in gomma durante queste operazioni.



Per facilitare la pulizia manuale delle parti più difficili da raggiungere, si consiglia di rimuovere la porta.

Manutenzione straordinaria

Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

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

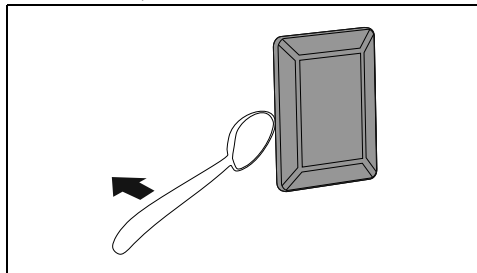
Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

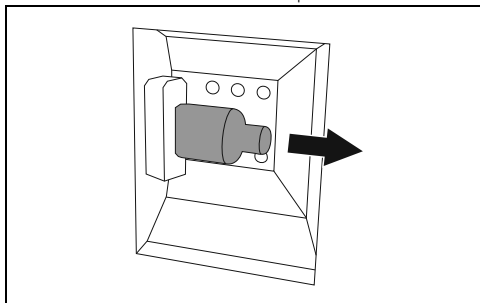
- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Utilizzare guanti protettivi.

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 cucchiaio).



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

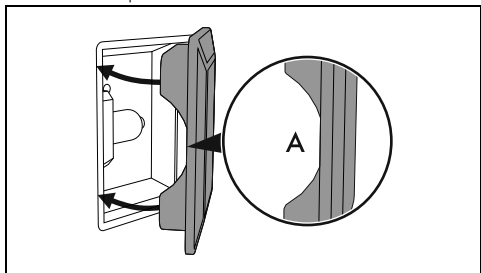
4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

5. Sostituire la lampada con una simile (40W).

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 portalampada.

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

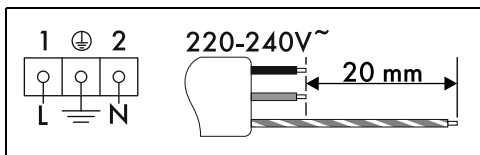
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V~



Cavo tripolare 3 x 1,5 mm².



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

Collegamento fisso

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

Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

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

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

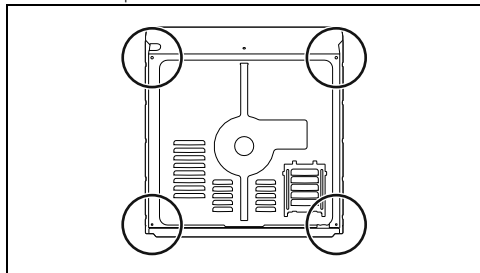
Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le viti del carter del retro e rimuovere il carter per accedere alla morsettieria.



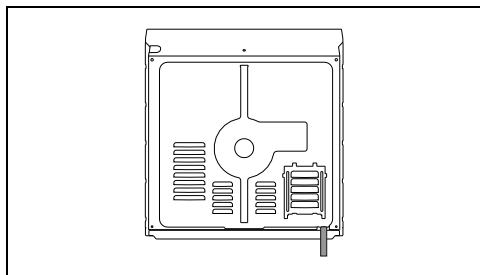
2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.

Posizionamento



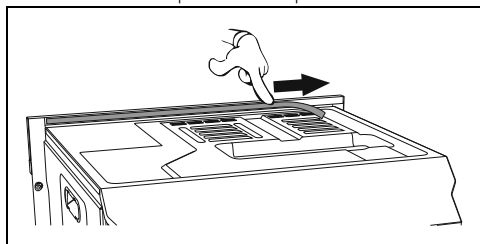
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Posizione del cavo di alimentazione

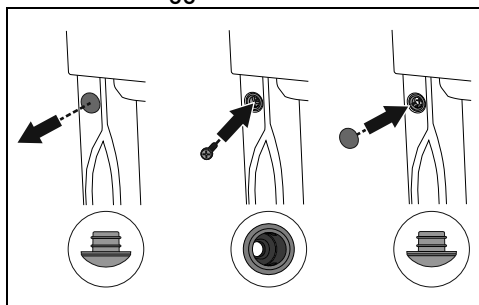


Guarnizione frontalino

Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.

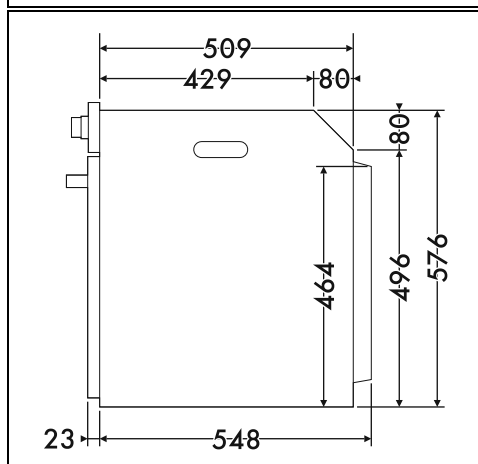
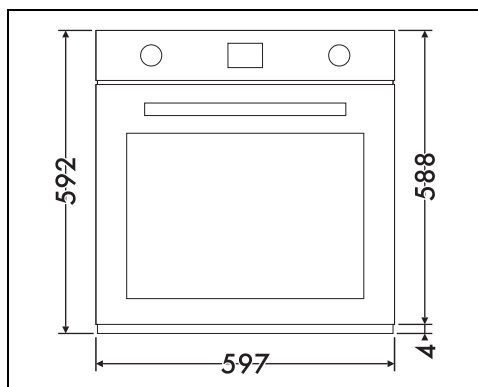


Boccole di fissaggio

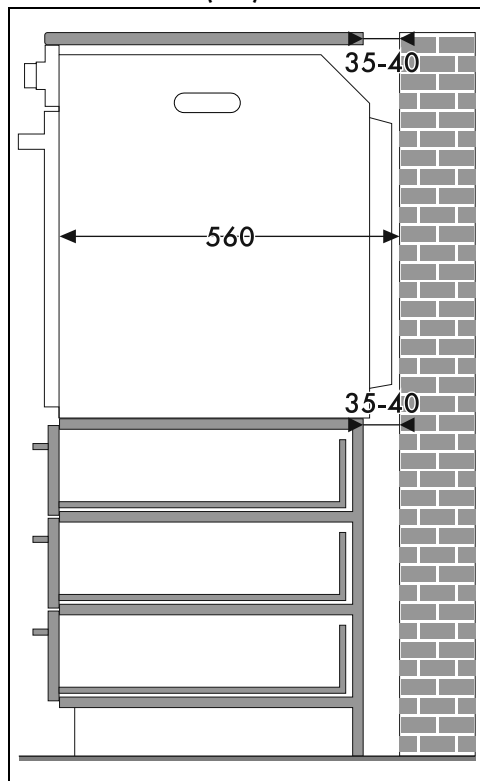
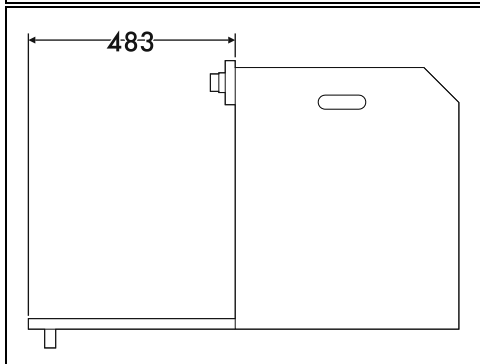
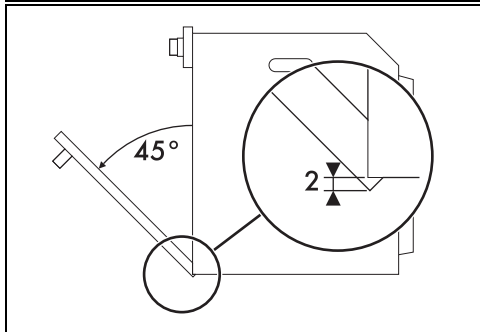
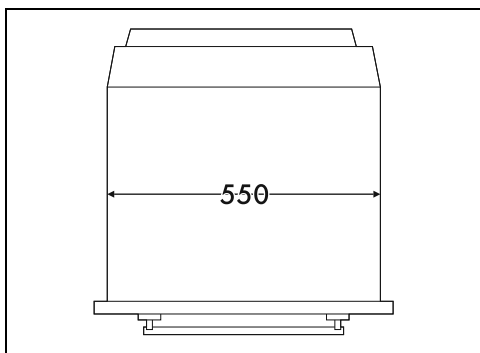


1. Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata dell'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.
4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

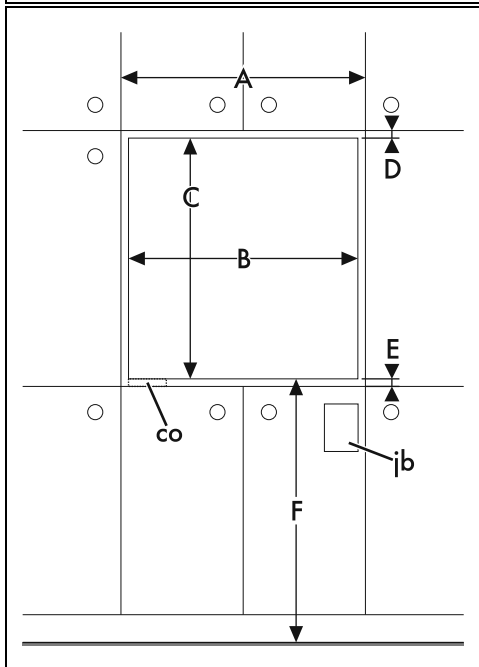
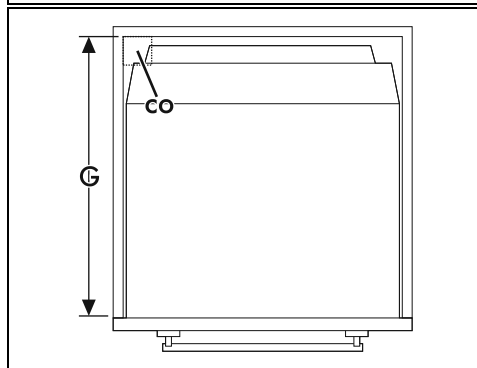
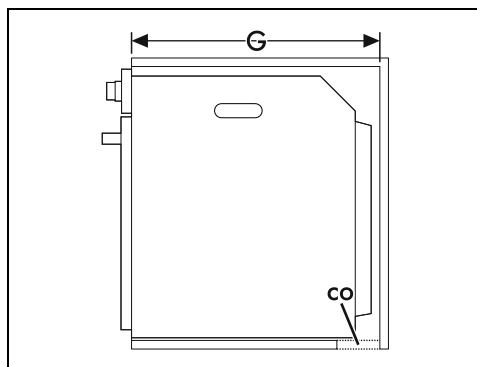
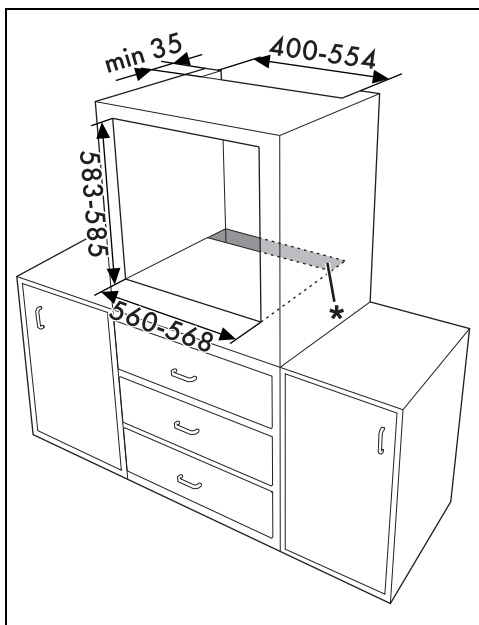
Ingombri dell'apparecchio (mm)



Incasso a colonna (mm)



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

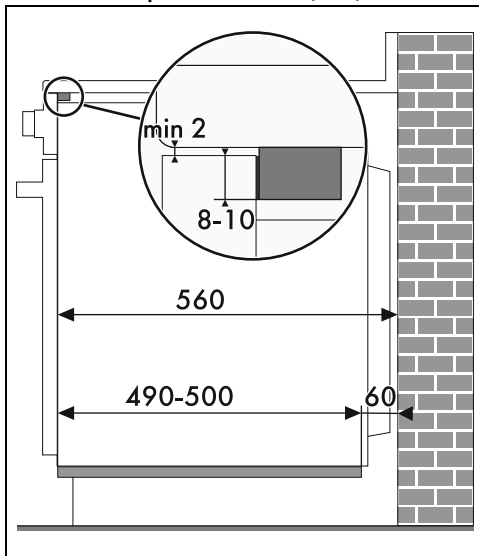
G min. 560 mm


H min. 594 mm

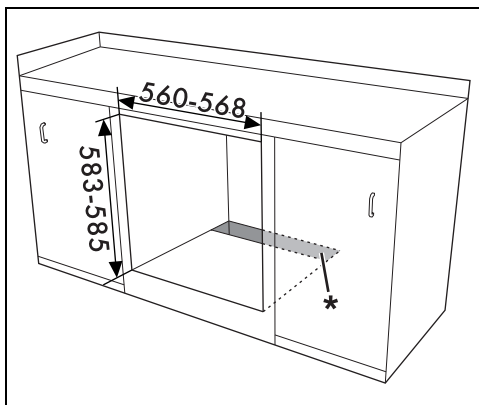
co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm²)


ib Scatola delle connessioni elettriche

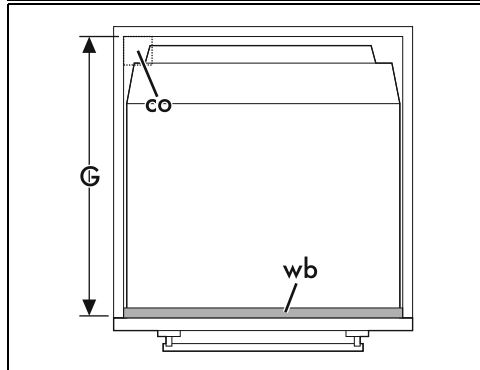
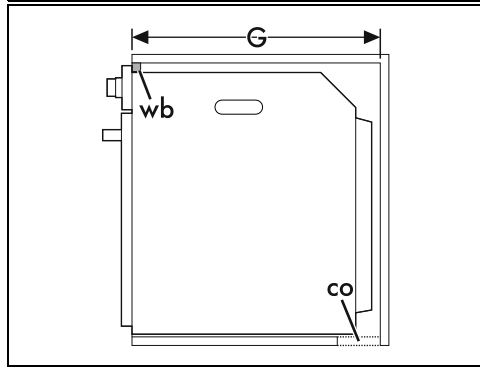
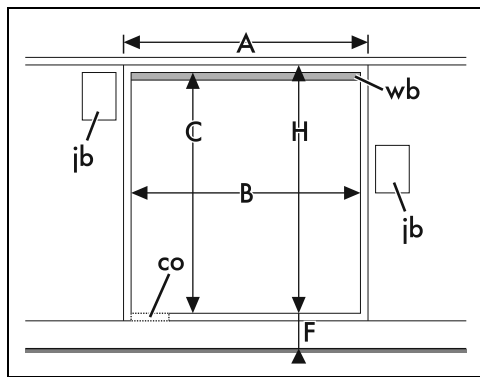
Incasto sotto piani di lavoro (mm)



 Se si intende incassare l'apparecchio sotto ad un piano di lavoro, dovrà essere installata una barra di legno per garantire l'utilizzo della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.



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



- A min. 603 mm
- B 560 - 568 mm
- C 583 - 585 mm
- D 9 - 11 mm
- E min. 5 mm
- F 121 - 1105 mm
- G min. 560 mm
- H min. 594 mm

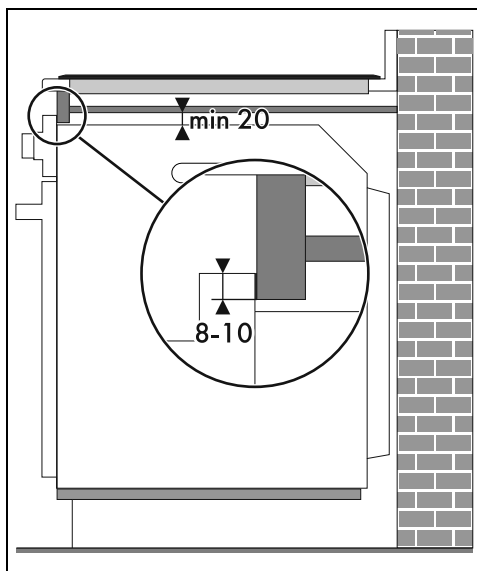
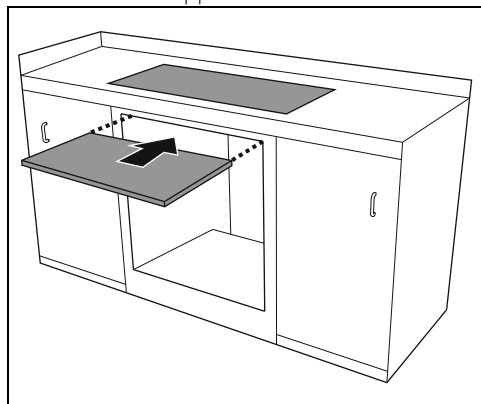
co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm²)

jb Scatola delle connessioni elettriche

wb Barra di legno (raccomandata)

Incasso sotto piani cottura (mm) (solo modelli pirolitici)

Qualora venga posizionato un piano cottura sopra al forno, sarà necessario installare un setto di separazione di legno ad una distanza minima di 20 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.



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.