

AVVERTENZE	3	Uso degli accessori	15
Avvertenze generali di sicurezza	3	Uso del piano	15
Installazione	8	Uso del vano ripostiglio (ove presente)	18
Scopo dell'apparecchio	9	Uso del forno	18
Questo manuale d'uso	9	Programmatore digitale	19
Responsabilità del produttore	9	Consigli per la cottura	21
Targhetta di identificazione	9	Tabella indicativa delle cotture (forno multifunzione)	22
Smaltimento	10	Tabella indicativa delle cotture (forno ausiliario)	23
Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei 10		Tabella indicativa delle cotture (forno verticale)	23
Dati tecnici di efficienza energetica	10	PULIZIA E MANUTENZIONE	23
Per risparmiare energia	10	Pulizia dell'apparecchio	23
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	10	Pulizia del piano vetroceramico	24
Sorgenti luminose	10	Manopole	24
Come leggere il manuale d'uso	11	Pulizia della porte	24
DESCRIZIONE	11	Pulizia del vano cottura	26
Descrizione generale	11	Pulizia della parte superiore della cavità (solo su alcuni modelli/cavità)	27
Piano cottura	12	Vapor Clean (solo su alcuni modelli)	28
Pannello comandi	13	Manutenzione straordinaria	28
Altre parti	13	INSTALLAZIONE	29
Accessori	14	Posizionamento	29
USO	14	Collegamento elettrico	31
Operazioni preliminari	14	Per l'installatore	32

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

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- 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, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi.

- 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.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- **ATTENZIONE:** Cucinare

- senza sorveglianza cibi contenenti grassi e/o oli può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI cercare di estinguere un incendio con dell'acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per esempio, con un coperchio o con una coperta.
- Non utilizzare le funzioni Booster e/o Double Booster (se presenti) per riscaldare alimenti grassi od olii, pericolo di incendio.
 - Durante la cottura, non appoggiare oggetti metallici, come posate o stoviglie sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
 - Non utilizzare scatolame, contenitori chiusi o contenitori di plastica per la cottura.
 - Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
 - Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
 - Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
 - Durante la cottura la porta del forno deve essere chiusa.
 - 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 aprire il vano ripostiglio (ove disponibile) quando il forno è acceso e ancora caldo.
- Gli oggetti all'interno del vano (ove disponibile) ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo del forno.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (se presente).
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI NEL VANO RIPOSTIGLIO (SE DISPONIBILE) O IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.
- Non eseguire le operazioni di pulizia ad apparecchio ancora caldo o in funzione.
- Prima di ogni intervento

sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.

- **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.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di

residuo calore sono accese.

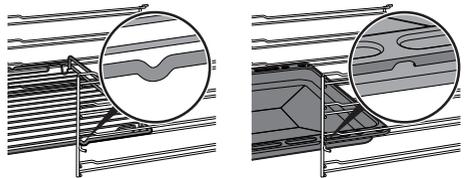
- Attivare il blocco comandi in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rivelatore presenza pentole.
- Prestare la massima attenzione ai bambini perché difficilmente possono vedere l'indicazione di calore residuo. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo anche se spente. Evitare che i bambini vi entrino in contatto.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).

Danni all'apparecchio

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per la pulizia della porta di vetro del forno, in

quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la frantumazione.

- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta dell'apparecchio.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del forno.



- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono comportare il surriscaldamento e l'incendio di grassi e oli. Prestare la massima attenzione
- Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.

- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura.
- Non introdurre scatolame o contenitori chiusi nel vano cottura.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura con 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 forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
- Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere o incendiarsi (carta, plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Appoggiare i recipienti direttamente sulla superficie in vetroceramica.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- 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).

- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti, evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.
- Questo apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- Non nebulizzare prodotti detergenti direttamente sulla porta, potrebbero insinuarsi in spazi difficilmente accessibili da essere risciacquati e, con il passare del tempo, potrebbero reagire con pannelli verniciati o acciaio.
- Per evitare di graffiare la superficie in vetro, non trascinare le pentole sul piano ma sollevarle e riposizionarle dove desiderato.
- Questo apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa o a 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 a una temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere

Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**

pari a 1,5-2 Nm.

- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali. I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- Le porte a bandiera non si bloccano lateralmente in fase di apertura ed è possibile che tendano a richiudersi. Durante l'uso, prestare molta attenzione al contatto col vetro interno per evitare scottature accidentali.

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.

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.

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

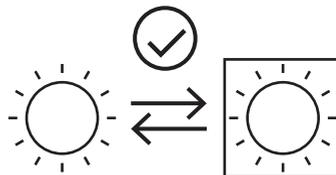
- Preiscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il 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.

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

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

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".

convenzioni di lettura:



Avvertenza/Attenzione



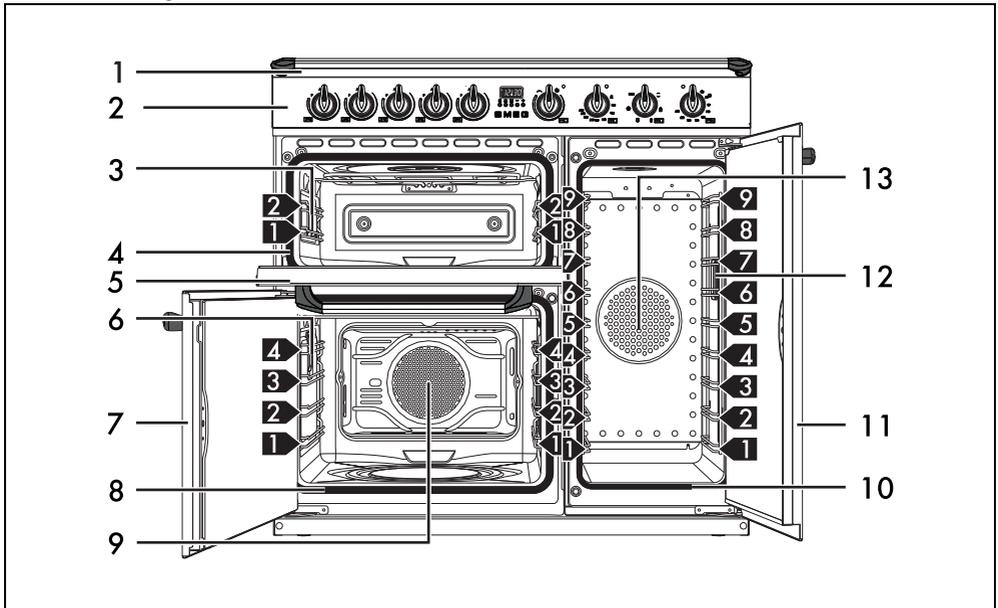
Informazione/Suggerimento

Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti

DESCRIZIONE

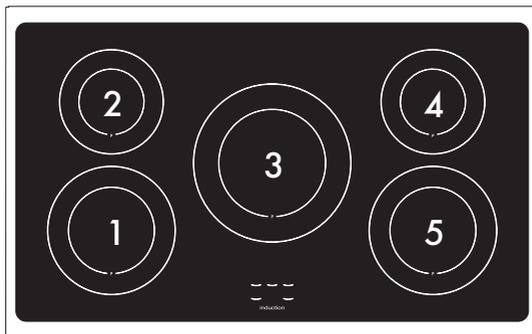
Descrizione generale



- 1 Piano cottura
- 2 Pannello comandi
- 3 Lampada forno ausiliario
- 4 Guarnizione forno ausiliario
- 5 Porta forno ausiliario
- 6 Lampada forno multifunzione
- 7 Porta forno multifunzione
- 8 Guarnizione forno multifunzione
- 9 Ventola
- 10 Guarnizione forno verticale
- 11 Porta forno verticale
- 12 Lampada forno verticale
- 13 Ventola forno verticale

1,2,3 ▶ Ripiano del telaio

Piano cottura



Zona	Diametro esterno (mm)	Ø pentola min. (mm)	Ø pentola consigliato (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

*le potenze sono indicative e possono variare a seconda del recipiente utilizzato o dalle impostazioni selezionate.

Vantaggi della cottura a induzione



L'apparecchio è dotato di un generatore. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso, ma creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

- Risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili) rispetto alla tradizionale cottura elettrica.
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento.
- Ridotto pericolo di bruciacature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.

Gestione potenza

Il piano è dotato di un modulo di gestione potenza che ne ottimizza/limita i consumi. Se i livelli di potenza complessivi impostati, superano il limite massimo consentito, la scheda elettronica provvede automaticamente a gestire la potenza erogata dalle piastre. Il modulo cerca di mantenere i livelli massimi di potenza erogabili. Sul display vengono visualizzati i livelli impostati dalla gestione automatica.

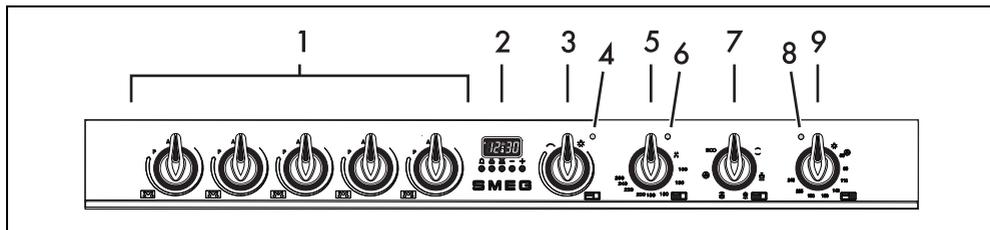


La priorità è data alla prima zona impostata in ordine cronologico.



Il modulo di gestione potenza non influenza l'assorbimento elettrico totale dell'apparecchio.

Pannello comandi



1 Manopole zone cottura del piano

Utili per comandare le zone di cottura del piano ad induzione. Premere e ruotare le manopole in senso orario per regolare la potenza di funzionamento della piastra che va da un minimo di 1 ad un massimo di 9. La potenza di lavoro è indicata dal display posizionato sul piano cottura.

2 Orologio programmatore

Utile per visualizzare l'ora corrente, impostare cotture programmate e timer contaminuti.



L'orologio programmatore agisce solamente sul forno multifunzione inferiore.

3 Manopola grill variabile forno ausiliario

Accende la luce all'interno del forno o mette in funzione la resistenza grill ad una temperatura che va indicativamente da un minimo di 50 °C ad un massimo di 245 °C.

4 Lampada spia grill variabile forno ausiliario

Si accende per segnalare che il forno ausiliario è in fase di riscaldamento. Si spegne a temperatura raggiunta. L'intermittenza regolare indica che la temperatura impostata all'interno del forno viene mantenuta costante.

5 Manopola temperatura forno multifunzione sinistro

Tramite questa manopola è possibile selezionare la temperatura di cottura e di Vapor Clean.

Ruotare la manopola in senso orario sul valore desiderato compreso fra il minimo e il massimo.

6 Lampada spia forno multifunzione sinistro

Si accende per segnalare che il forno è in fase di riscaldamento. Si spegne a temperatura raggiunta. L'intermittenza regolare indica che la temperatura impostata all'interno del vano cottura viene mantenuta costante.

7 Manopola funzioni forno multifunzione sinistro

Le diverse funzioni del forno sono adatte a varie modalità di cottura. Dopo aver selezionato la funzione desiderata, impostare la temperatura di cottura tramite la manopola temperatura.

8 Lampada spia forno verticale

Si accende per segnalare che il forno è in fase di riscaldamento. Si spegne a temperatura raggiunta. L'intermittenza regolare indica che la temperatura impostata all'interno del forno viene mantenuta costante.

9 Manopola funzione/temperatura forno verticale

Accende la luce all'interno del vano cottura o mette in funzione le resistenze circolari ad una temperatura che va indicativamente da un minimo di 50 °C ad un massimo di 245 °C.

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 Descrizione generale).

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare i forni ed entra in funzione durante la cottura. Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce dalla parte posteriore dell'apparecchio e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.



Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.

Illuminazione interna

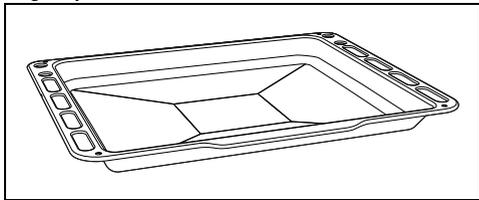
L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- Forno multifunzione: quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione della funzione **ECO**.
- Forno ausiliario: quando la manopola del grill variabile viene ruotata sul simbolo  o sulla temperatura di cottura.
- Forno verticale: quando la manopola funzione/temperatura viene ruotata sul simbolo  o sulla temperatura di cottura.

Accessori

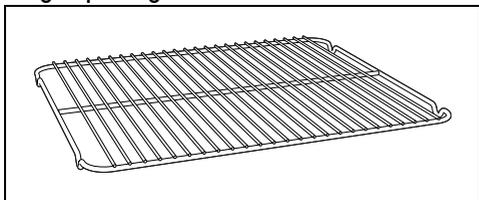
- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza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

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...

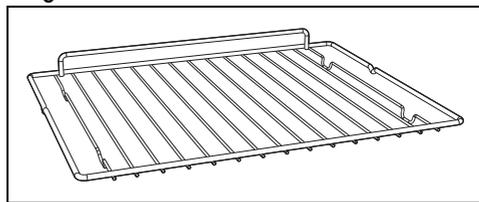
Griglia per teglia



Da appoggiare sopra alla teglia, utile per la

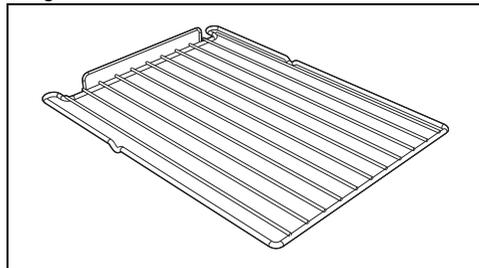
cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Griglia



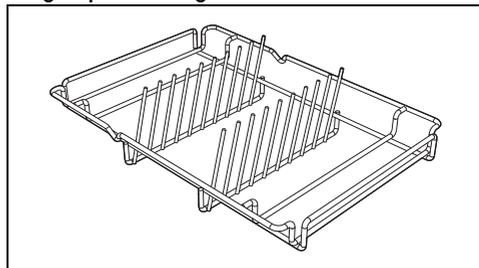
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia forno verticale



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia portastoviglie



Utile per riscaldare le stoviglie.

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.



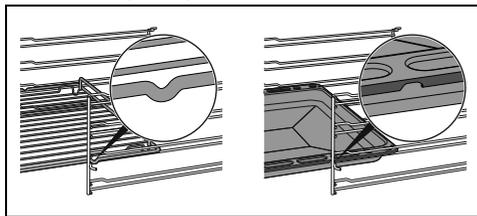
Eseguire il ciclo di primo riscaldamento per ciascuna delle cavità presenti nell'apparecchio.

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.

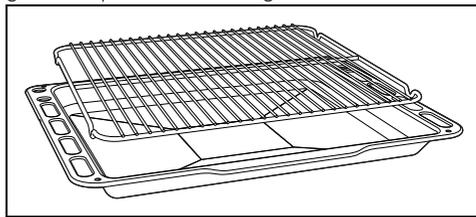


Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Griglia per teglia

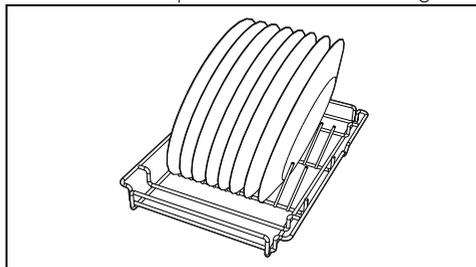
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il

grasso separatamente dagli alimenti in cottura.



Griglia portastoviglie

1. Inserire la griglia portastoviglie senza piatti nel forno laterale sul primo ripiano.
2. Posizionare i piatti come mostrato in figura.



3. Riscaldare il forno ad una temperatura non superiore ai 50 °C per non più di 15 minuti.
4. Terminato il riscaldamento estrarre leggermente il supporto lasciandolo sulle guide.
5. Assicurarsi che il supporto sia stabile e bilanciato ed estrarre i piatti.



Utilizzare appositi guanti da forno durante la movimentazione delle stoviglie.

Uso del piano

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. In corrispondenza di ogni manopola è indicata la zona di cottura associata. È sufficiente ruotare in senso orario la manopola sul valore di potenza desiderato.



Durante la prima connessione alla rete elettrica viene eseguito un controllo automatico che accende tutte le spie per alcuni secondi.



Dopo l'uso, spegnere le piastre utilizzate riportando la relativa manopola sulla posizione 0. Mai fare affidamento solamente sul rilevatore presenza pentole.

Recipienti utilizzabili per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

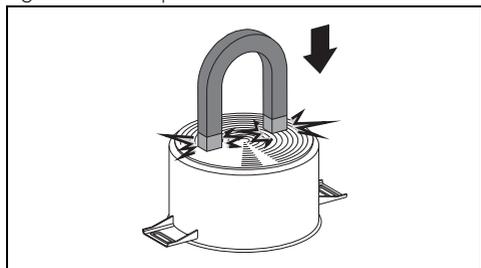
Recipienti adatti:

- Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso.
- Recipienti in ghisa con fondo smaltato.
- Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale.

Recipienti non adatti:

- Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.

Per verificare che la pentola sia adatta è sufficiente avvicinare una calamita al fondo: se questa viene attratta la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si dispone di una calamita si può mettere nel recipiente una piccola quantità d'acqua, posarlo su una zona di cottura e mettere in funzione la piastra. Se sul display verrà visualizzato il simbolo , significa che la pentola non è adatta.



Usare esclusivamente recipienti con il fondo perfettamente piatto adatti per le piastre ad induzione. L'utilizzo di pentole col fondo irregolare potrebbe compromettere l'efficienza del sistema di riscaldamento fino ad impedire la rilevazione della pentola sulla piastra.

Riconoscimento pentola

Quando su una zona di cottura non vi è alcuna pentola o se la pentola è troppo piccola, non viene trasmessa alcuna energia e sul display verrà visualizzato il simbolo . Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di potenza impostato

tramite la manopola. La trasmissione di energia si interrompe anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura (sul display verrà visualizzato il simbolo ). Se si attiva la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, viene trasmessa solo l'energia necessaria.

Limiti nel riconoscimento pentola

Il diametro minimo alla base della pentola è segnalato dalla grafica a croce presente sulla zona cottura.

Le pentole con diametri inferiori rischiano di non far rilevare la propria presenza e quindi di non attivare l'induttore.

Limitazione della durata di cottura

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio. Se non si modificano le impostazioni della zona di cottura, la durata di funzionamento massimo di ogni singola zona dipende dal livello di potenza selezionato. Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale e se calda viene visualizzato il simbolo  sul display.

Livello di potenza impostato	Durata massima di cottura in ore
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Protezione da surriscaldamento

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata. Per evitare che nell'elettronica si formino temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

Residuo calore

Dopo lo spegnimento della zona di cottura se la zona è ancora calda verrà visualizzato sul display il simbolo . Quando la temperatura si abbasserà sotto i 60°C il simbolo non verrà più visualizzato.

Acceleratore di riscaldamento



Ogni zona di cottura è dotata di un acceleratore di riscaldamento che permette di erogare la massima potenza per un tempo proporzionale alla potenza selezionata.

Questa funzione permette di raggiungere la potenza selezionata nel minor tempo possibile.

1. Ruotare la manopola in senso antiorario sulla posizione A e rilasciare. Sul display appare il simbolo **A**.
2. Entro 3 secondi, selezionare la potenza di riscaldamento desiderata (1...8). La potenza selezionata e il simbolo **A** lampeggiano alternativamente sul display.

In qualsiasi momento è possibile aumentare il livello di potenza. Il periodo di "massima potenza" viene automaticamente modificato. Una volta terminato il periodo di accelerazione il livello di potenza rimarrà quello precedentemente selezionato.



Se la potenza viene ridotta, ruotando la manopola in senso antiorario, l'acceleratore di riscaldamento viene automaticamente disabilitato.

Funzione Booster

La funzione Booster consente di attivare la zona di cottura alla massima potenza per un periodo massimo di 5 minuti. Utile per portare rapidamente ad ebollizione una grande quantità d'acqua o passare a fuoco vivo la carne.

- Per attivare la funzione Booster ruotare la manopola in senso orario sulla posizione P e mantenerla fino a che non compare il simbolo **P** sul display corrispondente e successivamente rilasciare la manopola.
- Dopo 5 minuti di funzionamento continuo la funzione Booster viene disattivata in automatico e la cottura prosegue al livello di potenza 9.
- Per disattivare la funzione Booster è sufficiente selezionare un altro livello di potenza.

Solo per alcune zone: la funzione Booster rimane sempre attiva ed è necessario disattivarla manualmente tramite la manopola

corrispondente.



La funzione Booster è prioritaria rispetto alla funzione Acceleratore di riscaldamento.

Mantenimento calore



Con questa funzione è possibile mantenere in caldo le pietanze già cotte.

Per attivare la funzione Mantenimento calore ruotare la manopola della zona cottura desiderata in una posizione intermedia tra 0 (spento) e il livello di potenza 1, fino a far apparire il simbolo **U** sul display corrispondente.

Limitazione di potenza del piano cottura

Il piano ad induzione è configurato per funzionare alla potenza di 7,4 kW, ma è possibile limitarlo a funzionare a 4,8 kW oppure 3,7 kW.

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e attendere 10 secondi prima di restituire l'alimentazione.



L'impostazione della limitazione di potenza del piano deve essere eseguita entro 2 minuti dalla connessione alla rete elettrica.

2. Ruotare contemporaneamente le manopole della zona anteriore sinistra e della zona anteriore destra in senso antiorario (rispettivamente sulla posizione "A") e mantenere la posizione per 3 secondi.

Sul display delle zone posteriore sinistra e posteriore destra compaiono le diciture "7." e "4" (potenza a 7,4 kW).

3. Rilasciare le manopole.
4. Ripetere i passi numero 2 e 3 per cambiare la limitazione di potenza fino ad ottenere le diciture "4." e "8" (potenza a 4,8 kW), oppure "3." e "7" (potenza a 3,7 kW) sui rispettivi display.

Dopo aver rilasciato le manopole sul valore di potenza desiderato, attendere fino allo spegnimento dei display per salvare le

modifiche.



È possibile modificare nuovamente la potenza per circa 4 minuti dopo lo spegnimento dei display, senza dover scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.



L'ultima potenza impostata rimane valida anche in caso di interruzione di corrente.

Blocco comandi

Il blocco comandi è un dispositivo che permette di proteggere l'apparecchio dall'uso involontario o non appropriato.

1. Con tutte le zone di cottura spente, ruotare contemporaneamente le due manopole corrispondenti alla zona anteriore sinistra e posteriore sinistra sulla posizione "A".
2. Mantenere ruotate le manopole finché sui display non compaiono i simboli .
3. Rilasciare le manopole.

Per rimuovere il Blocco comandi ripetere le stesse operazioni descritte in precedenza.



Dopo un'interruzione prolungata di energia, il blocco comandi verrà disattivato. Nel caso procedere alla sua attivazione come descritto in precedenza.

Codici errori

Il simbolo  indica che una o più manopole sono state mantenute sulle posizioni "A" per più di 30 secondi. In questo caso rilasciare le manopole per far scomparire il messaggio d'errore. Nel caso il display visualizzi il codice d'errore  oppure , contattare l'assistenza tecnica.

Uso del vano ripostiglio (ove presente)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

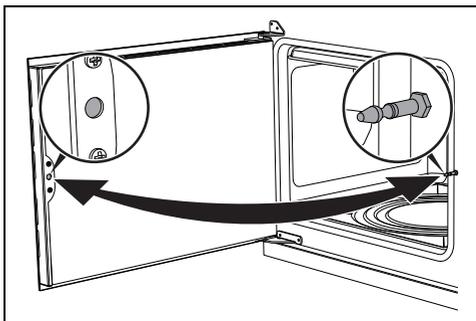
Nella parte inferiore della cucina si trova il vano ripostiglio. È accessibile tirandolo verso se stessi. Può essere utilizzato per riporre pentole o oggetti metallici necessari all'utilizzo dell'apparecchio.

Uso del forno



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Apertura e chiusura porta forno multifunzione



I forni multifunzione sono dotati di una porta con apertura a "bandiera". Per aprirle, tirare la maniglia della porta verso se stessi. Per richiuderle, spingere le porte fino a sentire un "click" meccanico.

Accensione del forno

Per accendere il forno:

1. Selezionare la funzione di cottura tramite la manopola funzioni.
2. Selezionare la temperatura tramite la manopola temperatura.



Assicurarsi che l'orologio programmatore mostri il simbolo durata cottura , in caso contrario non sarà possibile accendere il forno. Premere contemporaneamente i tasti  e  per resettare l'orologio programmatore.

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.

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.

GRILL



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

SCONGELAMENTO RAPIDO



L'attivazione della sola ventola consente lo scongelamento rapido di qualsiasi tipo di cibo, grazie alla distribuzione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del vano cottura.

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.

ECO

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.

VAPOR CLEAN (solo su alcuni modelli)



Questa funzione facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore generato da una piccola quantità d'acqua versata sull'apposita imbottitura posta sul fondo.

Programmatore digitale



-  Tasto timer contaminuti
-  Tasto durata cottura
-  Tasto fine cottura
-  Tasto decremento valore
-  Tasto incremento valore



Assicurarsi che l'orologio programmatore mostri il simbolo durata cottura ; in caso contrario non sarà possibile accendere il forno. Premere contemporaneamente i tasti  e  per resettare l'orologio programmatore.

Regolazione dell'ora



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

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenterà sul display le cifre  lampeggianti.

1. Premere contemporaneamente i tasti  e . Il pallino tra le ore e i minuti lampeggia.
2. Tramite i tasti  e  è possibile regolare l'ora. Mantenere premuto il tasto per avanzare velocemente.
3. Attendere 5 secondi. Il pallino tra le ore e i minuti smette di lampeggiare.

- Il simbolo  sul display indica che l'apparecchio è pronto per cominciare una cottura.

Cottura temporizzata



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

- Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere il tasto .
- Agire sui tasti  o  per impostare la durata.
- Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli  e .
- Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo  si spegne, il simbolo  lampeggia e si attiva un segnale acustico.
- Per spegnere il segnale acustico è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.
- Premere contemporaneamente i tasti  e  per resettare l'orologio programmatore.



Non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 10 ore.



Per mostrare il tempo restante di cottura premere il tasto .



Per azzerare la programmazione impostata premere contemporaneamente i tasti  e . Sarà successivamente necessario procedere allo spegnimento manuale del forno.

Cottura programmata



Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura temporizzata, ad un orario stabilito dall'utente.

- Impostare una durata di cottura come descritto nel paragrafo precedente Cottura temporizzata.

- Premere il tasto . Sul display comparirà l'ora di fine cottura (ora corrente più durata cottura).
- Agire sui tasti  o  per impostare l'ora di fine cottura.
- Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display comparirà l'ora corrente unitamente al simbolo .
- Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo  si spegne, il simbolo  lampeggia e si attiva una suoneria.



Per azzerare la programmazione impostata premere contemporaneamente i tasti  e . Sarà successivamente necessario procedere allo spegnimento manuale del forno.



Per mostrare il tempo restante di cottura premere il tasto . Per mostrare l'ora di fine cottura premere il tasto .

Timer contaminuti



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

Il timer contaminuti può essere attivato in qualsiasi momento.

- Premere il tasto  il display mostra  e la spia  lampeggiante.
- Agire sui tasti  o  per impostare la durata.
- Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per terminare la regolazione del contaminuti. Sul display compaiono l'ora corrente ed i simboli  e .

Un segnale acustico entrerà in funzione al termine del tempo impostato.

- Premere il tasto decremento  per spegnere il segnale acustico.



È possibile impostare timer contaminuti da 1 minuto fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.



Per visualizzare il tempo residuo premere il tasto .

Cancellazione dei dati impostati

Premere contemporaneamente i tasti  e  per azzerare le programmazioni impostate.

Impostare il volume del segnale acustico

Il segnale acustico può essere variato di 3 tonalità.

Mentre è in funzione il segnale acustico, premere il tasto  per cambiare impostazione.

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/casseroie 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 (forno multifunzione)

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	
Lasagne	3 - 4	STATICO	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al forno	3 - 4	STATICO	1	220 - 230	45 - 50	
Arrosto di vitello	2	TERMO-VENTILATO	2	180 - 190	90 - 100	
Lonza di maiale	2	TERMO-VENTILATO	2	180 - 190	70 - 80	
Salsicce	1,5	GRILL VENTILATO	3	260	15	
Roast beef	1	TERMO-VENTILATO	2	200	40 - 45	
Coniglio arrosto	1,5	TERMO-VENTILATO	2	180 - 190	70 - 80	
Fesa di tacchino	3	TERMO-VENTILATO	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa al forno	2 - 3	TERMO-VENTILATO	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo arrosto	1,2	TERMO-VENTILATO	2	180 - 190	65 - 70	
					Lato 1	Lato 2
Bracirole di maiale	1,5	GRILL VENTILATO	3	260	15	5
Costine	1,5	GRILL VENTILATO	3	260	10	10
Pancetta di maiale	0,7	GRILL	4	260	7	8
Filetto di maiale	1,5	GRILL VENTILATO	3	260	10	5
Filetto di manzo	1	GRILL	4	260	10	7
Trota salmonata	1,2	TERMO-VENTILATO	2	160 - 170	35 - 40	
Coda di rospo	1,5	TERMO-VENTILATO	2	160 - 170	60 - 65	
Rombo	1,5	TERMO-VENTILATO	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	VENTILATO	2	260	8 - 9	
Pane	1	TERMO-VENTILATO	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TERMO-VENTILATO	2	180 - 190	20 - 25	
Ciambella	1	TERMO-VENTILATO	2	160	55 - 60	
Crostata	1	STATICO	2	170	30 - 40	
Torta di ricotta	1	TERMO-VENTILATO	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini farciti	1	TERMO-VENTILATO	2	160	20 - 25	
Torta paradiso	1,2	TERMO-VENTILATO	2	160	55 - 60	
Bigné	1,2	TERMO-VENTILATO	2	180	80 - 90	
I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.						

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pan di Spagna	1	TERMO-VENTILATO	2	150 - 160	55 - 60
Torta di riso	1	TERMO-VENTILATO	2	160	55 - 60
Brioches	0,6	TERMO-VENTILATO	2	160	30 - 35

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

Tabella indicativa delle cotture (forno ausiliario)

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Salsicce	1,5	GRILL	2	MAX	13 - 15

					Lato 1	Lato 2
Braciole di maiale	1,5	GRILL	2	MAX	15	5
Costine	1,5	GRILL	2	MAX	10	10
Pancetta di maiale	0,7	GRILL	2	MAX	7	8
Filetto di maiale	1,5	GRILL	2	MAX	10	5
Filetto di manzo	1	GRILL	2	MAX	10	7

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

Tabella indicativa delle cotture (forno verticale)

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pollo arrosto	1,1 x 4	TERMO-VENTILATO	2-4-6-8	190	80
Pizza surgelata	0,3 x 4	TERMO-VENTILATO	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	TERMO-VENTILATO	2-4-6-8	180-190	30 - 45
Fette di pane tostato	0,2 x 4	TERMO-VENTILATO	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioches	0,4 x 4	TERMO-VENTILATO	2-4-6-8	160	25
Biscotti	0,4 x 4	TERMO-VENTILATO	2-4-6-8	160	23
Torta paradiso	1 x 4	TERMO-VENTILATO	2-4-6-8	160	60

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

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.

Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

Macchie di cibo o residui

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

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

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

Pulizia del piano vetroceramico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Pulire e curare il piano di cottura con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

Macchie di cibo o residui

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto. Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. I granelli di sabbia che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarlo quando si spostano le pentole. Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura. Cambiamenti cromatici

non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati. Si possono formare superfici lucide dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detersivi non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.



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



Dopo le operazioni di pulizia occorre asciugare accuratamente l'apparecchio in quanto colate di detersivi o acqua potrebbero comprometterne il corretto funzionamento e il suo aspetto estetico.

Manopole



Per la pulizia delle manopole non utilizzare prodotti aggressivi contenenti alcool o prodotti per la pulizia dell'acciaio e del vetro, poiché potrebbero provocare danni permanenti.

Le manopole vanno pulite con un panno morbido, inumidito con acqua tiepida ed asciugate accuratamente. Possono essere estratte tirandole dalla loro sede.

Pulizia della porta

Pulizia dei vetri porta

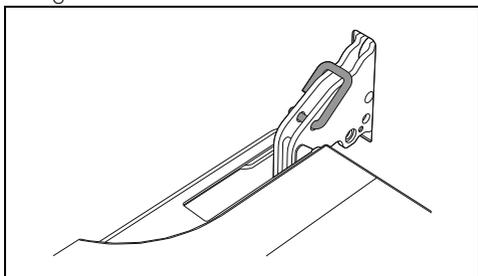
Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

Smontaggio della porta (solo forno ausiliario)

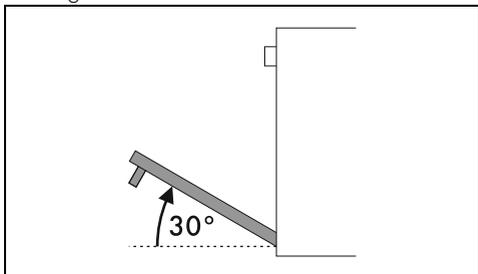
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

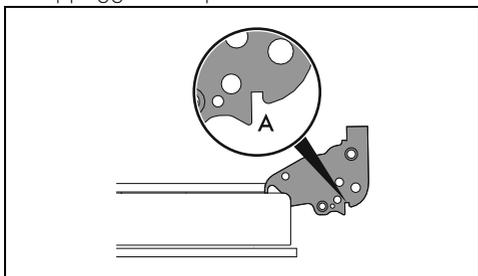
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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.

Smontaggio dei vetri interni

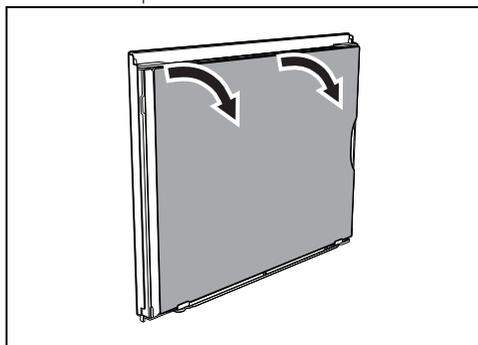
Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.



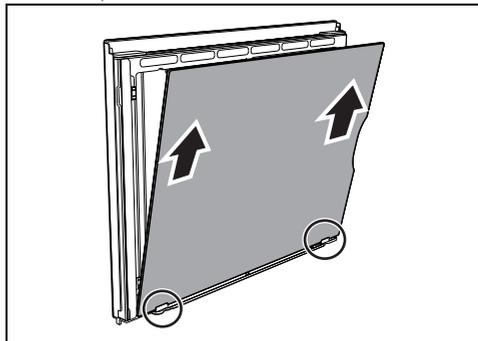
Per la pulizia utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente neutro.

Porta forno multifunzione

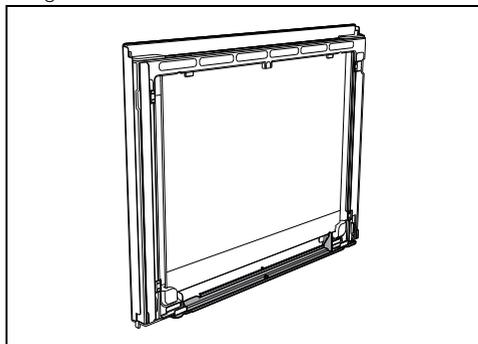
1. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente nella parte superiore seguendo il movimento indicato dalle frecce, così da sganciare i 4 perni dalle loro sedi sulla porta.



2. Successivamente tirare il vetro verso l'alto, facendo attenzione alle staffe nella base della porta.



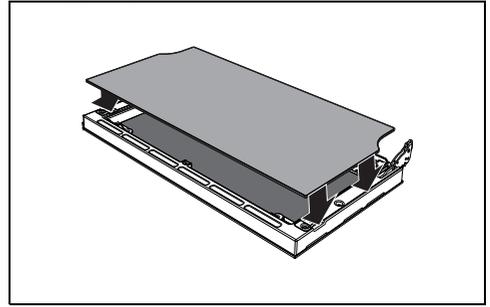
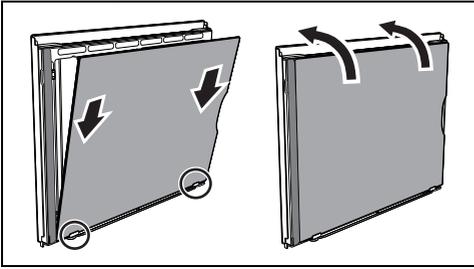
3. Dopo aver rimosso il vetro interno è possibile accedere al listello raccogli gocce.



4. Dopo la pulizia, riposizionare il vetro interno nelle staffe. Fare attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla

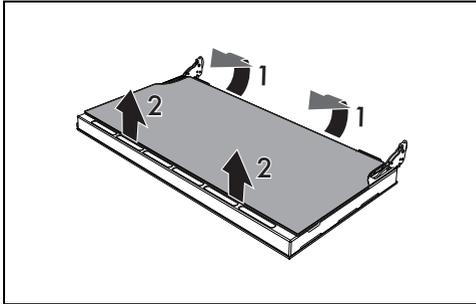
porta, aiutarsi con i listelli posti a destra e sinistra per un incastro ottimale.

nelle lori sedi sulla porta applicando una leggera pressione.

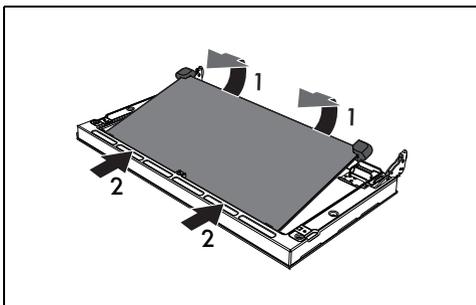


Porta forno ausiliario

1. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
2. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore (2). In tal modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi sulla porta.



3. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.



4. Dopo la pulizia, reinsertare i vetri intermedi.
5. Riposizionare il vetro interno, fare attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni

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.

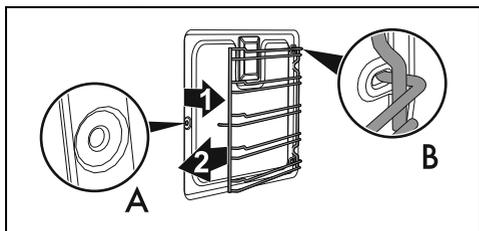
Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

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

lateralmente.

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.



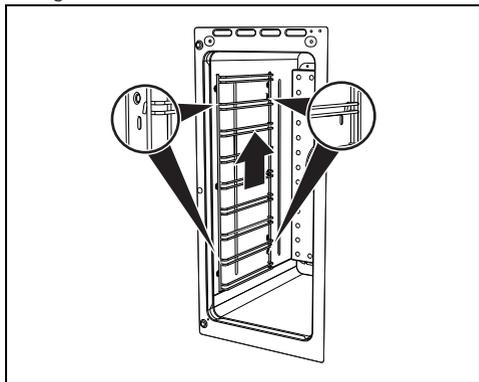
- Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai supporto griglie/teglie.

Rimozione dei telai supporto griglie/teglie forno verticale

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'alto in modo da sganciarlo dalle sedi laterali.



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

Pulizia della parte superiore della cavità (solo su alcuni modelli/cavità)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

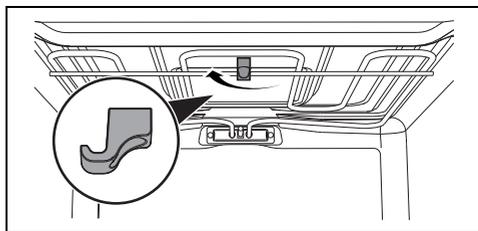


Usò non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

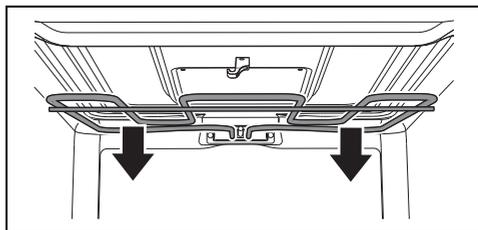
- Non flettere eccessivamente la resistenza durante la fase di pulizia.

L'apparecchio è dotato di una resistenza basculante che permette di agevolare la pulizia della parte superiore del vano cottura.

1. Sollevare leggermente la resistenza superiore e ruotare il fermo di 90° per liberare la resistenza.



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



3. Al termine delle operazioni di pulizia riportare la resistenza in posizione e ruotare il fermo per agganciarla.

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

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo  o  (ove presente).
2. Ruotare la manopola temperatura sul simbolo .
3. Lasciare agire il ciclo di pulizia per 18 minuti.

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.

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

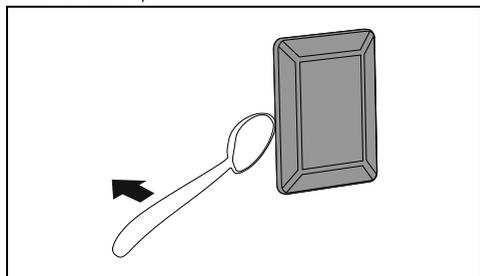


Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

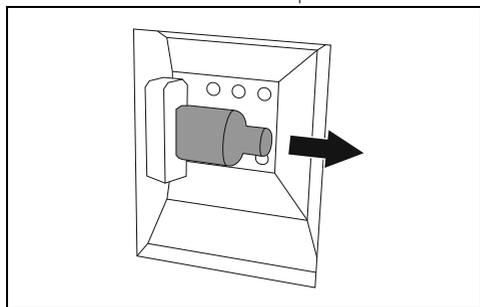
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.

3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cucchiaio).



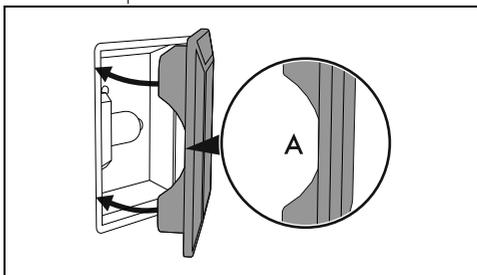
Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.

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



L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato e secondo le norme vigenti.

Posizionamento



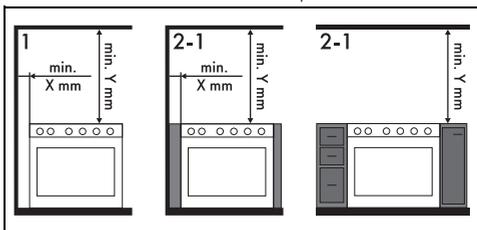
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Questo apparecchio, a seconda del tipo di installazione, appartiene alle classi:

Classe 1	Libera installazione
Classe 2 - sottoclasse 1	Incassato

L'apparecchio può essere accostato a pareti che superino in altezza il piano di lavoro, ad una distanza minima di X mm dal fianco dell'apparecchio. I pensili posizionati sopra il piano di lavoro dell'apparecchio devono avere

da esso una distanza minima pari a Y mm.



X

150 mm

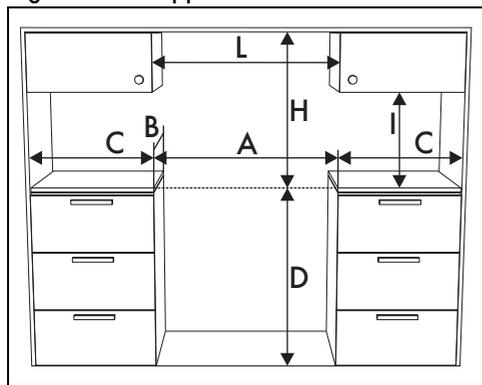
Y

750 mm



Qualora venga installata una cappa aspirante sopra l'apparecchio, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta.

Ingombri dell'apparecchio

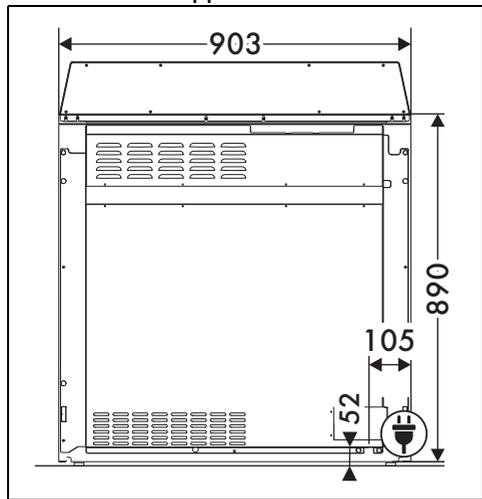


A	903 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	903 mm

¹ Distanza minima dalle pareti laterali o da altri materiali infiammabili.

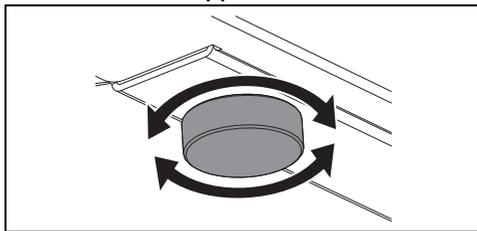
² Larghezza minima del cabinet (=A)

Dimensioni dell'apparecchio



Posizione collegamento elettrico

Livellamento dell'apparecchio



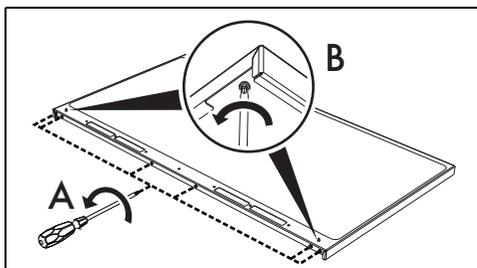
Per ottenere una maggior stabilità è indispensabile che l'apparecchio sia correttamente livellato al suolo:

- Avvitare o svitare i piedini nella parte inferiore fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo.

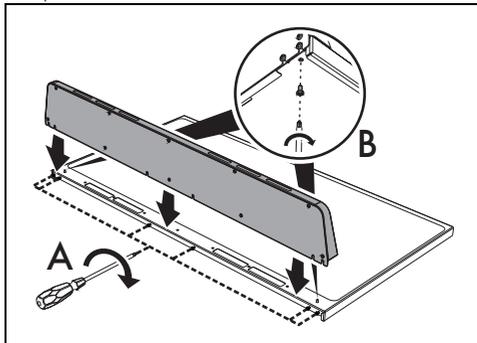
Montaggio dell'alzatina

L'alzatina deve sempre essere posizionata e fissata correttamente sull'apparecchio.

1. Allentare le 6 viti (A) poste sul retro del piano di cottura e svitare le due viti (B) poste sotto.



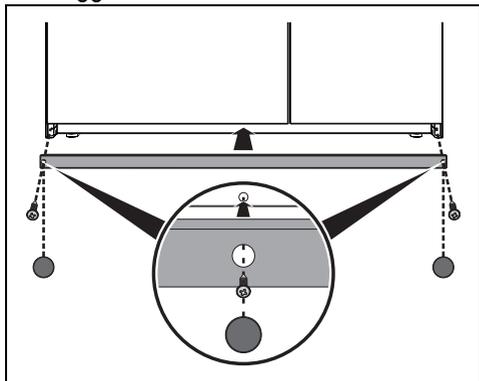
2. Posizionare l'alzatina sul pianale. Far corrispondere le 6 asole inferiori dell'alzatina con le 6 viti sul retro del pianale allentate precedentemente.
3. Avvitare le 6 viti presenti sul retro del pianale e le 2 viti sotto.





L'alzatina in dotazione è parte integrante del prodotto ed è necessario fissarla all'apparecchio prima di installarlo.

Montaggio dello zoccolo



Lo zoccolo deve sempre essere posizionato e fissato correttamente sull'apparecchio.

1. Posizionare lo zoccolo nella parte inferiore frontale dell'apparecchio.
2. Avvitare le due viti laterali per fissare lo zoccolo all'apparecchio.
3. Coprire i fori dello zoccolo con i tappi in dotazione.



Lo zoccolo in dotazione è parte integrante del prodotto ed è necessario fissarla all'apparecchio prima di installarlo.

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.

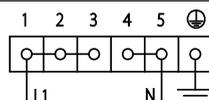
L'apparecchio può funzionare nei seguenti

modi:

220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

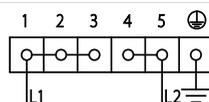
cavo tripolare



220-240 V 2~

3 x 10 mm²

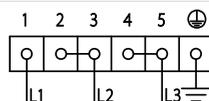
cavo tripolare



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

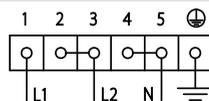
cavo tetrapolare



380-415 V 2N~

4 x 6 mm²

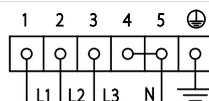
cavo tetrapolare



380-415 V 3N~

5 x 4 mm²

cavo pentapolare

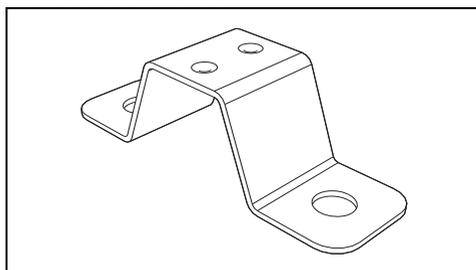


I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

Cavallotto sostitutivo



Nel caso di collegamento tramite cavo da 10 mm quadrati di sezione interna, per un corretto fissaggio dello stesso, è necessario sostituire il cavallotto già installato con il cavallotto in dotazione.

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.

Per l'installatore

- Nel caso di collegamento con spina (se presente), quest'ultima deve sempre rimanere accessibile dopo l'installazione.
- Non piegare o intrappolare il cavo di alimentazione.
- 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.