

Sommario

1 Avvertenze	5
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	5
1.2 Responsabilità del produttore	10
1.3 Scopo dell'apparecchio	10
1.4 Targhetta di identificazione	10
1.5 Questo manuale d'uso	10
1.6 Smaltimento	10
1.7 Come leggere il manuale d'uso	11
1.8 Per risparmiare energia	12
1.9 Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	12
2 Descrizione	13
2.1 Descrizione generale	13
2.2 Pannello comandi	14
2.3 Piano cottura	15
2.4 Altre parti	16
2.5 Accessori disponibili	17
3 Uso	18
3.1 Avvertenze	18
3.2 Primo utilizzo	19
3.3 Uso degli accessori	19
3.4 Uso del piano	20
3.5 Uso del forno	25
3.6 Consigli per la cottura	34
3.7 Funzioni speciali	36
3.8 Programmi	44
3.9 Ricette personali	54
3.10 Impostazioni	60
4 Pulizia e manutenzione	66
4.1 Avvertenze	66
4.2 Pulizia del piano vetroceramico	66
4.3 Pulizia del vano cottura	67
4.4 Pirolisi	69
4.5 Pulizia della porta	73
4.6 Manutenzione straordinaria	75

ISTRUZIONI ORIGINALI

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

Sommario

5 Installazione	78
5.1 Posizionamento	78
5.2 Posizionamento	79
5.3 Collegamento elettrico	83
5.4 Per l'installatore	86

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



1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Durante l'uso non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.



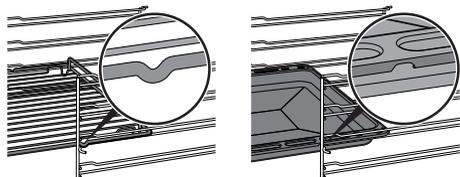
Avvertenze

- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie 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 (se presente) quando il forno è acceso e ancora caldo.
- Gli oggetti all'interno del vano ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo del forno.
- NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI NEL VANO RIPOSTIGLIO (SE PRESENTE) O IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.
- NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.
- 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.
- 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.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.



Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.



- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura delle pietanze.
- 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 con fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- 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.



Avvertenze

- In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- 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.
- 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).
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- 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).
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.
- 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.



Installazione

- **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 il collegamento elettrico a personale tecnico autorizzato.
- 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 pari a 1,5 - 2 Nm.

Per questo apparecchio

- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rilevatore 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.
- 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 se appuntiti.
- La superficie in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio.
- Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta dell'apparecchio.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.



Avvertenze

1.2 Responsabilità del produttore

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

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

1.3 Scopo dell'apparecchio

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

1.4 Targhetta di identificazione

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

1.5 Questo manuale d'uso

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

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

1.6 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.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo.



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.



- 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 ai bambini di giocare con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



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

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



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

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



Avvertenze

1.8 Per risparmiare energia

- Preriscaldare 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.

1.9 Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei

Fan forced mode

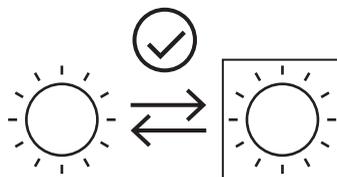
La funzione ECO utilizzata per definire la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche della norma europea EN 60350-1.

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.

Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose sostituibili dall'utente.

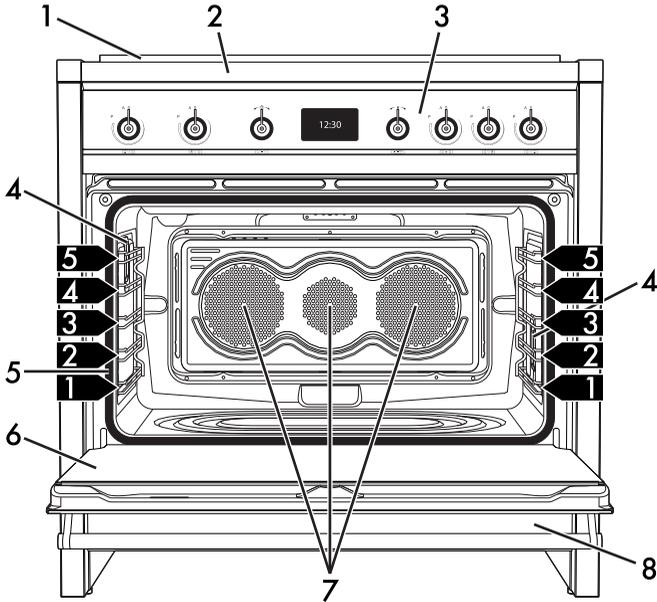


- Le sorgenti luminose contenute nel prodotto sono dichiarate idonee al funzionamento a temperatura ambiente $\geq 300^{\circ}\text{C}$ e destinate all'uso in applicazioni ad alta temperatura come i forni.
- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose di classe di efficienza "G".



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Alzatina

2 Piano cottura

3 Pannello comandi

4 Lampada

5 Guarnizione

6 Porta

7 Ventola

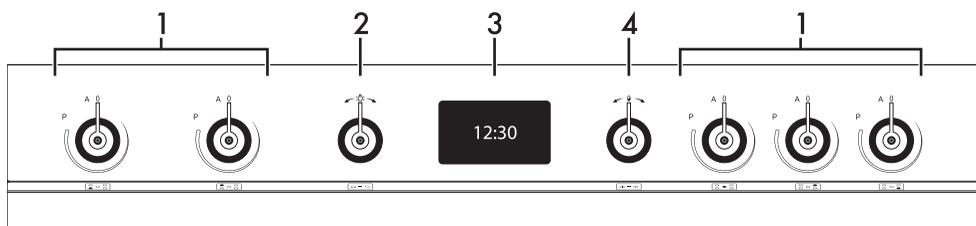
8 Vano ripostiglio

1,2,3 ▶ Telai supporto griglie/teglie



Descrizione

2.2 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 Manopola di ritorno —

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

3 Display

Visualizza l'ora corrente, la funzione e la temperatura di cottura selezionate e l'eventuale tempo assegnato.

4 Manopola comando —

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

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

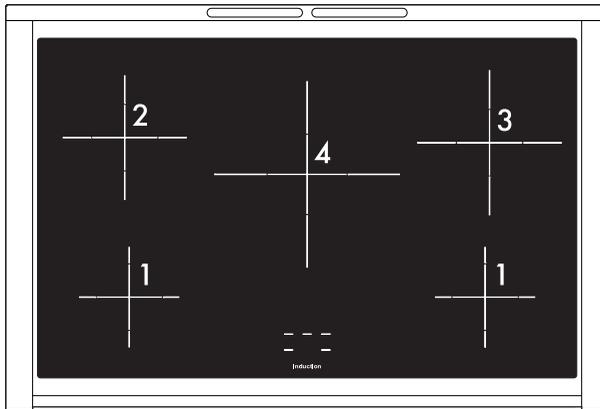
Premere per confermare.



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



2.3 Piano cottura



Zona	Diametro esterno (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700
4	270	2600	3700

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

Vantaggi della cottura a induzione



Il piano è dotato di un generatore ad induzione per ogni zona di cottura. Ogni generatore sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico che induce una corrente termica sulla base della pentola. 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.



2.4 Altre parti

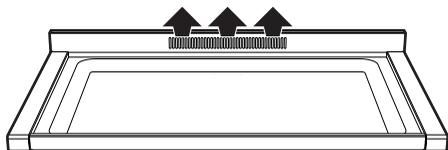
Ripiani di posizionamento

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

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare 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:

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

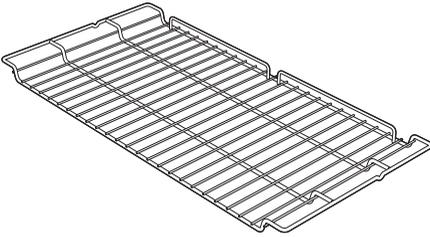


Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna.



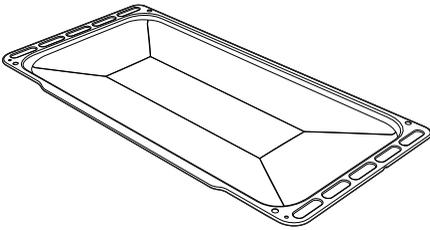
2.5 Accessori disponibili

Griglia per teglia



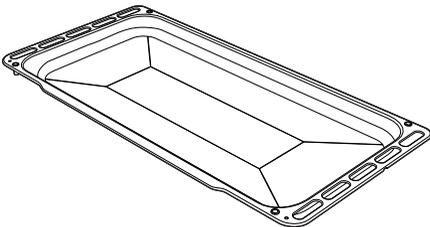
Da appoggiare sopra alla teglia, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Teglia



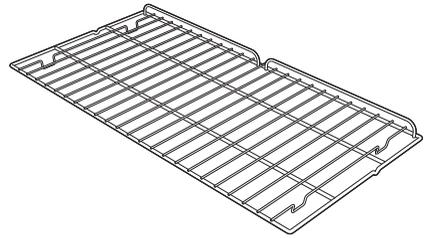
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante.

Teglia profonda



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

Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.



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



3 Uso

3.1 Avvertenze



Temperatura elevata durante l'uso

Pericolo di ustioni

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchio.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- 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.



Temperatura elevata all'interno del vano ripostiglio

Pericolo di ustioni

- Non aprire il vano ripostiglio quando l'apparecchio è acceso ed ancora caldo.
- Gli oggetti all'interno del vano ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo dell'apparecchio.



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- 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 rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non appoggiare pentole con fondo non perfettamente liscio e regolare.
- Evitare che oggetti solidi e pesanti cadano rovinosamente sulla superficie del piano di cottura.
- In caso di incrinature o crepe, spegnere immediatamente l'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.
- Non utilizzare come superficie di appoggio.



Uso non corretto Pericolo di ustioni

- 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 tasti in presenza di bambini o animali domestici in grado di raggiungere il piano cottura.
- 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.
- Grassi e oli surriscaldandosi possono infiammarsi. Prestare la massima attenzione.



Temperatura elevata durante l'uso Pericolo di incendio o scoppio

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

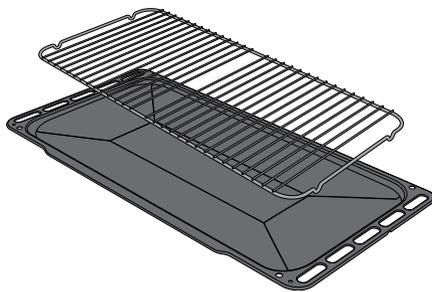
3.2 Primo utilizzo

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

3.3 Uso degli accessori

Griglia per teglia

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

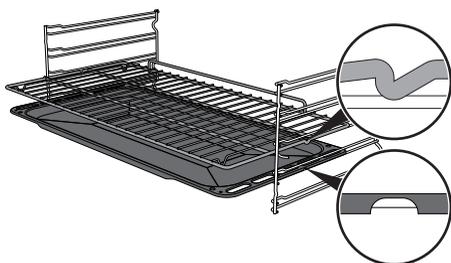




Griglie e teglie

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

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



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



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

3.4 Uso del piano



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 **O**. Mai fare affidamento solamente sul rilevatore presenza pentole.



Uso non corretto
Pericolo di ustioni

- **ATTENZIONE:** L'operazione di pirólisi disattiva il piano cottura in funzione.
- **ATTENZIONE:** Nel caso in cui venga effettuata una pirólisi quando le zone di cottura sono ancora calde, le indicazioni sul display del piano vengono disattivate.

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.

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.



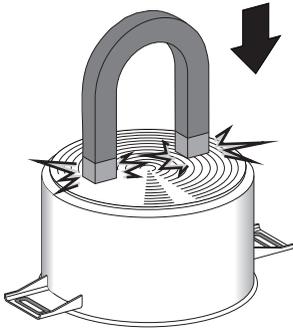
Recipienti adatti:

- 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 della base della pentola è segnalato, da una croce interna sulla zona di 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 **H** sul display.

Livello di potenza impostato	Durata massima della cottura in ore
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

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.

Consigli per il risparmio d'energia

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.



- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, si può risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Se possibile coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.



Se piano cottura e forno vengono utilizzati contemporaneamente, in determinate condizioni potrebbe essere superato il limite massimo di potenza utilizzabile dal proprio impianto elettrico.



Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella trovate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello di potenza	Adatto per:
0	Posizione OFF
U	Mantenimento calore
1 - 2	Cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima)
3 - 4	Cottura
5 - 6	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più
7 - 8	Arrostire, soffritto con farina
9	Arrostire
p *	Arrostire / Rosolare, cuocere (potenza massima)

* vedi funzione booster

Residuo calore



Uso non corretto Pericolo di ustioni

- Fare molta attenzione ai bambini, perché difficilmente possono vedere l'indicazione di residuo calore. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo, anche se spente. Evitare che i bambini vi appoggino le mani.

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.

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



Uso

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.

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 di cottura desiderata fino a far apparire il simbolo  sul display corrispondente.

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.

- Ruotare la manopola in senso orario sulla posizione **P** per due secondi e poi rilasciare.

Sul display appare il simbolo . Dopo 5 minuti la funzione Booster viene automaticamente disattivata e la cottura prosegue a livello di potenza **9** (solo sulle zone **2** e **3**).



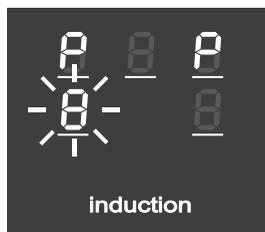
La funzione booster è prioritaria rispetto alla funzione acceleratore di riscaldamento.

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.

Il lampeggio di una potenza indica che viene automaticamente limitata ad un nuovo valore selezionato dal modulo di gestione potenza.



La priorità è data dall'ultima zona impostata.



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 comando zona cottura a sinistra in senso antiorario (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 precedentemente.



Se le manopole sono state mantenute ruotate sulla posizione **A** per più di 30 secondi, sui display appare il messaggio di errore



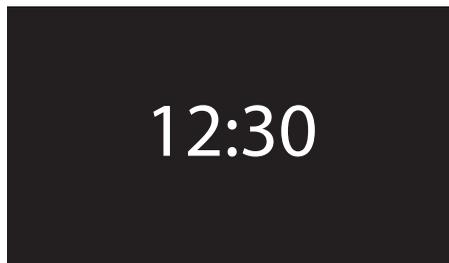
Dopo un'interruzione prolungata di energia, il blocco comandi verrà disattivato. Nel caso procedere alla sua attivazione come descritto precedentemente.

Codici errori

Nel caso il display visualizza uno dei seguenti codici d'errore , contattare l'assistenza tecnica.

3.5 Uso del forno

Primo utilizzo



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

Premere la manopola comando per entrare nel menù impostazioni vedi 3.10, "Impostazioni".



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



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



Riattivazione del display

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

Per attivare il display quando è spento:

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

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



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



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

menu

funzioni cottura

funzioni speciali

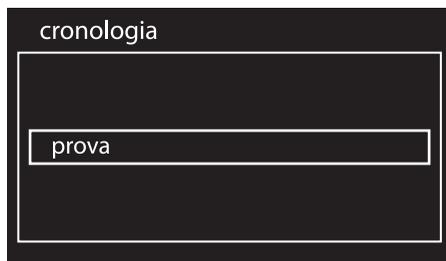
programmi

ricette personali

impostazioni

Cronologia

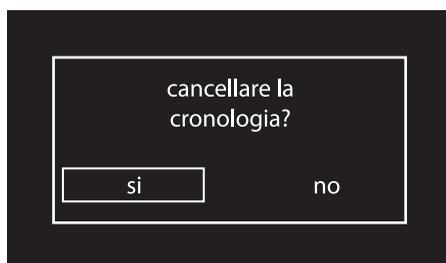
Nella schermata dell'orologio premere la manopola di ritorno per visualizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.



Cancellare la cronologia

In caso si voglia cancellare la cronologia:

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

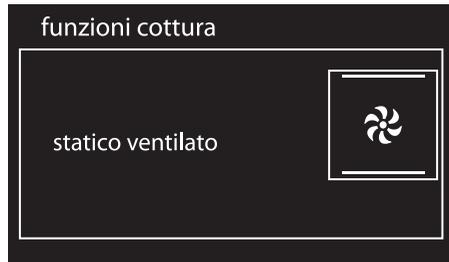




3. Selezionare **SI** se si vuol cancellare la cronologia.

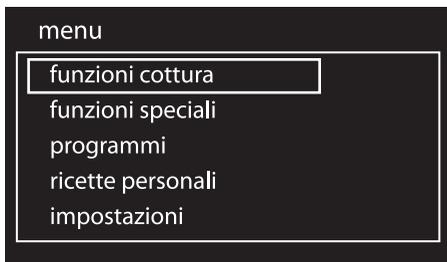


5. Premere la manopola per confermare la selezione.



Funzioni di cottura

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



4. Ruotare la manopola comando per selezionare la funzione desiderata.

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



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



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



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



Interruzione di una funzione

Per interrompere una funzione di cottura:

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



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

Elenco delle funzioni di cottura

Eco

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

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



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



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



Statico

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



Grill

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

Suola

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

Statico ventilato

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

Grill ventilato

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

Suola ventilata

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

Circolare

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



Turbo

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



Circolare + Grill ventilato

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

Contaminuti durante una funzione



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

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



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



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

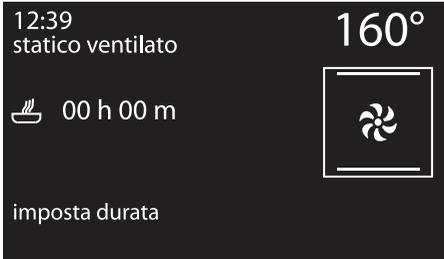


Cottura temporizzata

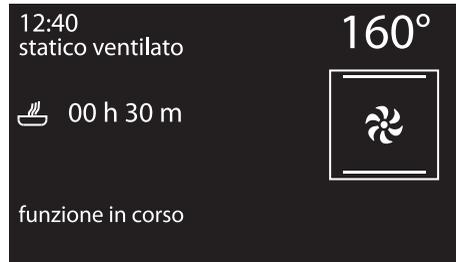
i Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

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

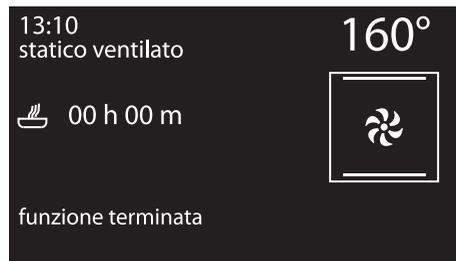
1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere due volte la manopola comando.
2. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare i minuti di cottura da 00:01 a 13:00. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.



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



4. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.





Per aggiungere alcuni minuti di cottura ruotare la manopola comando.



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



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

Modifica dei dati impostati nella cottura temporizzata

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

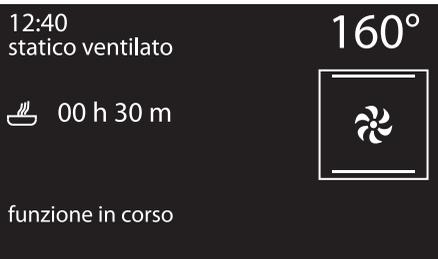
1. Quando il simbolo  è fisso e l'apparecchio è in fase di cottura, premere la manopola comando. Il simbolo  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.

Cottura programmata



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

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



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



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

12:40
statico ventilato

160°

 00 h 30 m
 19:30

avvio funzione tra
06 h 20 m



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

18:50
statico ventilato

160°

 00 h 30 m

raggiungimento temp.

▬ ▬ ▬ ▬ ▬



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

19:00
statico ventilato

160°

 00 h 30 m

funzione in corso



7. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.

19:30
statico ventilato

160°

 00 h 00 m

funzione terminata




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



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



Modifica dei dati impostati nella cottura programmata



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

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

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



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

3.6 Consigli per la cottura

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill

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



Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

Consigli per scongelamento e lievitazione

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

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

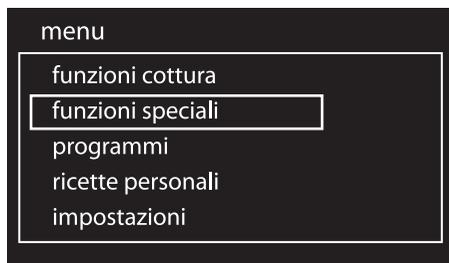


3.7 Funzioni speciali



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

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



Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.

Elenco funzioni speciali



Contaminuti

Questa funzione aziona una suoneria al termine dei minuti impostati.



Scongelamento a peso

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



Scongelamento a tempo

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



Lievitazione

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



Scaldapiatti

Per scaldare o mantenere i piatti caldi.



Sabbath

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



ECO
P

Pirolisi ECO

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

P

Pirolisi

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

i

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

Per le funzioni come **Vapor Clean**, **Pirolisi ECO** e **Pirolisi** vedi 4, "Pulizia e manutenzione".

Contaminuti

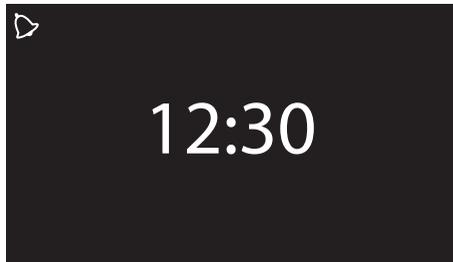
1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **contaminuti** dal menu "funzioni speciali".
2. Premere la manopola comando per confermare.



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



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



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



Uso

i

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

i

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

Scongelamento a peso

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

funzioni speciali

scongelamento a peso



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

scongelamento a peso

carni

pesce

frutta

pane



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

scongelamento a peso

carni



min 0.1 kg

max 1.1 kg

0.5 kg

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

12:30

scongelamento a peso

carni

avvia

modifica



0.5 kg

7. Premere nuovamente la manopola comando per iniziare lo scongelamento oppure selezionare modifica per



modificare ulteriormente i parametri impostati.

12:31
scongelamento a peso
carni

 01 h 44 m
 kg 0.5



funzione in corso

8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura “funzione terminata” ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.

14:15
scongelamento a peso
carni

 00 h 00 m
 kg 0.5



funzione terminata

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

Scongelamento a tempo

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

funzioni speciali

scongelamento a tempo



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

Parametri preimpostati:

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

12:30
scongelamento a tempo

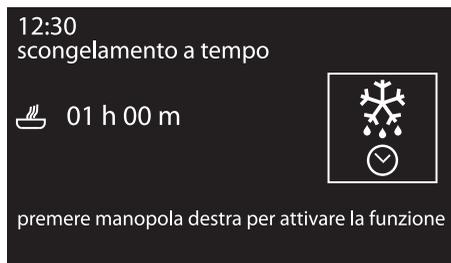
 01 h 00 m



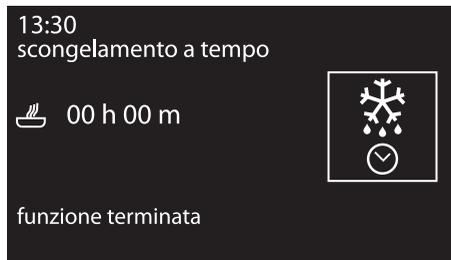
imposta durata



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



6. Premerla nuovamente per avviare lo scongelamento.
7. Mentre la funzione è in corso, è possibile modificare ulteriormente la durata dello scongelamento. Ruotare la manopola comando verso destra o sinistra per apportare le modifiche desiderate.
8. Premere la manopola comando per confermare la nuova durata di scongelamento impostata. In ogni caso, dopo 5 secondi dall'ultima modifica lo scongelamento riprende automaticamente la propria funzione.
9. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.



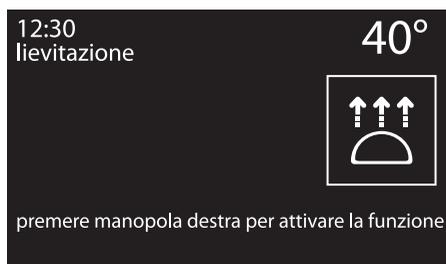
Lievitazione

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

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



4. Premere la manopola comando per attivare la funzione.





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



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



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

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



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

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

8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.

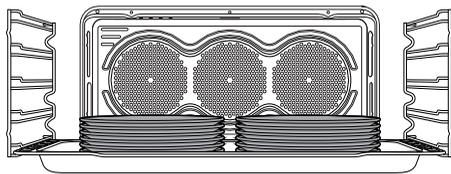


i Nella funzione lievitazione non è possibile modificare la temperatura.



Scaldapiatti

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



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

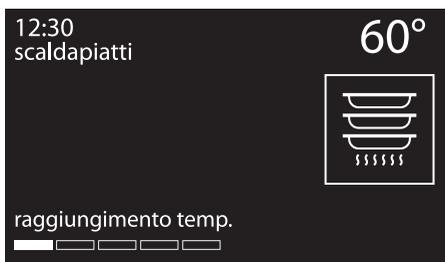
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scaldapiatti** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.



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



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



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





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

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



8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.



Nella funzione scaldapiatti non è possibile modificare la temperatura.

Sabbath



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

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



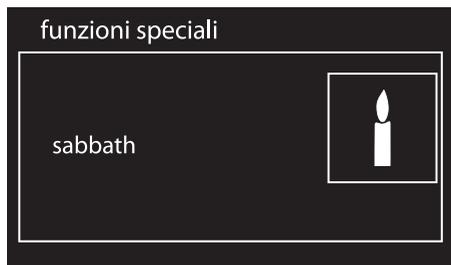
Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro.

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

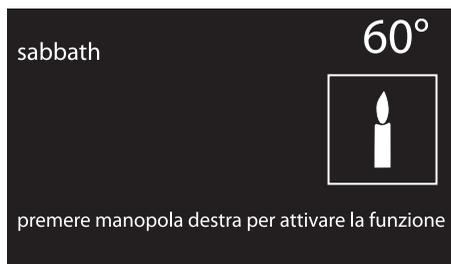
1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **sabbath** dal menu "funzioni speciali".



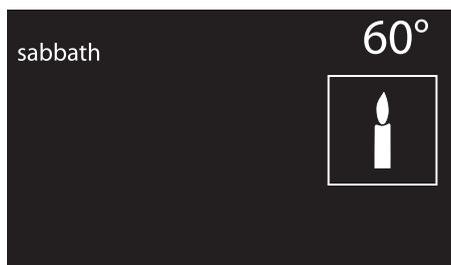
2. Premere la manopola comando per confermare.



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



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



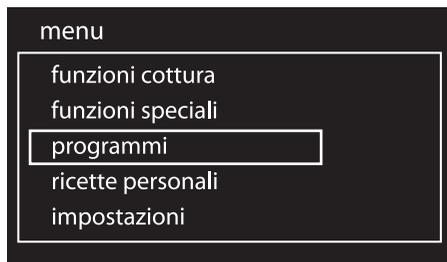
5. Al termine, mantenere premuta la manopola comando per almeno 5 secondi per tornare al menù principale.

3.8 Programmi



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

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

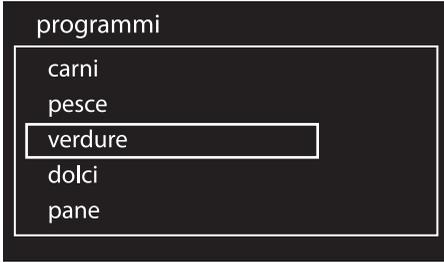


Avvio di un programma

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



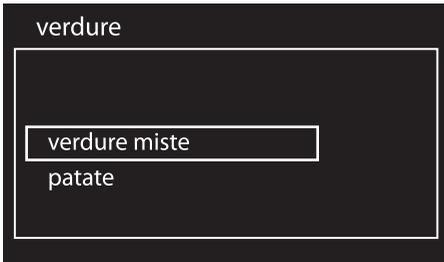
2. Premere la manopola comando per confermare.



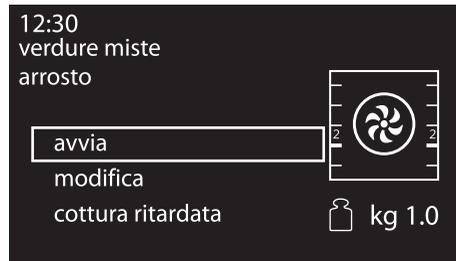
5. Ruotare la manopola comando per selezionare il peso della pietanza.



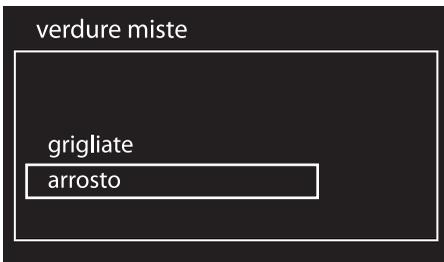
3. Selezionare il sottotipo di pietanza da cucinare e premere la manopola comando per confermare.



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



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



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





Uso



Il tempo indicato non prevede il tempo di raggiungimento temperatura.



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

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

12:40
verdure miste
arrosto
 00 h 45 m

200°



infornare la pietanza
e premere la manopola dx

 kg 1.0

8. Premere la manopola comando per cominciare la cottura.

12:41
verdure miste
arrosto
 00 h 44 m

200°



cottura in corso

 kg 1.0

Termine di un programma

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

13:25
verdure miste
arrosto
 00 h 00 m

200°



cottura terminata

 kg 1.0

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



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



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

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



Modifica permanente di un programma

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



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



4. Premere la manopola comando per confermare.

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



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



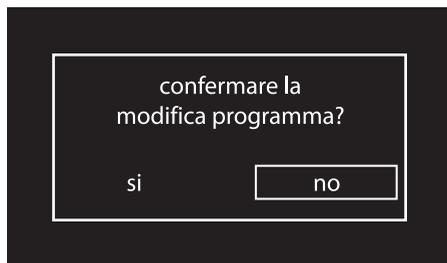
8. Premere la manopola comando per confermare.



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

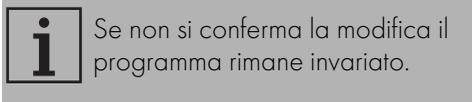


13. Se si preme nuovamente la manopola comando si ritorna al punto 2 della sequenza di modifica. Per memorizzare il programma è necessario premere la manopola di ritorno. Verrà richiesta una conferma delle modifiche appena selezionate.



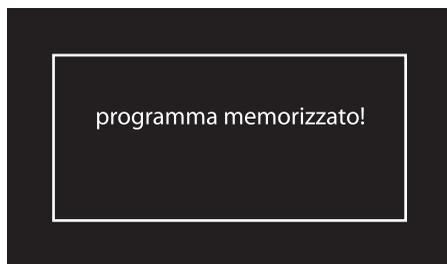
10. Premere la manopola comando per confermare.

11. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare il **ripiano** da associare al programma.



Se non si conferma la modifica il programma rimane invariato.

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



12. Premere la manopola comando per confermare.



Tabelle programmi predefiniti

CARNI

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

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



Uso

PESCE

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

VERDURE

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

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



DOLCI

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

PANE

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



Uso

PIZZA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pizza in teglia	-	0,9	2		280	12
Pizza su pietra	fresca	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	congelata	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ La pietra deve essere appoggiata sul fondo del vano cottura.

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

PASTA/RISO

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

SFORMATI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Soufflè	-	0,5	2		180	25



COTTURE BASSA TEMP

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



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



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



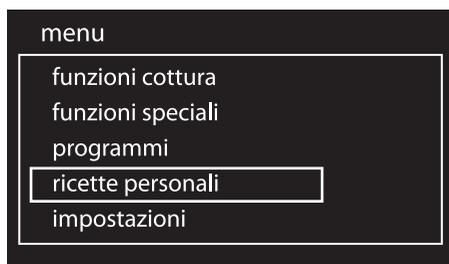
Se è stata attivata la modalità ECO logic (vedi 3.10, "Impostazioni") i tempi di raggiungimento di temperatura o cottura possono variare.



3.9 Ricette personali

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

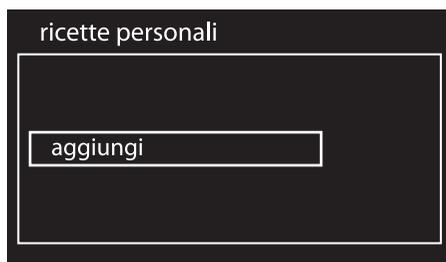
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **ricette personali** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



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

Aggiungere una ricetta

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



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



3. Premere la manopola comando per confermare.



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



5. Premere la manopola comando per confermare.



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

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



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



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



11. Premere la manopola comando per confermare.



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

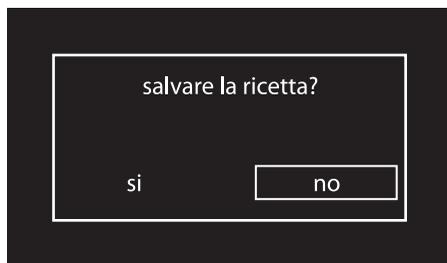


13. inserire il nome della ricetta. Ruotare la manopola comando fino a selezionare il carattere da inserire. Ad ogni pressione della manopola comando verrà inserito un carattere del nome. Il carattere  cancella la lettera precedente.

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

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

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



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

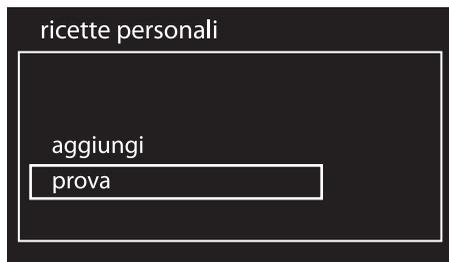
15. Nel caso venga confermata la modifica il display visualizzerà una conferma.



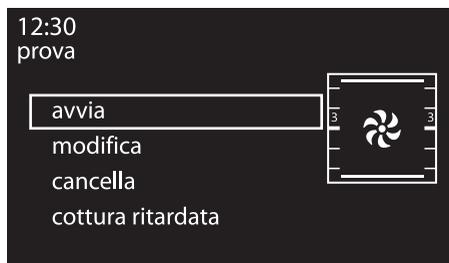


Avvio di una ricetta personale

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



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



4. Premere la manopola comando per confermare.

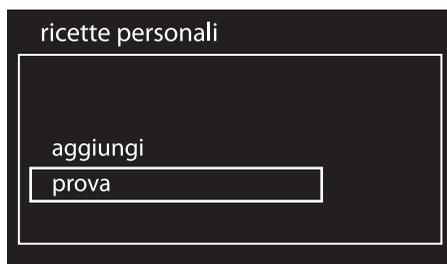
La cottura partirà con i parametri precedentemente impostati per la ricetta.



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

Modifica di una ricetta personale

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





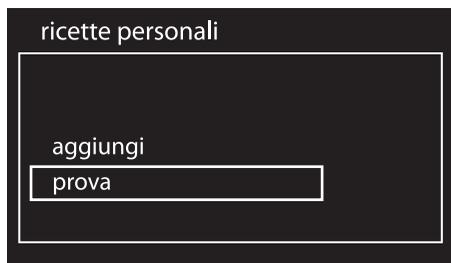
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **modifica**.



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

Cancellazione di una ricetta personale

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



2. Premere la manopola comando per confermare.

3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **cancella**.



4. Premere la manopola comando per confermare.
5. Confermare l'eliminazione. Selezionare SI per eliminare definitivamente la ricetta.



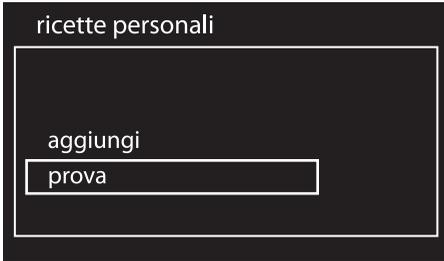
6. Nel caso venga confermata la cancellazione il display visualizzerà un messaggio di conferma.





Cottura ritardata

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



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



4. Premere la manopola comando per confermare.

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

Il simbolo  lampeggia.



6. Premere la manopola comando per confermare.



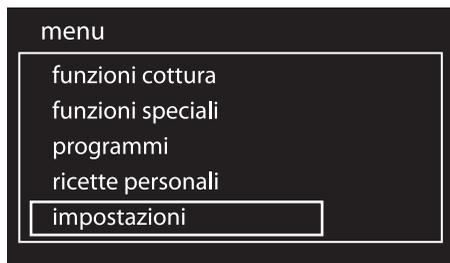
Dopo alcuni secondi il simbolo  smette di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.



3.10 Impostazioni

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

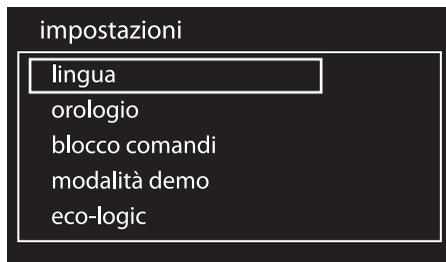
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **impostazioni** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



Lingua

Permette di selezionare la lingua desiderata fra quelle disponibili.

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



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

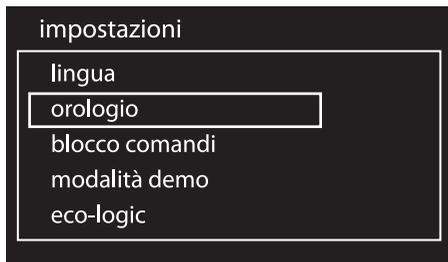


4. Premere la manopola comando per confermare la lingua selezionata.



Orologio

Permette di modificare l'ora visualizzata.



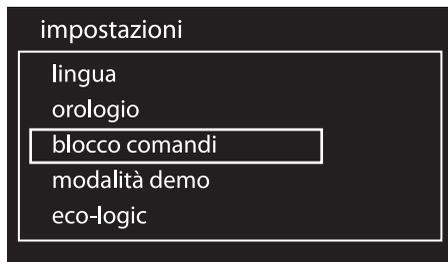
1. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare le ore.
2. Premere la manopola comando per passare alla modifica dei minuti.
3. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare i minuti.



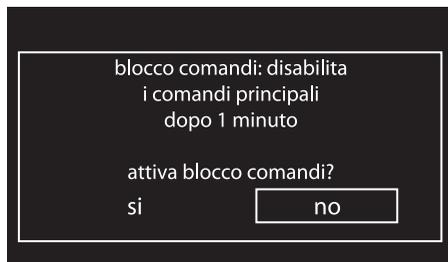
4. Premere la manopola di ritorno per confermare.

Blocco comandi

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



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



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia .

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

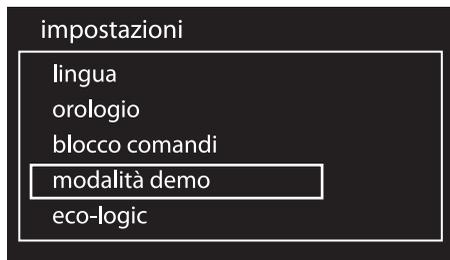


Nel caso in cui vengano toccate o variate le posizioni delle manopole comando o di ritorno, sul display verrà visualizzata per due secondi un'avvertenza.

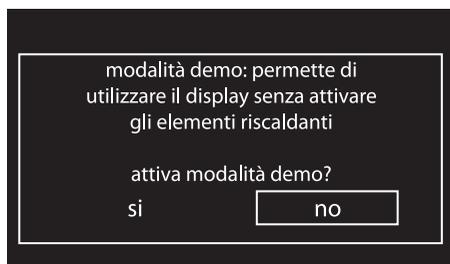


Modalità demo (solo per espositori)

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



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



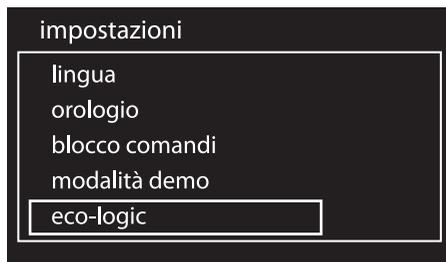
 Se la modalità è attiva sul display verrà visualizzata la dicitura "modalità demo".

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

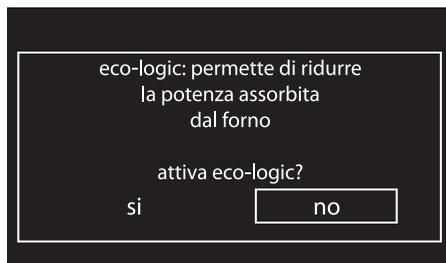
Eco-Logic (solo su alcuni modelli)

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

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



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

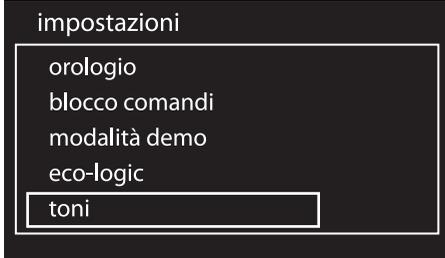


 Quando la modalità eco-logic è attiva, i tempi di preriscaldamento e di cottura possono prolungarsi.

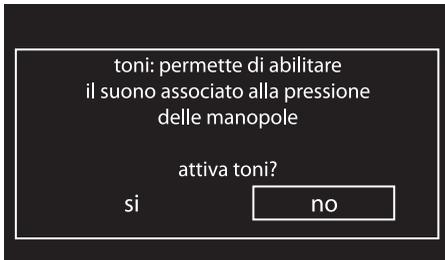


Toni

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

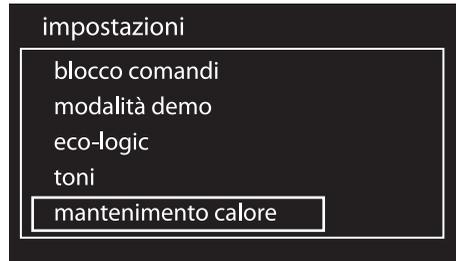


- Per disabilitare il suono associato alla pressione delle manopole selezionare NO.

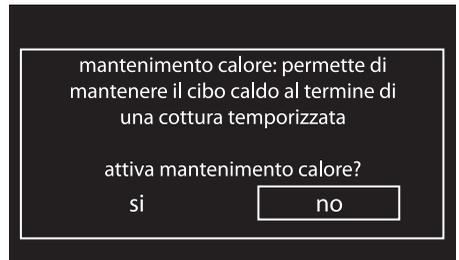


Mantenimento calore

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



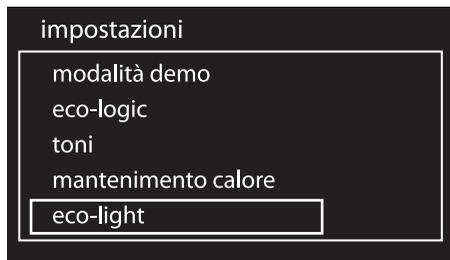
- Per confermare l'attivazione del mantenimento calore selezionare SI.



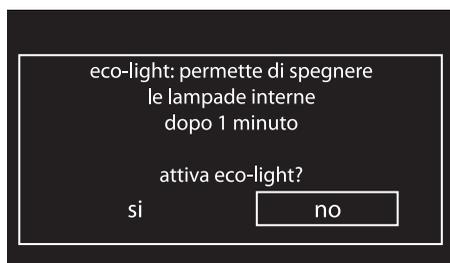


Eco-Light

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



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



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



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



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



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



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

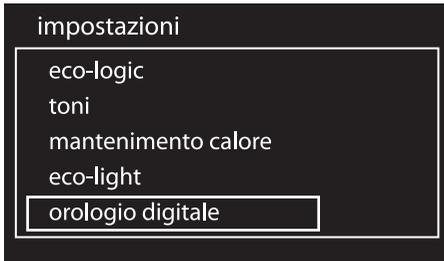


Orologio digitale

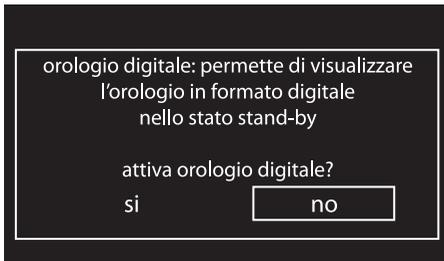
Permette di visualizzare l'ora in formato digitale.

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

II



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





4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

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



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

4.2 Pulizia del piano vetroceramico

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

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 detergenti 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 detergenti 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.



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.

Pulizia settimanale

Pulire e curare il piano di cottura una volta a settimana 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

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

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

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

4.3 Pulizia 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;
- le eventuali guide estraibili.



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.



Pulizia e manutenzione

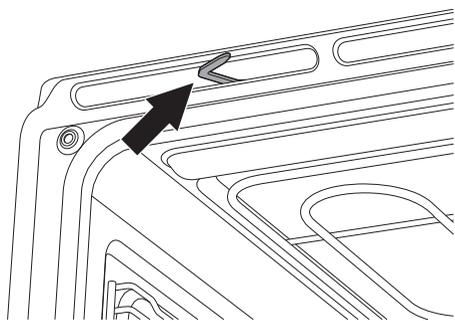
Disattivazione manuale della leva del blocco porta



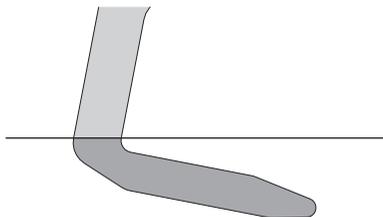
Uso non corretto
Pericolo di ustioni

- Le operazioni seguenti vanno sempre eseguite ad apparecchio freddo e spento.
- Non tentare mai di eseguire la disattivazione manuale della leva del blocco porta durante la pirolisi.

La leva del blocco porta si trova nella prima asola a sinistra sotto al pannello comandi, nella parte alta della facciata del forno.

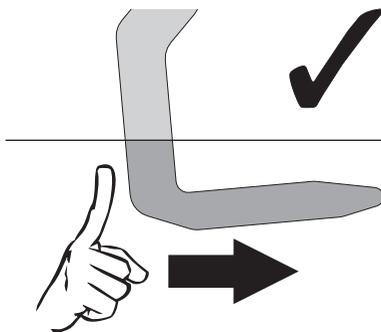


Durante le normali operazioni di pulizia, può capitare di attivare accidentalmente la leva del blocco porta.



leva del blocco porta attivata
(vista dall'alto)

1. Spostare verso destra la leva del blocco porta fino al suo arresto.

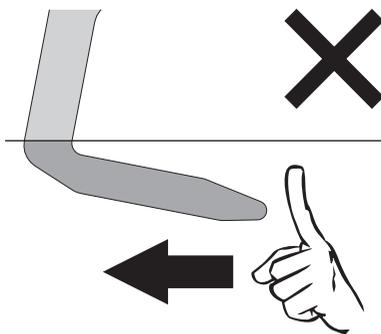


(vista dall'alto)

2. Rilasciare delicatamente la leva del blocco porta.

La molla del meccanismo provvede a riportare la leva del blocco porta in posizione disattivata.

Per evitare di danneggiare il meccanismo, non tentare mai di disattivare la leva del blocco porta spingendola con forza verso sinistra.



(vista dall'alto)

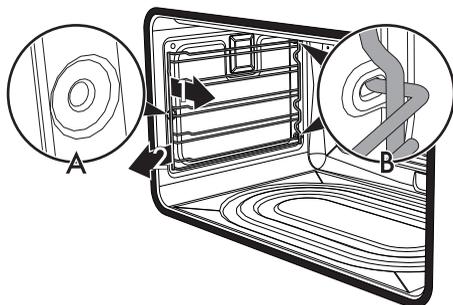


Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

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.

4.4 Pirolisi



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



Usò non corretto
Rischio di danni alle superfici

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

Operazioni preliminari

Prima di avviare la pirolisi:

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



Pulizia e manutenzione

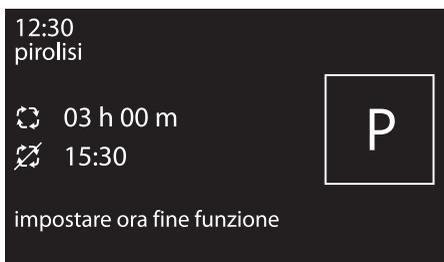
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
- Rimuovere la protezione superiore (se presente).
- Chiudere la porta.

Impostazione della pirolisi

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



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





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



4. Premere la manopola comando per avviare la pirolisi.

 Durata consigliata della pirolisi:

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

Pirolisi

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

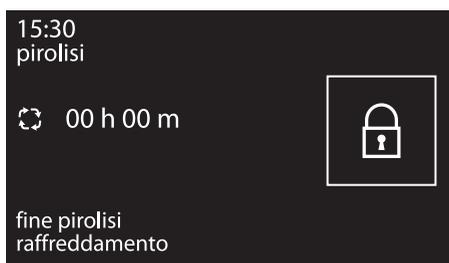


 Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito.



Pulizia e manutenzione

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



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

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

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

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

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



Impostazione della pirolisi programmata

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

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



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

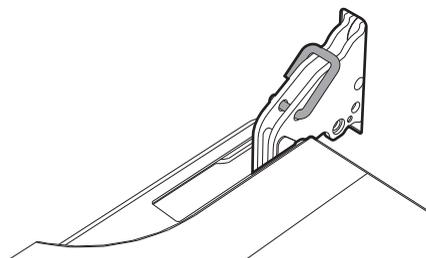
4.5 Pulizia della porta

Smontaggio della porta

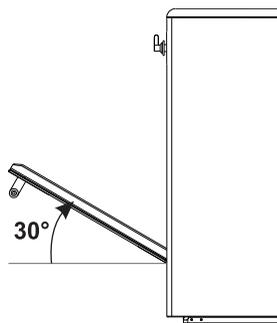
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

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



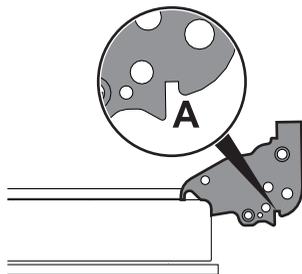
2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un'angolo di circa 30° ed estrarla.





Pulizia e manutenzione

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



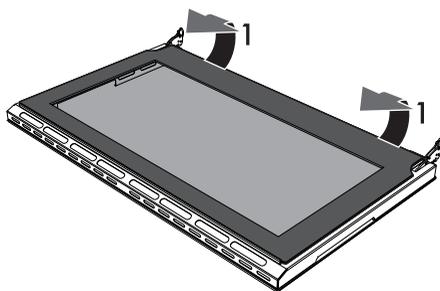
Pulizia dei vetri porta

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.

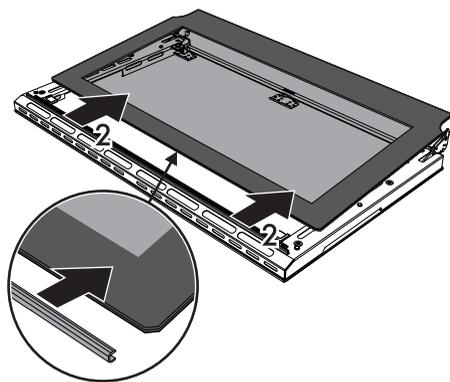
Smontaggio dei vetri interni

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

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

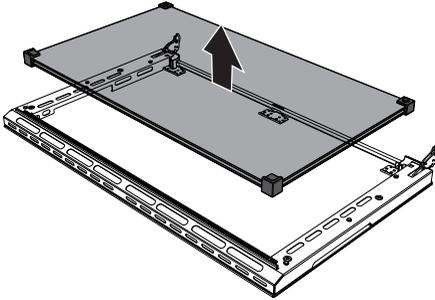


4. Sfilare il vetro interno dal listello anteriore (2) per rimuoverlo dalla porta.

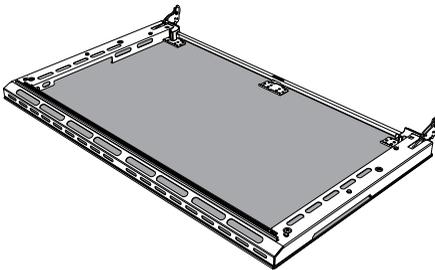




5. Rimuovere i vetri intermedi sollevandoli verso l'alto.



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



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

4.6 Manutenzione straordinaria

Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

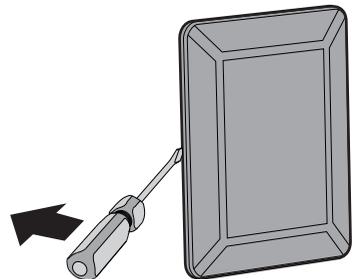


Il vano cottura è dotato di una lampada da 40W.

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



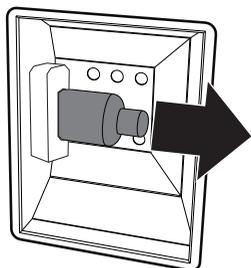
Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.





Pulizia e manutenzione

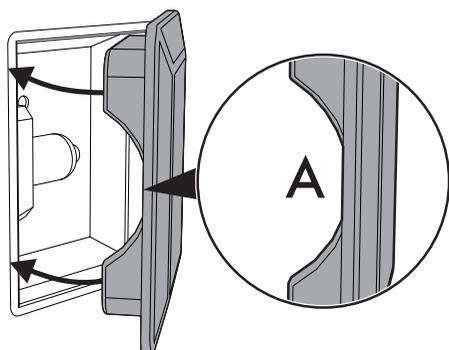
4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

5. Inserire la lampada nuova.

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



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

Cosa fare se...

L'apparecchio non funziona:

- L'interruttore è difettoso: verificare nella scatola dei fusibili e verificare che l'interruttore sia in ordine.
- Calo di potenza: verificare che le spie dell'apparecchio funzionino.

Il bruciatore a gas non si accende:

- Calo di potenza o umidità delle candele: accendere il bruciatore a gas con accendino o un fiammifero.

Il forno non scalda:

- Fusibile difettoso: controllare e, se necessario, sostituire l'interruttore.
- La manopola funzioni non è stata impostata: impostare la manopola funzioni.
- Controllare se è stata impostata la modalità "demo" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Programmi").

Tutti le pietanze preparate nel vano forno bruciano in un brevissimo periodo di tempo:

- Termostato difettoso: chiamare il Centro di Assistenza Autorizzato

Il vetro della porta si appanna quando il forno è caldo:

- Comportamento del tutto normale causato dalla differenza di temperatura: questo non ha alcun effetto sulle prestazioni del forno.



Il display è completamente spento:

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

I comandi non rispondono:

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

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

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

Il display visualizza la dicitura "ERR4":

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

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

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

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

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



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



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



Installazione

5 Installazione

5.1 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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



Pressione sulla porta
Rischio di danni all'apparecchio

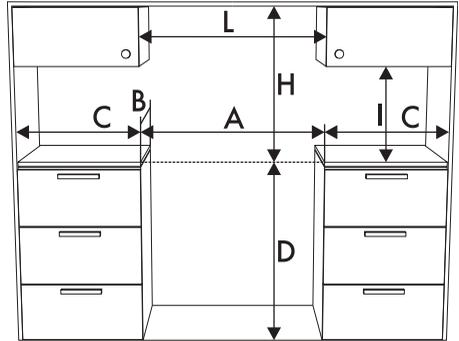
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.



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

- Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (non inferiore a 90°C).

Dimensioni di ingombro



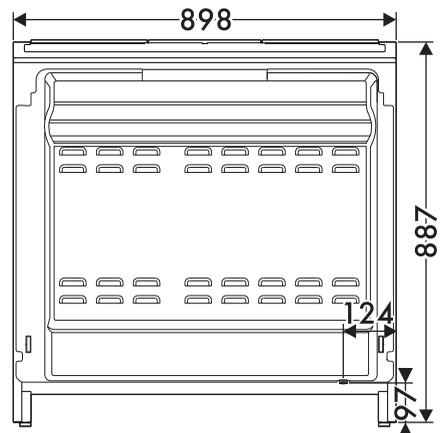
A	900 mm
B	600 mm
C¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

² Larghezza minima del cabinet (=A).

Dimensioni dell'apparecchio (mm)

Posizione dei collegamenti gas ed elettrici.





5.2 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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



Pressione sulla porta
Rischio di danni all'apparecchio

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



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

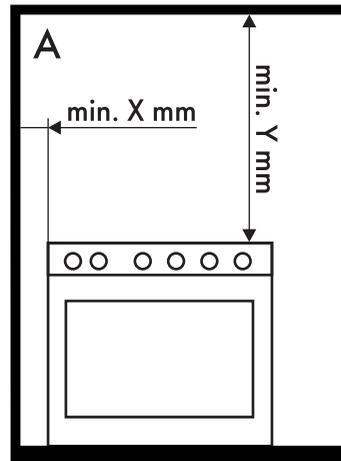
- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (non inferiore a 90 °C).

Informazioni generali

Questo apparecchio può essere accostato a pareti di cui una superiore in altezza al piano di lavoro, ad una distanza minima di **X** mm dal fianco dell'apparecchio, come illustrato nelle figure A e C relative alle classi d'installazione.

I pensili posizionati sopra il piano di lavoro dell'apparecchio devono avere da esso una distanza minima pari a **Y** mm. Qualora venga installata una cappa aspirante sopra il piano cottura, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta.

X	150 mm
Y	750 mm

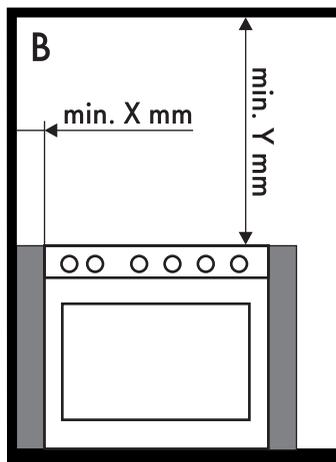


A - Classe 1

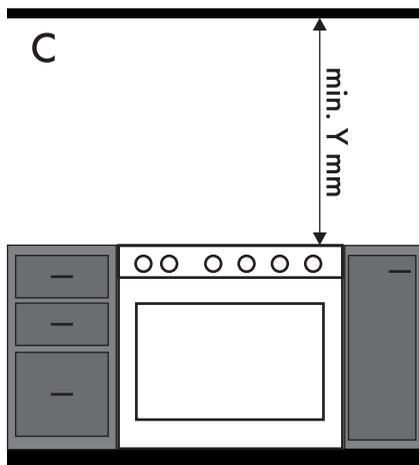
(Apparecchio libera installazione)



Installazione



B - Classe 2 sottoclasse 1
(Apparecchio incassato)



C - Classe 2 sottoclasse 1
(Apparecchio incassato)

Posizionamento e livellamento

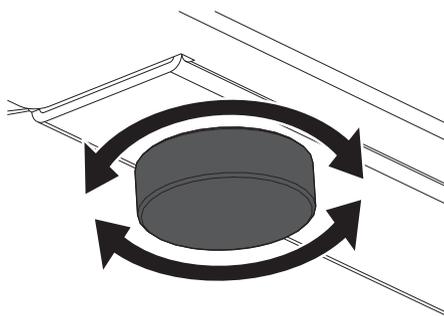


Apparecchio pesante
Rischio di danni all'apparecchio

- Inserire prima i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.

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

- Dopo aver eseguito il collegamento gas ed il collegamento elettrico, avvitare o svitare il piedino fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo.



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

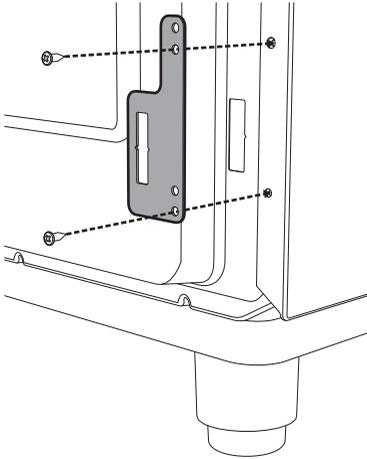


Fissaggio al muro

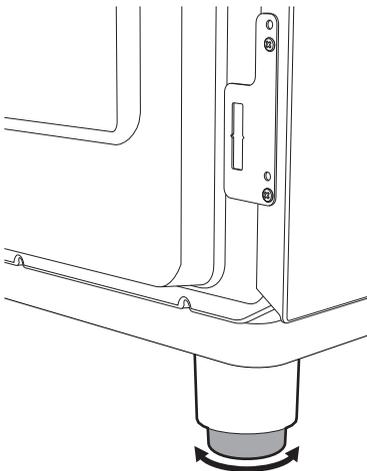


Al fine di evitare il ribaltamento dell'apparecchio, i dispositivi di stabilizzazione devono essere installati.

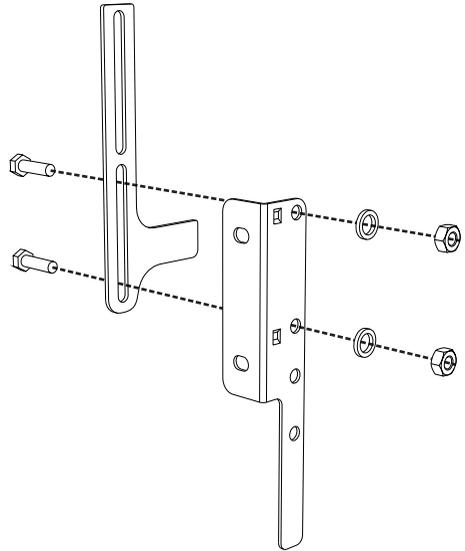
1. Avvitare la piastrina di fissaggio al muro sul retro dell'apparecchio.



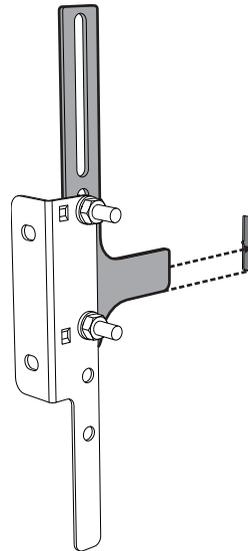
2. Regolare l'altezza dei 4 piedini.



3. Assemblare la staffa di fissaggio.



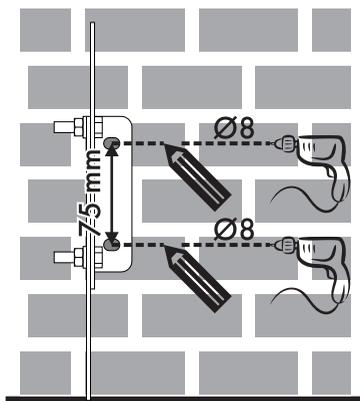
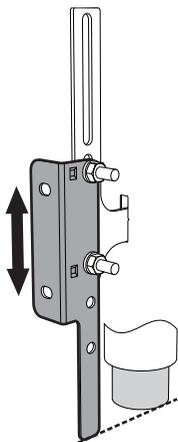
4. Allineare la base del gancio della staffa di fissaggio con la base del taglio della piastrina di fissaggio al muro.



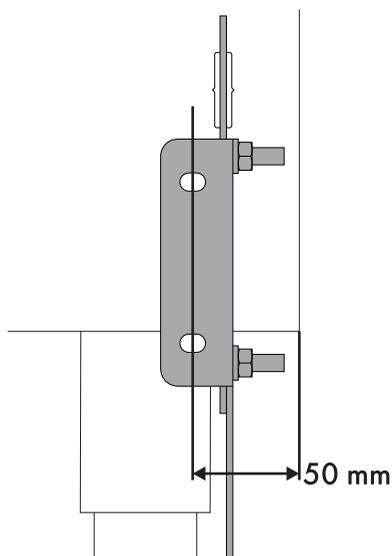


Installazione

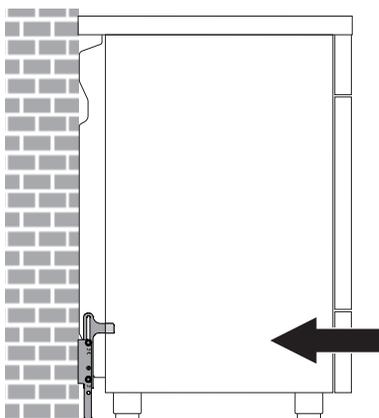
5. Allineare la base della staffa di fissaggio fino a terra e stringere le viti per fissare le misure.
7. Spostare la staffa sulla parete e segnare la posizione dei fori da praticare nel muro.



6. Considerare la distanza di 50 mm. dal fianco dell'apparecchio ai fori della staffa.



8. Dopo aver eseguito i fori sulla parete, utilizzare dei tasselli con viti per fissare la staffa al muro.
9. Spingere la cucina verso la parete e contemporaneamente inserire la staffa nella piastrina fissata sulla parte posteriore dell'apparecchio.





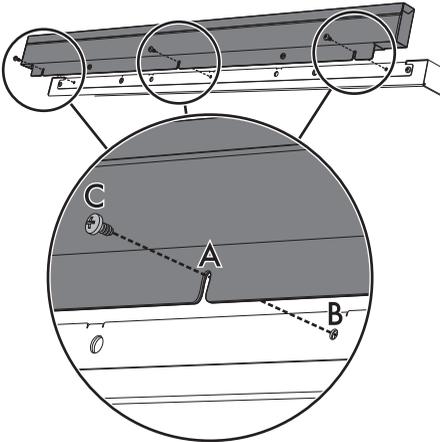
Montaggio dell'alzatina



L'alzatina in dotazione è parte integrante del prodotto e si consiglia di fissarla all'apparecchio prima di installarlo.

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

1. Posizionare l'alzatina sul pianale.
2. Far corrispondere le asole dell'alzatina (A) con i fori presenti sul bordo posteriore del pianale (B).



3. Con l'aiuto di un cacciavite fissare l'alzatina al pianale tramite le viti (C) in dotazione.

5.3 Collegamento elettrico



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- Munirsi di dispositivi di protezione individuale.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsetteria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

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.

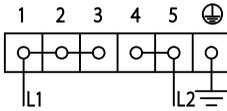
Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.



Installazione

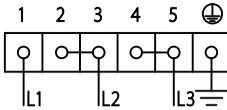
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- **220-240 V 2[~]**



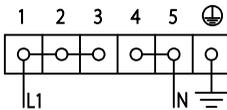
Cavo **tripolare 3 x 10 mm²**.

- **220-240 V 3[~]**



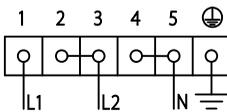
Cavo **tetrapolare 4 x 6 mm²**.

- **220-240 V 1N[~]**



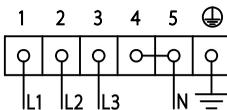
Cavo **tripolare 3 x 10 mm²**.

- **380-415 V 2N[~]**



Cavo **tetrapolare 4 x 6 mm²**.

- **380-415 V 3N[~]**



Cavo **pentapolare 5 x 2,5 mm²**.

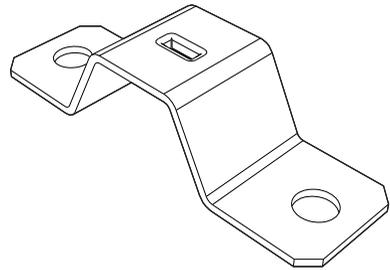


I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

Cavallotto sostitutivo



Nel caso di collegamento bifase o trifase, per un corretto fissaggio del cavo, è necessario sostituire il cavallotto già installato con il cavallotto in dotazione.

Collegamento fisso

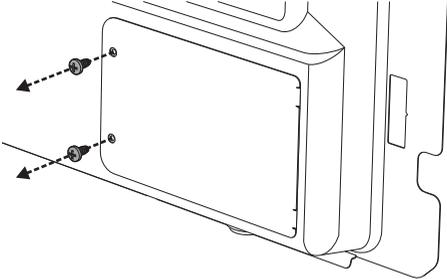
Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.



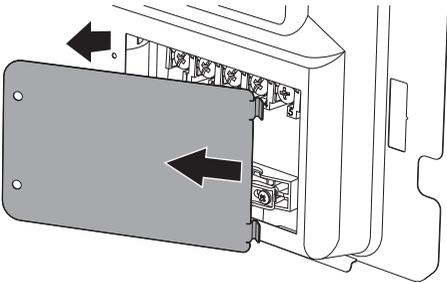
Accesso alla morsetteria

Per collegare il cavo di alimentazione, occorre accedere alla morsetteria posta sul carter posteriore:

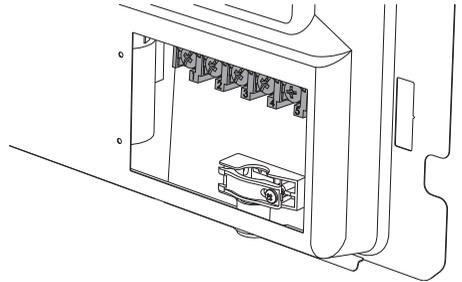
1. Rimuovere le viti che fissano lo sportello al carter posteriore.



2. Ruotare leggermente lo sportello e rimuoverlo dalla propria sede.

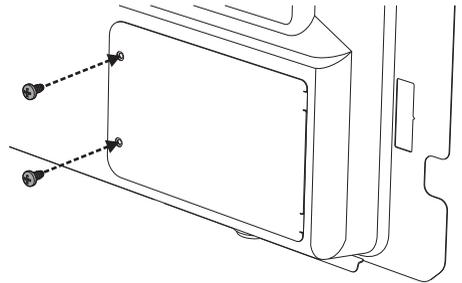


3. Procedere con l'installazione del cavo di alimentazione.



Si consiglia di allentare la vite del fissacavo prima di procedere con l'installazione del cavo di alimentazione.

4. Al termine, riposizionare lo sportello sul carter posteriore e fissarlo con le viti precedentemente rimosse.





5.4 Per l'installatore

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