

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>AVVERTENZE</b>                                  | <b>1</b>  | Usò degli accessori                     | 12        |
| Avvertenze generali di sicurezza                   | 1         | Usò del piano                           | 12        |
| Installazione                                      | 6         | Avvisi di errore                        | 14        |
| Scopo dell'apparecchio                             | 7         | Usò del vano ripostiglio (ove presente) | 14        |
| Questo manuale d'uso                               | 7         | Usò del forno                           | 14        |
| Responsabilità del produttore                      | 7         | Programmatore digitale                  | 15        |
| Targhetta di identificazione                       | 7         | Consigli per la cottura                 | 17        |
| Smaltimento  | 7         | Tabella indicativa delle cotture        | 18        |
| Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei | 8         | <b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>           | <b>20</b> |
| Dati tecnici di efficienza energetica              | 8         | Pulizia dell'apparecchio                | 20        |
| Per risparmiare energia                            | 8         | Pulizia del piano vetroceramico         | 20        |
| Sorgenti luminose                                  | 8         | Manopole                                | 21        |
| Come leggere il manuale d'uso                      | 8         | Pulizia della porta                     | 21        |
| <b>DESCRIZIONE</b>                                 | <b>9</b>  | Pulizia del vano cottura                | 22        |
| Descrizione generale                               | 9         | Vapor Clean (solo su alcuni modelli)    | 23        |
| Piano cottura                                      | 9         | Manutenzione straordinaria              | 24        |
| Pannello comandi                                   | 10        | <b>INSTALLAZIONE</b>                    | <b>24</b> |
| Altre parti  | 10        | Posizionamento                          | 24        |
| Accessori  | 11        | Collegamento elettrico                  | 27        |
| <b>USO</b>   | <b>11</b> | Per l'installatore                      | 28        |
| Operazioni preliminari                             | 11        |   |           |

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

## AVVERTENZE

### Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso

sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- Dopo l'uso, spegnere le zone di cottura che rimangono molto calde per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Non toccare le superfici del piano cottura.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- **ATTENZIONE:** Cucinare senza sorveglianza cibi contenenti grassi e/o oli può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non

bisogna MAI cercare di estinguere un incendio con dell'acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per esempio, con un coperchio o con una coperta.

- Non utilizzare le funzioni Booster e/o Double Booster (se presenti) per riscaldare alimenti grassi od olii, pericolo di incendio.
- Durante la cottura, non appoggiare oggetti metallici, come posate o stoviglie sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare scatolame, contenitori chiusi o contenitori di plastica per la cottura.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Durante la cottura la porta del forno deve essere chiusa.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non aprire il vano ripostiglio

(ove disponibile) quando il forno è acceso e ancora caldo.

- Gli oggetti all'interno del vano (ove disponibile) ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo del forno.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (se presente).
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI NEL VANO RIPOSTIGLIO (SE DISPONIBILE) O IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.
- Non eseguire le operazioni di pulizia ad apparecchio ancora caldo o in funzione.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- **ATTENZIONE:** Prima di

sostituire le lampade di illuminazione interna, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica o sia stata disattivata l'alimentazione generale.

- Le lampade utilizzate in questo apparecchio sono lampade specifiche per elettrodomestici, non utilizzarle per l'illuminazione di casa.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- Non toccare o pulire la superficie del piano cottura durante il funzionamento o quando le lampade spia di residuo calore sono accese.
- Attivare il blocco comandi in presenza di bambini o animali domestici in grado di

raggiungere il piano cottura.

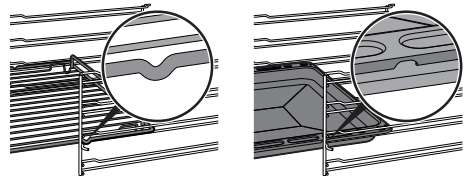
- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rivelatore presenza pentole.
- Prestare la massima attenzione ai bambini perché difficilmente possono vedere l'indicazione di calore residuo. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo anche se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

### Danni all'apparecchio

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per la pulizia della porta di vetro del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la frantumazione.
- Utilizzare eventualmente

utensili in legno o plastica.

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



- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono comportare il surriscaldamento e l'incendio di grassi e oli. Prestare la massima attenzione
- Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- Non usare stoviglie o

- contenitori di plastica per la cottura.
- Non introdurre scatolame o contenitori chiusi nel vano cottura.
  - Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
  - Non ricoprire il fondo del vano cottura con fogli di alluminio o fogli di stagnola.
  - Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
  - Se necessario, è possibile utilizzare la griglia per teglia (in dotazione o venduta separatamente a seconda dei modelli) posizionandola sul fondo come supporto per la cottura.
  - Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
  - Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
  - I recipienti o le bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
  - Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
  - In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
  - Non rovesciare sul piano sostanze acide come succo di limone o aceto.
  - Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura.
  - Non appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere o incendiarsi (carta, plastica o fogli di alluminio) durante la cottura.
  - Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
  - Appoggiare i recipienti direttamente sulla superficie in vetroceramica.
  - Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
  - Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
  - Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
  - Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
  - La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti, evitare però che oggetti solidi e duri

cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura.

- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.
- Questo apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

## Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- Questo apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.

- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa o a un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti a una temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettieria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali. I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- L'installazione e l'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che

- provvederà a sostituirlo.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

### Scopo dell'apparecchio

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

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

### Questo manuale d'uso

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

attentamente questo manuale d'uso.

- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

### Responsabilità del produttore

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

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

### Targhetta di identificazione

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

### Smaltimento



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

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



### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

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

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

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



### Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

## Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei

### Fan forced mode

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

### Dati tecnici di efficienza energetica

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

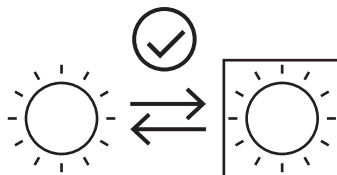
Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

### Per risparmiare energia

- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito il vano cottura.

## Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose sostituibili dall'utente.



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

## Come leggere il manuale d'uso

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



Avvertenza/Attenzione

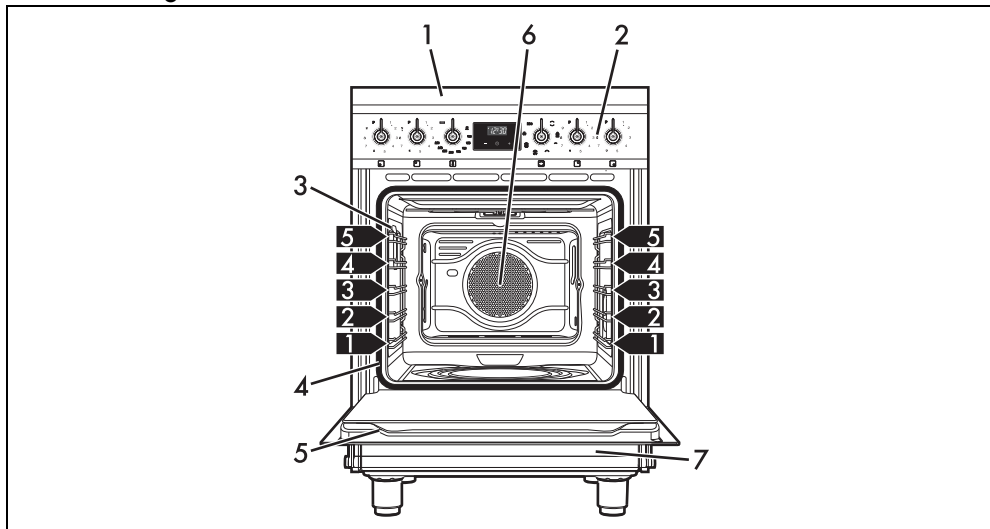


Informazione/Suggerimento



# DESCRIZIONE

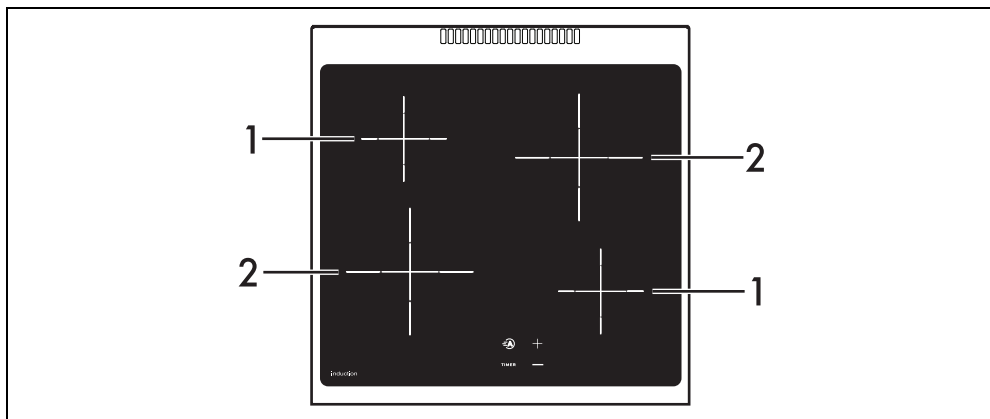
## Descrizione generale



- 1 Piano cottura
- 2 Pannello comandi
- 3 Lampada
- 4 Guarnizione

- 5 Porta
- 6 Ventola
- 7 Vano ripostiglio
- 1,2,3** Ripiano del telaio

## Piano cottura



| Zona | Dimensioni H x L (mm) | Ø pentola min. (mm) | Ø pentola consigliato (mm) | Potenza max assorbita (W)* | Potenza assorbita in funzione Booster (W)* |
|------|-----------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------|--|
| 1    | 150 x 150             | 90                  | 150                        | 1200                       | 1600                                       |
| 2    | 210 x 210             | 130                 | 210                        | 1500                       | 2000                                       |

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

## Vantaggi della cottura a induzione



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

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

superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.

## Gestione potenza

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

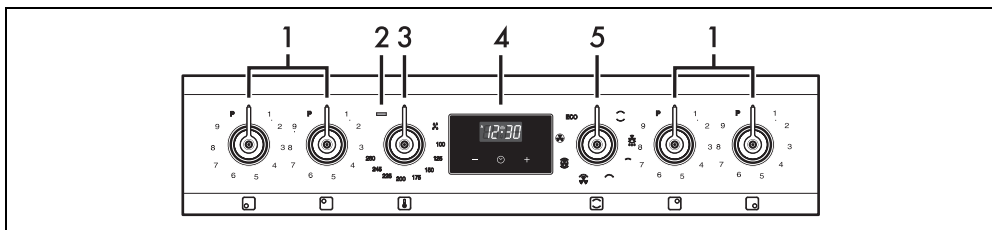


La priorità è data alla prima zona impostata in ordine cronologico.



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

## Pannello comandi



### 1 Manopole zone cottura del piano

Utili per comandare le zone di cottura del piano ad induzione. 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 o in "P" (vedi paragrafo del caso). La potenza di lavoro è indicata dal display posizionato sul piano cottura.

### 2 Lampada spia

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

### 3 Manopola temperatura

Tramite questa manopola è possibile selezionare la temperatura di cottura. Ruotare la manopola in senso orario sul valore desiderato compreso fra il minimo e il massimo.

### 4 Programmatore digitale

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

### 5 Manopola funzioni

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

## Altre parti

### Ripiani di posizionamento

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

### Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare i forni ed entra in funzione durante la cottura. Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce dalla parte

posteriore dell'apparecchio e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.



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

### Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione della funzione **ECO**.

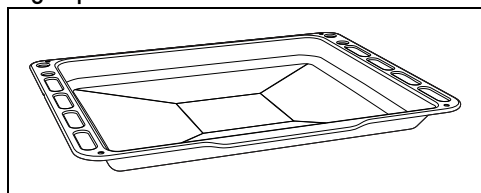


Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

### Accessori

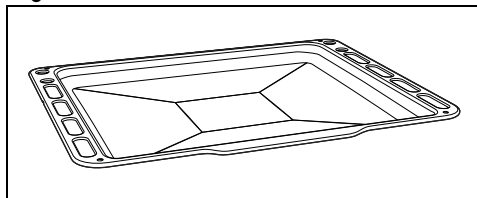
- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza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

### Teglia profonda



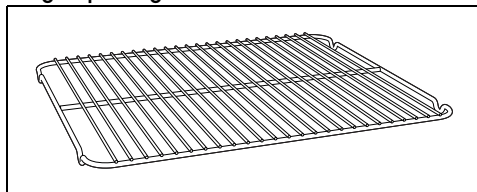
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti.

### Teglia



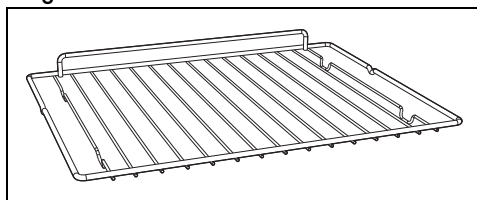
Utile per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti.

### Griglia per teglia



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

### Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

## USO

### Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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

- Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE").

### Primo riscaldamento

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

Durante il riscaldamento dell'apparecchio

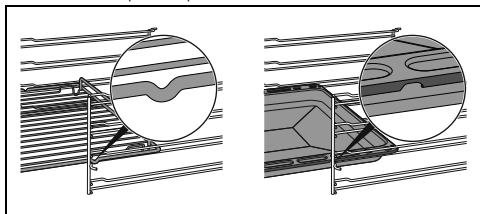
- arieggiare il locale;
- non soggiornare.

## Uso degli accessori

### Griglie e teglie

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

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



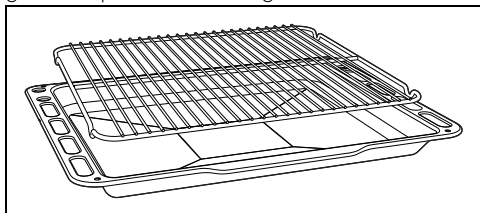
Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.



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

### Griglia per teglia

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



### Uso del piano

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



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



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

### Recipienti utilizzabili per la cottura ad induzione


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

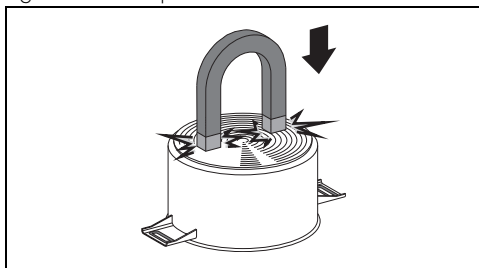
#### Recipienti adatti:

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

#### Recipienti non adatti:

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



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




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

### Riconoscimento pentola

Quando su una zona di cottura non vi è alcuna

pentola o se la pentola è troppo piccola, non viene trasmessa alcuna energia e sul display verrà visualizzato il simbolo  alternato al valore di potenza selezionato. 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  alternato al valore di potenza selezionato). 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.

### Limitazione della durata di cottura


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

| Livello di potenza impostato | Durata massima di cottura in ore |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1-2-3-4-5-6-7-8              | 10                               |
| 9                            | 3                                |
| Booster                      | 10 min                           |

### Protezione da surriscaldamento

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

### Residuo calore



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

## Acceleratore di riscaldamento



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

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

1. Selezionare il livello di potenza desiderato (1-8) mediante manopola di una zona.
2. Sul display premere il simbolo . La potenza selezionata e il simbolo  lampeggiano alternativamente sul display.

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





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

## Cottura temporizzata

Con questa funzione è possibile programmare lo spegnimento automatico di ogni singola zona di cottura al termine di un periodo di tempo impostato dall'utente (da 1 a 99 minuti).

Per impostare una cottura temporizzata:


1. Appoggiare un recipiente su una zona di cottura e selezionare il livello di potenza della zona scelta.
2. Premere tasto **TIMER**, comparirà il simbolo  per la zona interessata e .

Se viene premuto il tasto **TIMER** con nessuna zona selezionata, il sistema seleziona automaticamente una zona attiva. Per cambiare selezione premere ripetutamente il tasto




**TIMER**.

3. Agire sui tasti  e  per selezionare il tempo desiderato; tenere premuto per un avanzamento veloce.
4. Premere il tasto **TIMER** o attendere 5 secondi per avviare il timer.

Il display della zona temporizzata mostra ora il livello di potenza in precedenza impostato, con un punto in basso a destra.

Al termine della cottura temporizzata, la zona di cottura viene spenta, il display mostra  lampeggiante e vengono emessi dei segnali acustici. premere un tasto qualsiasi per disattivare la suoneria o ruotare la manopola su 0.

### Modifica o disattivazione della cottura temporizzata

1. Premere ripetutamente il tasto **TIMER** finché non compare il simbolo  sulla zona interessata.
2. Agire sui tasti  e  per modificare o azzerare il conto alla rovescia. L'azzeramento del conto alla rovescia disattiva la cottura temporizzata.




### Blocco comandi





Questa funzionalità è pensata per bloccare tutte le zone del piano. Una volta attivata le manopole vengono disabilitate e non è permesso modificare la potenza delle zone di cottura.

Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, solo a piano spento:

1. Premere insieme i tasti  e  per almeno un secondo.
2. Si accende il simbolo  su ogni display a segnalare l'avvenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere i tasti  e  per almeno un secondo.

### Funzione Booster

La funzione Booster consente di attivare la zona di cottura alla massima potenza per un periodo massimo di 10 minuti. Utile per portare rapidamente ad ebollizione una grande quantità d'acqua o passare a fuoco vivo la carne.

- Per attivare la funzione Booster ruotare la manopola in senso orario sulla posizione P.
- Dopo 10 minuti di funzionamento continuo la funzione Booster viene disattivata in automatico e la cottura prosegue al livello di potenza 9.

- Per disattivare la funzione Booster è sufficiente selezionare un altro livello di potenza.

### Avvisi di errore

In caso di malfunzionamento o comportamento anomalo, i display delle zone cottura visualizzano il codice associato all'errore.

Gli errori associati al surriscaldamento dell'apparecchio o di una sua parte sono recuperabili solo lasciandolo raffreddare e sono codificati con le diciture "C", "c" e "Fc".



Gli indicatori di calore residuo non vanno considerati come codici d'errore.

Se questi errori persistono o compaiono errori differenti, annotarne il codice e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

### Uso del vano ripostiglio (ove presente)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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

### Uso del forno





Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Accensione del forno principale

Per accendere il forno:

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



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

## Elenco delle funzioni di cottura tradizionali



Su alcuni modelli non tutti le funzioni sono presenti.

### STATICO



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

### BASE TERMO-VENTILATA



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

### GRILL PICCOLO



Questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale, di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

### GRILL



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

### GRILL VENTILATO



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

### TURBO



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

### TERMO-VENTILATO



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

### ECO

### ECO

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



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



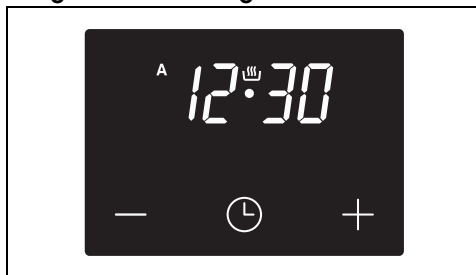
Nella funzione ECO i tempi di cottura (e di un eventuale preriscaldamento) sono più lunghi e possono dipendere dalla quantità degli alimenti inseriti nel vano cottura.

### VAPOR CLEAN (solo su alcuni modelli)



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

### Programmatore digitale



Tasto decremento



Tasto orologio







Tasto incremento




### Regolazione dell'ora




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










Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenterà sul display le cifre **0:00** lampeggianti.

1. Premere il tasto orologio  per due secondi. Il pallino tra le ore e i minuti lampeggia.
2. Tramite i tasti incremento  e decremento  è possibile regolare l'ora. Mantenere premuto il tasto per avanzare velocemente.
3. Attendere 7 secondi. Il pallino tra le ore e i minuti smette di lampeggiare.
4. Il simbolo  sul display indica che l'apparecchio è pronto per cominciare una cottura.

 Per modificare l'ora tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento  e decremento  per due secondi, poi procedere con la regolazione dell'ora.


### Cottura temporizzata


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




1. Tenere premuto il tasto orologio  fino a far comparire il simbolo .
2. Premere nuovamente il tasto orologio . Sul display compaiono il simbolo  e la dicitura  alternati all'ora corrente.
3. Agire sui tasti incremento  e decremento  per impostare i minuti di cottura desiderati.
4. Selezionare una funzione ed una temperatura di cottura.
5. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli  e .

Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo  si spegne, il simbolo  lampeggia e si attiva un segnale acustico.


6. Per spegnere il segnale acustico è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.












7. Premere il tasto orologio  per resettare l'orologio programmatore.


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



 Per azzerare la programmazione impostata tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento  e decremento  e procedere allo spegnimento manuale del forno.

### Cottura programmata





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


1. Impostare una durata di cottura come descritto nel paragrafo precedente Cottura temporizzata.
2. Premere il tasto orologio  per 2 secondi.
3. Premere nuovamente il tasto orologio . Il display mostra alternatamente le cifre  e la scritta  mentre il simbolo  lampeggia. (per esempio l'ora attuale è 17.30).
4. Agire sui tasti  o  per impostare i minuti desiderati. (per esempio 1 ora).
5. Premere il tasto orologio . Sul display comparirà la dicitura  alternata all'ora corrente sommata alla durata di cottura precedentemente impostata. (per esempio l'ora di fine cottura mostrata è 18.30).
6. Agire sui tasti  o  per impostare l'orario di fine cottura. (per esempio alle 19.30).


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





7. Attendere circa 7 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display compare l'ora corrente e il simboli  e  si accendono.




8. Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
9. Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo  si spegne, il simbolo  lampeggia e si attiva una suoneria.
10. Riportare le manopole funzione e temperatura su **0**.
11. Per spegnere la suoneria è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.
12. Premere contemporaneamente i tasti  e  per azzerare la programmazione impostata.

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








 Non è possibile impostare cotture programmate superiori alle 24 ore.

 Dopo l'impostazione per mostrare il tempo restante di cottura premere il tasto orologio  per 2 secondi. Premere nuovamente il tasto orologio . Il display mostra la dicitura  alternata al tempo rimanente di cottura.


### Timer contaminuti


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

Il timer contaminuti può essere attivato in qualsiasi momento.




1. Tenere premuto il tasto orologio  per alcuni secondi. Il display mostra le cifre  e il simbolo  lampeggiante tra le ore ed i minuti.
2. Agire sui tasti incremento  e decremento  per impostare i minuti desiderati.
3. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per terminare la regolazione dei contaminuti. Sul display compaiono l'ora corrente ed i simboli  e .

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




4. Premere il tasto decremento  per spegnere il segnale acustico.

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

### Modifica dei dati impostati



1. Premere il tasto orologio .
2. Agire sui tasti incremento  e decremento  per impostare i minuti desiderati.

### Cancellazione dei dati impostati


1. Premere il tasto orologio .
2. Tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento  e decremento .
3. Procedere poi con lo spegnimento manuale del forno nel caso sia in corso una cottura.

### Selezione del segnale acustico

Il segnale acustico può essere variato di 3 tonalità.

1. Tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento  e decremento .

2. Premere il tasto orologio .

Premere il tasto decremento  per selezionare un segnale acustico differente.

### Consigli per la cottura

#### Consigli generali

- Utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su più livelli.
- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).

#### Consigli per la cottura di carni

- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.
- Girare l'alimento per rosolare entrambe i lati.
- Utilizzare un termometro per carni durante la cottura di arrostiti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'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 (se presente), è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.
- Nella funzione Grill, si consiglia di impostare la temperatura sul valore più alto per ottimizzare la cottura.

### Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.

### Consigli per le cotture su due ripiani:

- Consigliamo di munirsi di 2 griglie (possono essere richieste presso i centri assistenza

autorizzati).

- Per agevolare il flusso dell'aria, posizionare gli stampi/casseroles al centro delle griglie ed assicurarsi che la loro larghezza/diametro non superi i 30 cm.
- Posizionare le griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra.
- A seconda dell'alimento e dell'aumento di carico all'interno della cavità, la cottura su due livelli potrebbe richiedere qualche minuto in più di cottura rispetto ad un singolo ripiano.
- Le funzioni indicate per la cottura su due ripiani sono TERMO-VENTILATO e BASE TERMO-VENTILATA.

### Consigli per scongelamento e lievitazione

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

## Tabella indicativa delle cotture

| Pietanze           | Peso (Kg) | Funzione              | Ripiano | Temp. (°C) | Tempo (minuti) |
|--------------------|-----------|-----------------------|---------|------------|----------------|
| Lasagne            | 3 - 4     | STATICO               | 1       | 220 - 230  | 45 - 50        |
| Pasta al forno     | 3 - 4     | STATICO               | 1       | 220 - 230  | 45 - 50        |
| Arrosto di vitello | 2         | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 180 - 190  | 90 - 100       |
| Lonza di maiale    | 2         | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 180 - 190  | 70 - 80        |
| Salsicce           | 1,5       | GRILL VENTILATO       | 4       | 260        | 15             |
| Roast beef         | 1         | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 200        | 40 - 45        |
| Coniglio arrosto   | 1,5       | TERMO-VENTILATO       | 2       | 180 - 190  | 70 - 80        |

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

| Pietanze             | Peso (Kg) | Funzione              | Ripiano | Temp. (°C) | Tempo (minuti) |        |
|----------------------|-----------|-----------------------|---------|------------|----------------|--------|
|                      |           |                       |         |            | Lato 1         | Lato 2 |
| Fesa di tacchino     | 3         | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 180 - 190  | 110 - 120      |        |
| Coppa al forno       | 2 - 3     | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 180 - 190  | 170 - 180      |        |
| Pollo arrosto        | 1,2       | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 180 - 190  | 65 - 70        |        |
| Bracioline di maiale | 1,5       | GRILL VENTILATO       | 4       | 260        | 15             | 5      |
| Costine              | 1,5       | GRILL VENTILATO       | 4       | 260        | 10             | 10     |
| Pancetta di maiale   | 0,7       | GRILL                 | 5       | 260        | 7              | 8      |
| Filetto di maiale    | 1,5       | GRILL VENTILATO       | 4       | 260        | 10             | 5      |
| Filetto di manzo     | 1         | GRILL                 | 5       | 260        | 10             | 7      |
| Trota salmonata      | 1,2       | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 150 - 160  | 35 - 40        |        |
| Coda di rospo        | 1,5       | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 160        | 60 - 65        |        |
| Rombo                | 1,5       | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 160        | 45 - 50        |        |
| Pizza                | 1         | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 260        | 8 - 9          |        |
| Pane                 | 1         | TERMO-VENTILATO       | 2       | 190 - 200  | 25 - 30        |        |
| Focaccia             | 1         | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 180 - 190  | 20 - 25        |        |
| Ciambella            | 1         | TERMO-VENTILATO       | 2       | 160        | 55 - 60        |        |
| Crostata             | 1         | TERMO-VENTILATO       | 2       | 160        | 35 - 40        |        |
| Torta di ricotta     | 1         | TERMO-VENTILATO       | 2       | 160 - 170  | 55 - 60        |        |
| Tortellini farciti   | 1         | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 160        | 20 - 25        |        |
| Torta paradiso       | 1,2       | TERMO-VENTILATO       | 2       | 160        | 55 - 60        |        |
| Bignè                | 1,2       | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 180        | 80 - 90        |        |
| Pan di Spagna        | 1         | TERMO-VENTILATO       | 2       | 150 - 160  | 55 - 60        |        |

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

| Pietanze      | Peso (Kg) | Funzione              | Ripiano | Temp. (°C) | Tempo (minuti) |
|---------------|-----------|-----------------------|---------|------------|----------------|
| Torta di riso | 1         | TURBO/TERMO-VENTILATO | 2       | 160        | 55 - 60        |
| Brioche       | 0,6       | TERMO-VENTILATO       | 2       | 160        | 30 - 35        |

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

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Pulizia dell'apparecchio



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

#### Pulizia delle superfici

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

#### Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

#### Macchie di cibo o residui

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

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

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

#### Pulizia del piano vetroceramico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Pulire e curare il piano di cottura con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le

macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

#### Macchie di cibo o residui

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto. Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. I granelli di sabbia che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiare quando si spostano le pentole. Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura. Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati. Si possono formare superfici lucide dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detersivi non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.



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



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

## Manopole



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

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

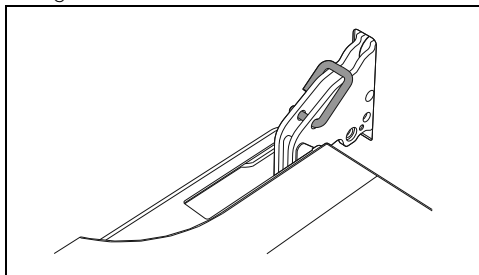
## Pulizia della porta

### Smontaggio della porta

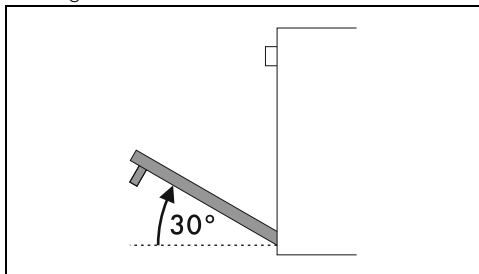
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

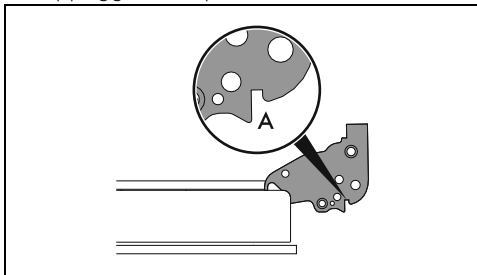
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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



3. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure.



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

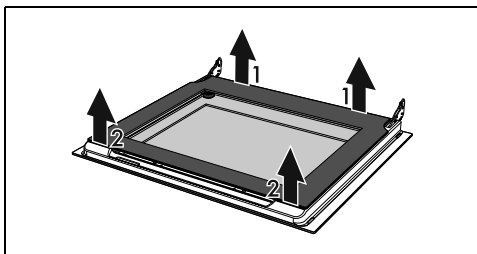
### Pulizia dei vetri porta

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

### Smontaggio dei vetri interni

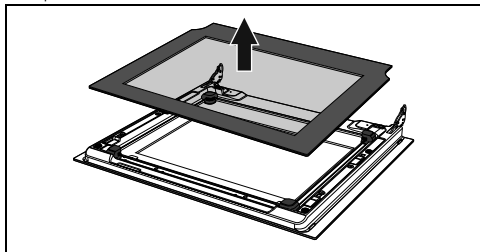
Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

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

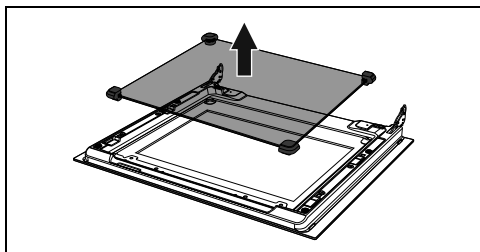


3. Sganciare i perni anteriori seguendo il movimento indicato dalle frecce 2

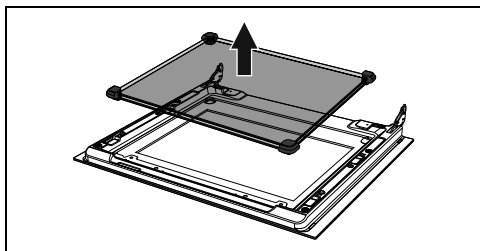
4. Successivamente estrarre il vetro interno dal profilo anteriore.



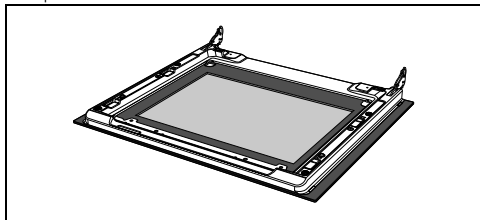
5. Rimuovere il gruppo vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.



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

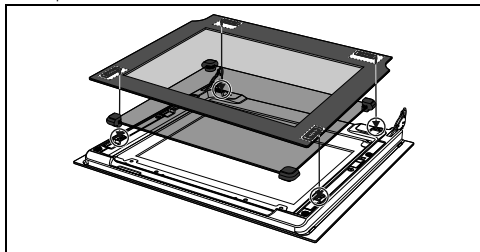


6. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza.

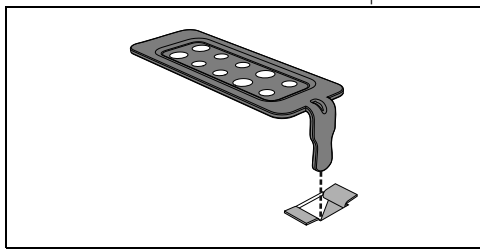


7. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.

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



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



## Pulizia del vano cottura

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

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

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

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

- la porta;
- i telai supporto griglie/teglie.



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

## Asciugatura

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

Alla fine di ogni cottura:

1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. rimuovere lo sporco dal vano cottura;

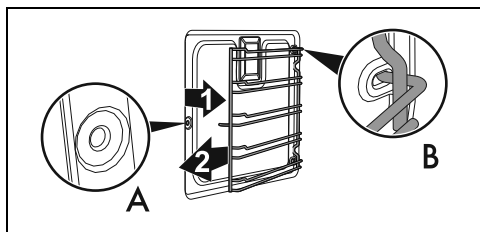
- asciugare il vano cottura con un panno morbido;
- lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.

### Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

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

### Vapor Clean (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



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

### Operazioni preliminari

Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Se presente, rimuovere la sonda di temperatura.
- Se presenti, rimuovere i pannelli autopulenti.
- Versare circa 120cc di acqua sul fondo del vano cottura. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.
- Mediante un nebulizzatore a spruzzo, nebulizzare una soluzione di acqua e

detersivo per i piatti all'interno del vano cottura. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, verso l'alto, il basso e verso il deflettore.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.



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

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

### Impostazione della Vapor Clean

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

### Termine della Vapor Clean

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

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

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



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



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



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

## Manutenzione straordinaria

### Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

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

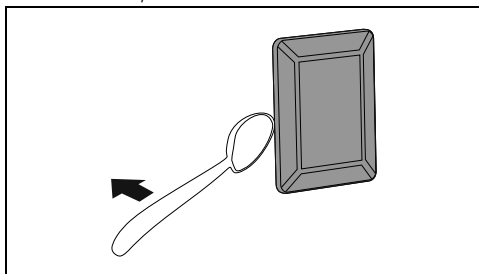
### Sostituzione della lampada di illuminazione interna



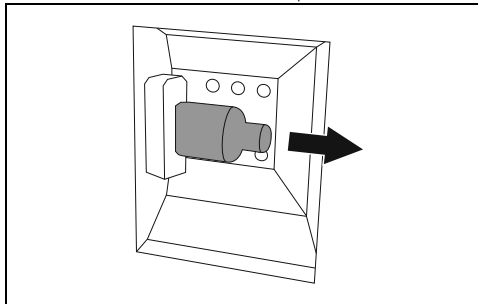
**Tensione elettrica**  
**Pericolo di folgorazione**

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

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

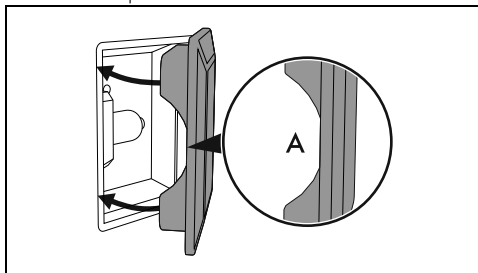


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

5. Sostituire la lampada con una simile (40W).
6. Rimontare il coperchio. Lasciare la sagomatura interna del vetro (A) rivolta verso la porta.



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

## INSTALLAZIONE



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

### Posizionamento



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Questo apparecchio, a seconda del tipo di

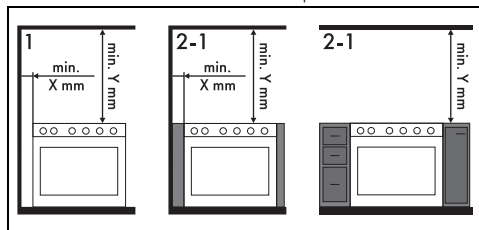
installazione, appartiene alle classi:

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Classe 1                 | Libera installazione |
| Classe 2 - sottoclasse 1 | Incassato            |

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



da esso una distanza minima pari a Y mm.



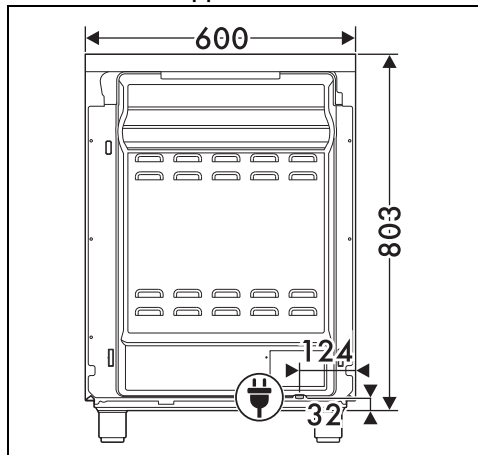
X 150 mm

Y 750 mm



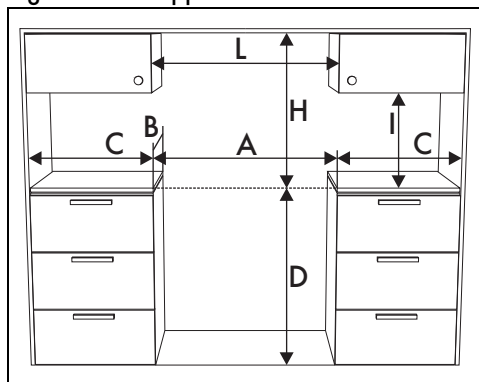
Qualora venga installata una cappa aspirante sopra l'apparecchio, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta.

## Dimensioni dell'apparecchio



Posizione collegamento elettrico

## Ingombri dell'apparecchio



A 600 mm

B 600 mm

C<sup>1</sup> min. 150 mm

D 873 ÷ 913 mm

H 750 mm

I 450 mm

L<sup>2</sup> 600 mm

<sup>1</sup> Distanza minima dalle pareti laterali o da altri materiali infiammabili.

<sup>2</sup> Larghezza minima del cabinet (=A)

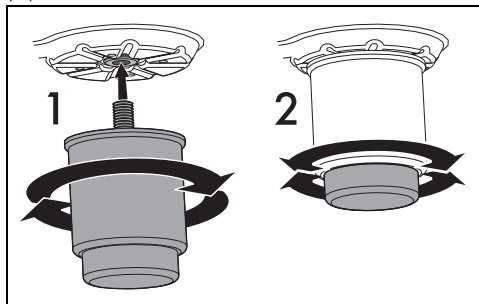
## Livellamento dell'apparecchio



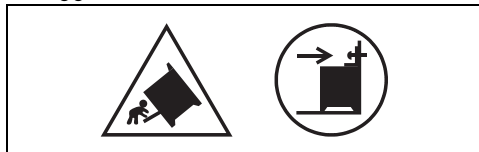
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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

Dopo aver eseguito il collegamento gas ed il collegamento elettrico, avvitare i quattro piedini in dotazione all'apparecchio (1). Avvitare o svitare i piedini nella parte inferiore fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo (2).



## Fissaggio al muro



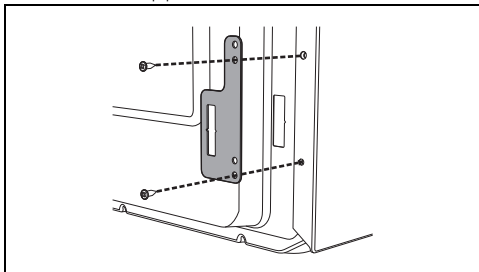
I simboli sopra indicati si riferiscono al pericolo

rappresentato dall'assenza dei dispositivi di stabilizzazione e all'importanza della loro corretta installazione.

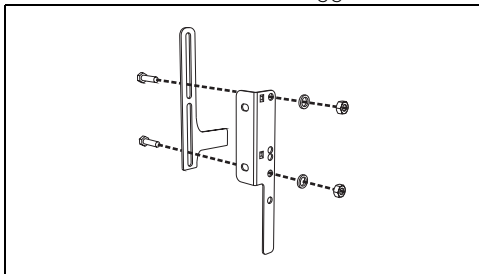


Al fine di evitare il ribaltamento dell'apparecchio, i dispositivi di stabilizzazione devono essere installati.

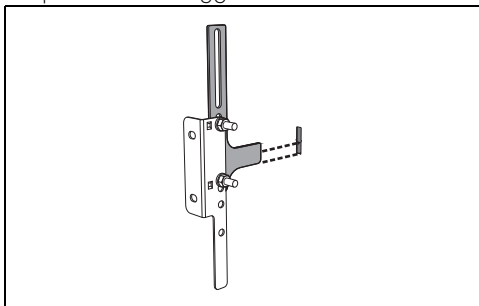
1. Avvitare la piastrina di fissaggio al muro sul retro dell'apparecchio.



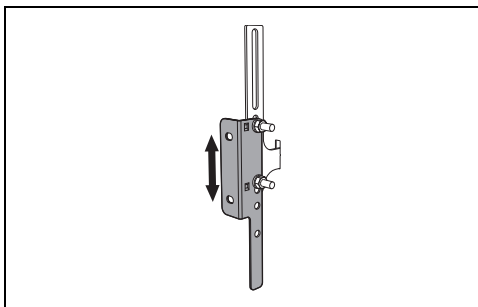
2. Regolare l'altezza dei 4 piedini.
3. Assemblare la staffa di fissaggio.



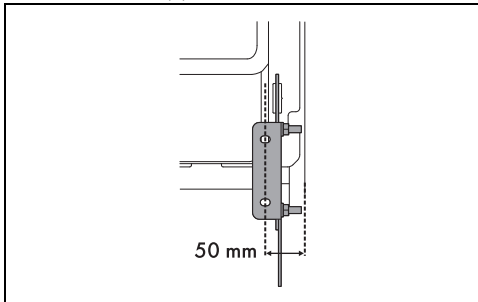
4. Allineare la base del gancio della staffa di fissaggio con la base del taglio della piastrina di fissaggio al muro.



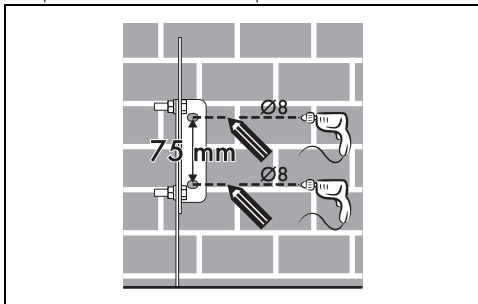
5. Allineare la base della staffa di fissaggio fino a a terra e stringere le viti per fissare le misure.



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

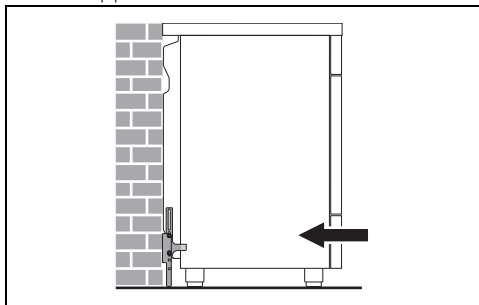


7. Spostare la staffa sulla parete e segnare la posizione dei fori da praticare nel muro.



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 allo stesso tempo inserire la staffa nella piastrina

fissata sulla parte posteriore dell'apparecchio.



## Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Informazioni generali

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

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

La targhetta non deve mai essere rimossa.

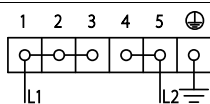
Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

#### 220-240 V 2~

3 x 10 mm<sup>2</sup>

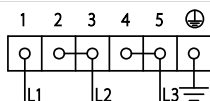
cavo tripolare



#### 220-240 V 3~

4 x 4 mm<sup>2</sup>

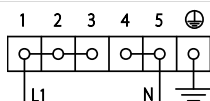
cavo tetrapolare



#### 220-240 V 1N~

3 x 10 mm<sup>2</sup>

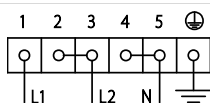
cavo tripolare



#### 380-415 V 2N~

4 x 4 mm<sup>2</sup>

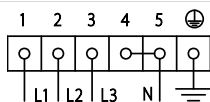
cavo tetrapolare



#### 380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

cavo pentapolare



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

## Collegamento fisso

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

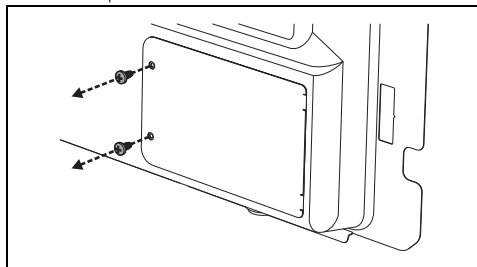
### Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

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

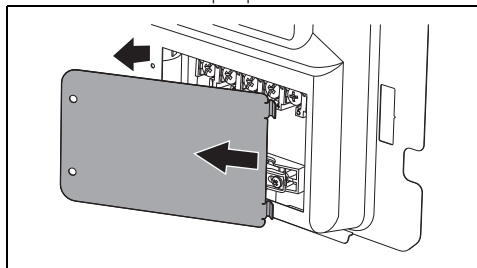
### Accesso alla morsettiera

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

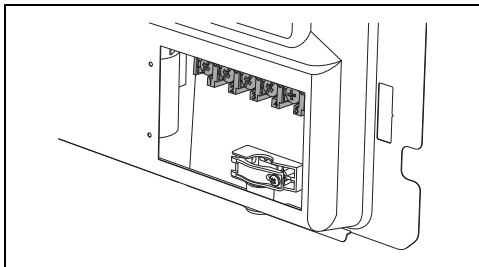
1. Rimuovere le viti che fissano lo sportello al carter posteriore



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

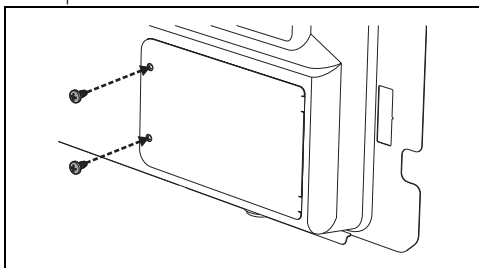


3. Procedere con l'installazione del cavo di alimentazione.



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 rimosse in precedenza.



### Per l'installatore

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