

# Sommario

<b>1 Avvertenze</b>	<b>4</b>
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Responsabilità del produttore	8
1.3 Scopo dell'apparecchio	8
1.4 Targhetta di identificazione	9
1.5 Questo manuale d'uso	9
1.6 Smaltimento	9
1.7 Come leggere il manuale d'uso	10
<b>2 Descrizione</b>	<b>11</b>
2.1 Descrizione generale	11
2.2 Piano cottura	12
2.3 Pannello comandi	13
2.4 Altre parti	14
2.5 Accessori disponibili	14
<b>3 Uso</b>	<b>16</b>
3.1 Avvertenze	16
3.2 Uso degli accessori	17
3.3 Uso del piano	18
3.4 Uso del forno	20
3.5 Programmatore digitale (solo su alcuni modelli)	22
3.6 Programmatore analogico (solo su alcuni modelli)	25
3.7 Uso del vano ripostiglio (solo su alcuni modelli)	26
3.8 Consigli per la cottura	27
<b>4 Pulizia e manutenzione</b>	<b>30</b>
4.1 Avvertenze	30
4.2 Pulizia delle superfici	30
4.3 Pulizia del piano cottura	31
4.4 Pulizia della porta	32
4.5 Pulizia del vano cottura	34
4.6 Manutenzione straordinaria	36
<b>5 Installazione</b>	<b>38</b>
5.1 Posizionamento	38
5.2 Collegamento elettrico	43
5.3 Per l'installatore	44

## ISTRUZIONI ORIGINALI

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

Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Avvertenze

## 1 Avvertenze

### 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- 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.



- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non aprire il vano ripostiglio (se presente) quando il forno è acceso ed 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 L'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.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.



## Avvertenze

### 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 del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- 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 tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano cottura 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.
- 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.



## Avvertenze

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5 - 2 Nm.

### Per questo apparecchio

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

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

Per smaltire l'apparecchio:

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



**Tensione elettrica**

**Pericolo di folgorazione**

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



## Avvertenze

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

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

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



### Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

## 1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

### Avvertenze



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

### Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

### Uso



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

### Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

### Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

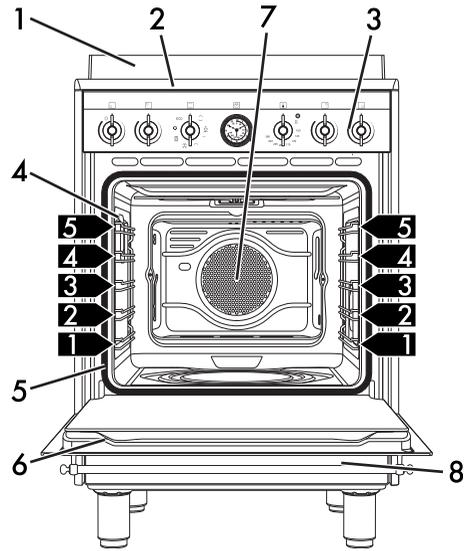
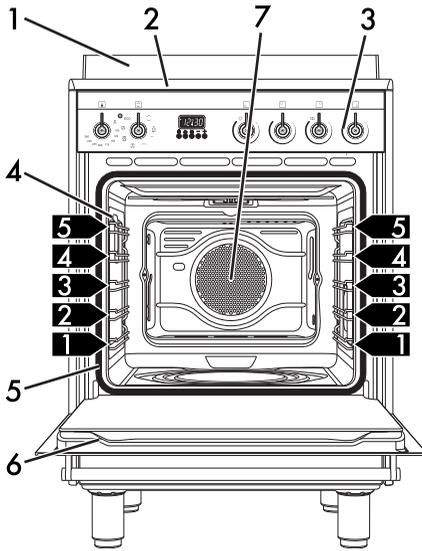
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione generale



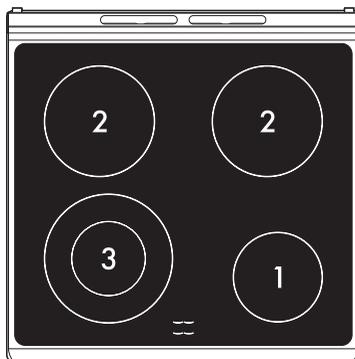
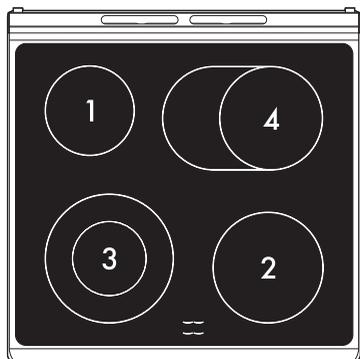
- 1 Alzatina
- 2 Piano cottura
- 3 Pannello comandi
- 4 Lampada Sinistra
- 5 Guarnizione

- 6 Porta
- 7 Ventola
- 8 Vano ripostiglio (solo su alcuni modelli)
- 1,2,3** ▶ Telai supporto griglie/teglie



## Descrizione

### 2.2 Piano cottura

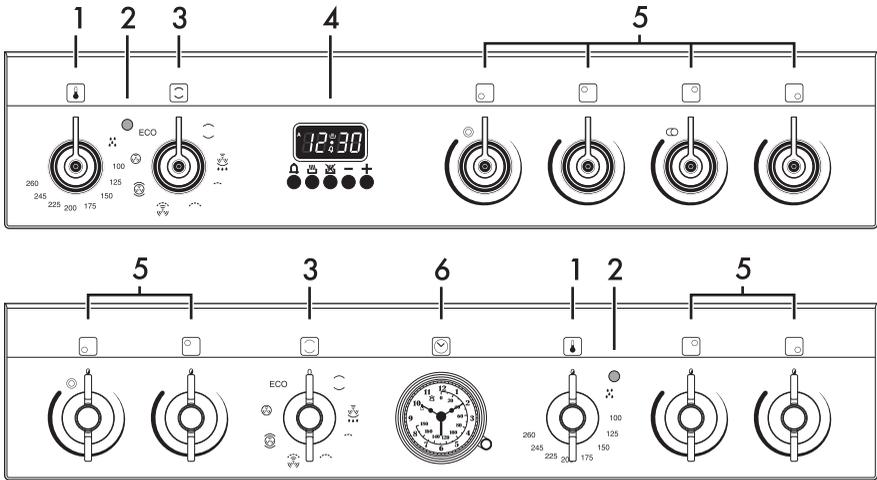


Zona	Diametro esterno (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Diametro interno (mm)	Potenza max assorbita (W)*
1	147	1200	-	-
2	182	1800	-	-
3	212	2200	122	750
4	piastra ovale	2200	170	1400

\* le potenze sono indicative e possono variare a seconda delle impostazioni selezionate e dalla tensione di rete.



## 2.3 Pannello comandi



### 1 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.

### 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 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.

### 4 Programmatore digitale (solo su alcuni modelli)

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

### 5 Manopole zone cottura del piano

Utili per accendere e regolare le zone cottura del piano. Premere e ruotare la manopola in senso orario per regolare la potenza di ogni piastra da un minimo ad un massimo.

### 6 Programmatore analogico (solo su alcuni modelli)

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



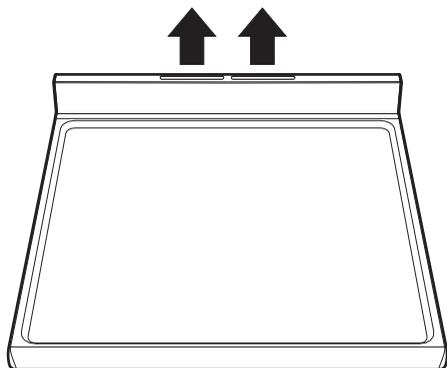
## Descrizione

### 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 l'apparecchio 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.



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 delle funzione

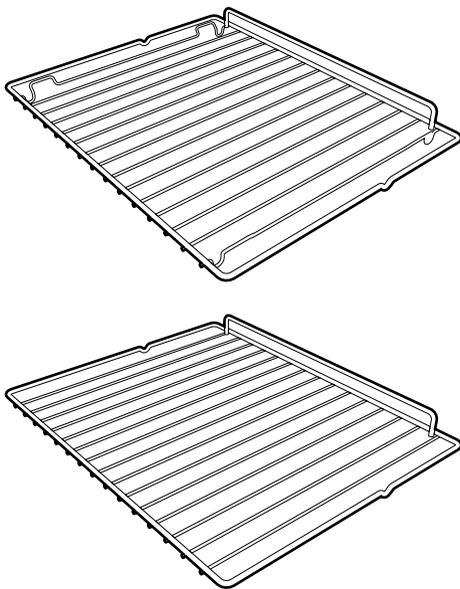
**ECO.**



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

### 2.5 Accessori disponibili

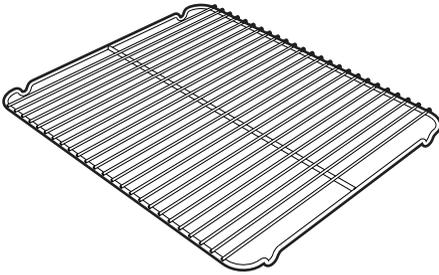
#### Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

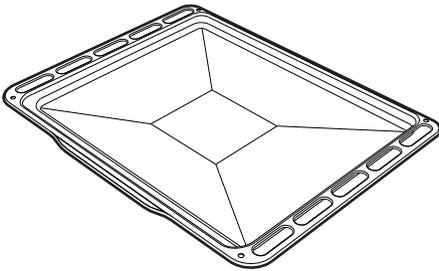


## Griglia per teglia (solo su alcuni modelli)



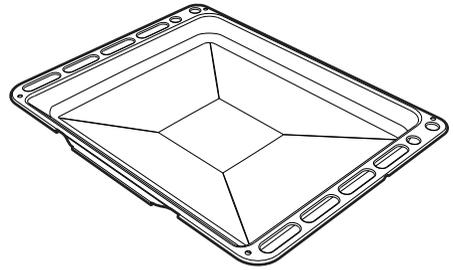
Da appoggiare sopra alla teglia, utile per la cottura di alimenti che possono gocciolare.

## Teglia (solo su alcuni modelli)



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.



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.



Gli accessori del forno 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.



## 3 Uso

### 3.1 Avvertenze



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

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di alimenti all'interno del forno.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi al forno 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.
- Grassi ed oli surriscaldandosi possono infiammarsi. Prestare la massima attenzione.



**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.
- Non riporre al suo interno materiali infiammabili, stracci o carta.



**Temperatura elevata all'interno del vano ripostiglio**  
**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 dei cibi.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi ed oli.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.



### 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 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 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.

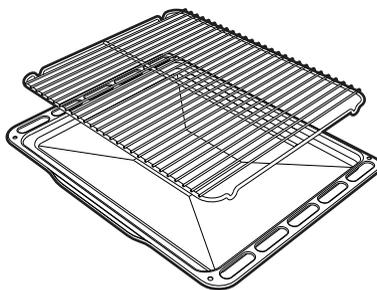
### Primo utilizzo

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

### 3.2 Uso degli accessori

#### Griglia per teglia (solo su alcuni modelli)

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

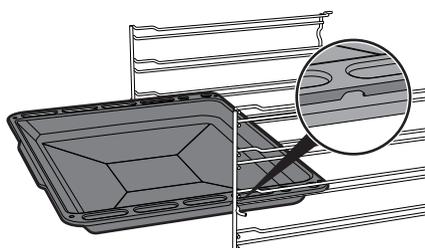
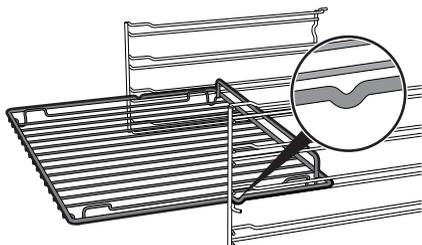




## Griglie e teglie

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.

## 3.3 Uso del piano

### Residuo calore



Uso improprio  
Pericolo di ustioni

- I bambini 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.

Le spie posizionate fra le zone di cottura si accendono quando la temperatura di una o più zone radianti supera i 60°C. Queste spie si spegnono quando la temperatura scende sotto i 60°C circa.

### Accensione delle zone cottura

L'apparecchio è dotato di zone di cottura di diametri e potenze diversi. La loro posizione ed il calore emesso è delimitato entro i diametri serigrafati sul vetro.

Le zone di cottura sono di tipo **HIGH-LIGHT**: si accendono dopo alcuni secondi e il riscaldamento è regolabile tramite i comandi presenti sul pannello comandi, da un minimo ad un massimo.



## Spegnimento delle zone cottura

Per spegnere le zone di cottura, ruotare le manopole relative sul simbolo **0**.

## Zone a doppio riscaldamento

Per accendere le zone di cottura a doppio riscaldamento, ruotare la manopola sul valore massimo e successivamente sui simboli  oppure

. Quando la manopola viene rilasciata, torna automaticamente sulla posizione di potenza massima.

Per regolare la potenza della piastra a doppio riscaldamento, ruotare la manopola sulla posizione desiderata tra il minimo ed il massimo.

Per tornare al funzionamento della singola piastra centrale, ruotare la manopola sul simbolo **0** e successivamente ruotarla in su una posizione compresa tra il minimo ed il massimo.

## Consigli pratici per l'uso del piano cottura

- 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.
- Il fondo dei recipienti deve essere molto spesso e perfettamente piano. Inoltre deve essere pulito e asciutto, come pure il piano cottura.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, si può risparmiare tempo ed energia: utilizzare una pentola a pressione che permette 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.
- Non utilizzare recipienti in ghisa o con il fondo ruvido.



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



## 3.4 Uso del forno

### Accensione del forno

Per accendere il forno:

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

### Elenco delle funzioni



#### 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.



#### 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.



#### 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

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.



#### 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).



### 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.



### Circolare ventilata

La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) 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.

### 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.

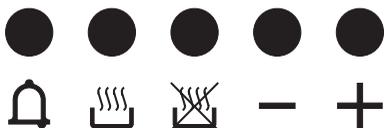


### Vapor Clean

Questa funzione facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore generato da una piccola dose d'acqua versata sull'apposita imbutitura posta sul fondo. (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione")



## 3.5 Programmatore digitale (solo su alcuni modelli)



 Tasto timer contaminuti

 Tasto durata cottura

 Tasto fine cottura.

 Tasto decremento valore

 Tasto incremento valore

**i** Assicurarsi che l'orologio programmatore mostri il simbolo durata cottura , in caso contrario non sarà possibile accendere il forno.

Premere contemporaneamente i tasti  e  per resettare l'orologio programmatore.

## Regolazione dell'ora

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

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

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



## Cottura temporizzata



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

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere il tasto . Il display mostrerà le cifre e il simbolo visualizzato tra le ore ed i minuti.
2. Agire sui tasti o per impostare i minuti desiderati.
3. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli e .
4. Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo si spegne, il simbolo lampeggia e si attiva una suoneria.

5. Per spegnere la suoneria è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.
6. Premere contemporaneamente i tasti e per resettare l'orologio programmatore.



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



Dopo l'impostazione per mostrare il tempo restante di cottura premere il tasto .



Per azzerare la programmazione impostata premere contemporaneamente i tasti e 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 . Sul display comparirà l'ora corrente sommata alla durata di cottura precedentemente impostata.
3. Agire sui tasti  o  per impostare i minuti desiderati.
4. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli  e .
5. Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo  si spegne, il simbolo  lampeggia e si attiva una suoneria.

6. Per spegnere la suoneria è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.
7. Premere contemporaneamente i tasti  e  per resettare l'orologio programmatore.



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

## Regolazione del volume suoneria

Il volume della suoneria può essere variato di 3 tonalità. Mentre è in funzione la suoneria premere il tasto  per cambiare impostazione.

## Cancellazione dei dati impostati

Premere contemporaneamente i tasti  e  per azzerare le programmazioni impostate. Procedere poi con lo spegnimento manuale del forno nel caso sia in corso una 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. Premere il tasto . Il display mostra le cifre  e la spia  lampeggiante tra le ore ed i minuti.
2. Agire sui tasti  o  per impostare i minuti desiderati.
3. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per terminare la regolazione del contaminuti. Sul display compaiono l'ora corrente ed i simboli

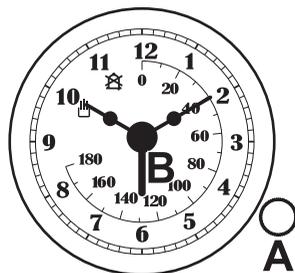


Non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 24 ore.



Dopo la programmazione del timer contaminuti il display tornerà a mostrare l'ora corrente, per visualizzare il tempo residuo premere il tasto .

## 3.6 Programmatore analogico (solo su alcuni modelli)



**A** Pomello di regolazione

**B** Lancetta inizio cottura

### Regolazione dell'ora

Per la messa a punto dell'ora tirare e ruotare in senso orario il pomello di regolazione **A**.

### Cottura manuale

Ruotare in senso orario il pomello di regolazione **A** fino a far coincidere la lancetta inizio cottura **B** sul simbolo .



## Cottura temporizzata



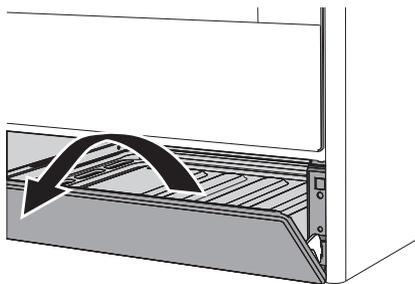
Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, ruotare il pomello di regolazione **A**.
2. Posizionare la lancetta inizio cottura **B** sul tempo desiderato indicato al centro dell'orologio (**0... 180** minuti).
3. Allo scadere del tempo prefissato tutti gli elementi riscaldanti verranno disattivati ed entra in funzione una suoneria.

Per disattivare la suoneria, ruotare in senso orario il pomello di regolazione **A** sul simbolo .

## 3.7 Uso del vano ripostiglio (solo su alcuni modelli)

Nella parte inferiore dell'apparecchio si trova il vano ripostiglio, accessibile tirando la maniglia verso se stessi. Può essere utilizzato per riporre pentole o oggetti metallici necessari all'utilizzo dell'apparecchio.





## 3.8 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 arrosti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.

### Consigli per le cotture con Grill

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato, è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.
- Nelle funzioni Grill, si consiglia di ruotare la manopola 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.
- In caso di cotture su più livelli, posizionare gli alimenti preferibilmente sul 2° e 4° ripiano, aumentare il tempo di cottura di qualche minuto ed utilizzare solamente funzioni ventilate.



- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.
- I tempi di cottura di meringhe e bignè variano a seconda della dimensione.

### **Consigli per scongelamento e lievitazione**

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.

- Frutta e pane, se divisi in pezzi, impiegano lo stesso tempo per scongelarsi, indipendentemente dalla quantità e dal peso totali.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

### **Per risparmiare energia**

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



## Tabella indicativa delle cotture

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temperatura (°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/Circolare	2	180 - 190	90 - 100	
Lonza di maiale	2	Turbo/Circolare	2	180 - 190	70 - 80	
Salsicce	1,5	Grill ventilato	4	260	15	
Roast beef	1	Turbo/Circolare	2	200	40 - 45	
Coniglio arrosto	1,5	Circolare	2	180 - 190	70 - 80	
Fesa di tacchino	3	Turbo/Circolare	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa al forno	2 - 3	Turbo/Circolare	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo arrosto	1,2	Turbo/Circolare	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Lato 1</b>	<b>Lato 2</b>
Bracirole 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/Circolare	2	150 - 160	35 - 40	
Coda di rospo	1,5	Turbo/Circolare	2	160	60 - 65	
Rombo	1,5	Turbo/Circolare	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circolare	2	260	8 - 9	
Pane	1	Circolare	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Circolare	2	180 - 190	20 - 25	
Ciambella	1	Circolare	2	160	55 - 60	
Crostata	1	Circolare	2	160	35 - 40	
Torta di ricotta	1	Circolare	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini farciti	1	Turbo/Circolare	2	160	20 - 25	
Torta paradiso	1,2	Circolare	2	160	55 - 60	
Bigné	1,2	Turbo/Circolare	2	180	80 - 90	
Pan di Spagna	1	Circolare	2	150 - 160	55 - 60	
Torta di riso	1	Turbo/Circolare	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Circolare	2	160	30 - 35	

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



## 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.
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.
- Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano durante la cottura o appoggiare materiali o sostanze che potrebbero fondere (plastica o fogli di alluminio). Se ciò dovesse accadere spegnere immediatamente le zone di cottura e pulire con il raschietto in dotazione mentre la piastra è ancora tiepida.



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

### 4.2 Pulizia delle superfici

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

#### **Pulizia ordinaria giornaliera**

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

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

#### **Macchie di cibo o residui**

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

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'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.



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



## 4.3 Pulizia del piano cottura

### Pulizia del piano vetroceramico

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 con il raschietto fornito in dotazione, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. L'utilizzo costante del raschietto riduce notevolmente l'impiego di prodotti chimici per la quotidiana pulizia del piano cottura.

**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 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 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.

### 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.



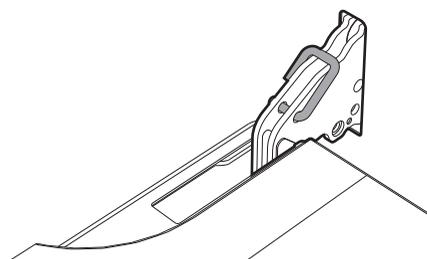
### 4.4 Pulizia della porta

#### Smontaggio della porta

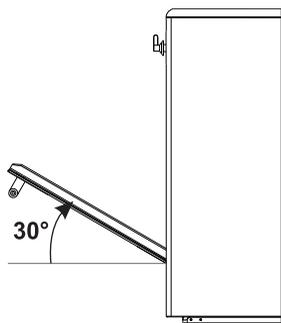
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

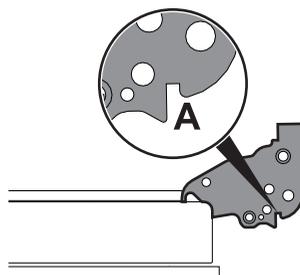
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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



#### Pulizia dei vetri porta

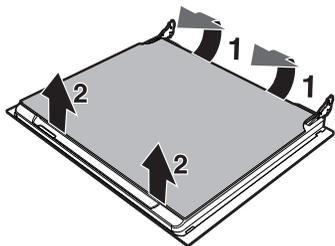
Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.



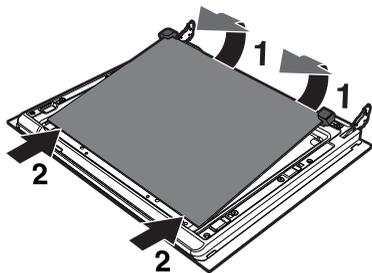
## Smontaggio dei vetri interni

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

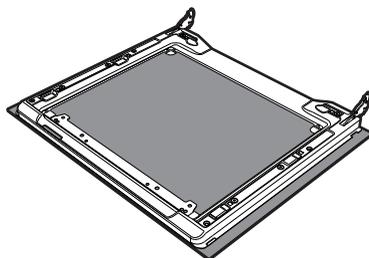
1. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1). In tal modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi sulla porta.
2. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore (2).



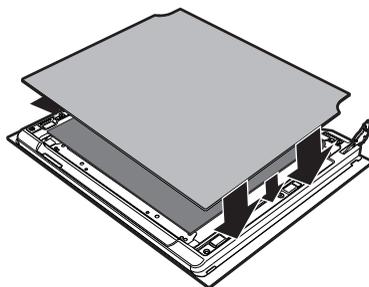
3. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto, seguendo la stessa procedura per il vetro interno, ma facendo attenzione a spingere la parte anteriore del vetro (2) verso l'interno dell'apparecchio.



4. 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.



5. Reinscrivere i vetri nell'ordine inverso alla rimozione.
6. Riposizionare il vetro interno. Fare attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.





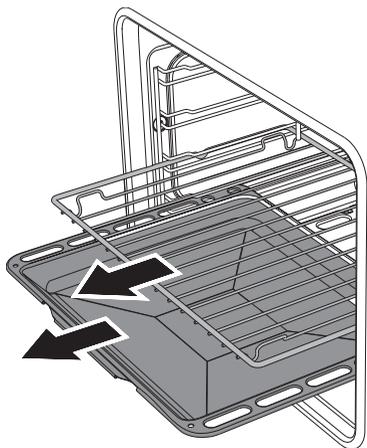
## Pulizia e manutenzione

### 4.5 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.

Estrarre tutte le parti rimovibili.



### Pulizia di griglie e teglie

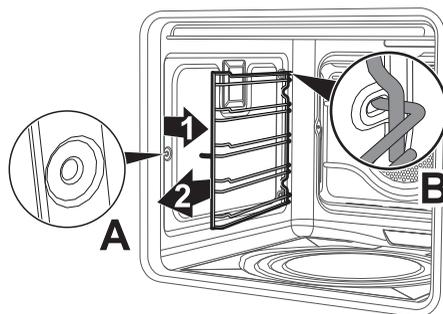
Pulire le griglie e le teglie con acqua calda e detersivi non abrasivi, sciacquare ed asciugare con cura le parti umide.

### Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali. Questa operazione va effettuata ogni qual volta si utilizzi il ciclo di pulizia automatico (solo su alcuni modelli).

Per rimuovere i telai guida. Tirare il telaio verso l'interno del forno 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 guida.



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

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



Si consiglia di far funzionare il forno alla massima temperatura per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminare eventuali residui.



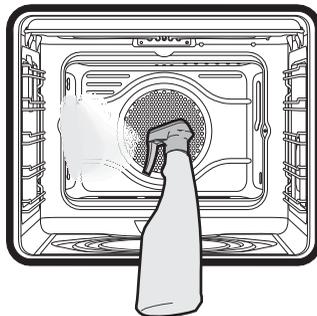
## Vapor Clean

**i** 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.

**!** **Usò non corretto**  
**Rischio di danni alle superfici**

- Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

- Mediante un nebulizzatore a spruzzo, nebulizzare una soluzione di acqua e detersivo per i piatti all'interno del forno. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, verso l'alto, il basso e verso il deflettore.



- Chiudere la porta.

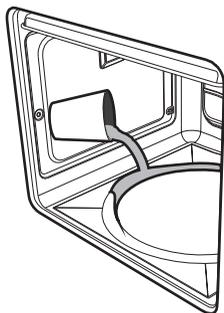


Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

## Operazioni preliminari

Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno. La protezione superiore può rimanere all'interno del forno.
- Versare circa 40cc di acqua sul fondo del forno. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.



## Impostazione della Vapor Clean

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo  e la manopola temperatura sul simbolo .
2. Impostare una durata di cottura di 18 minuti tramite il programmatore digitale o il programmatore analogico (a seconda dei modelli).
3. Al termine del ciclo di pulizia Vapor Clean il timer disattiva gli elementi riscaldanti del forno ed entra in funzione la suoneria.



## Pulizia e manutenzione

### Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

4. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
5. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
6. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
7. Rimuovere l'acqua residua all'interno del forno.

Per una maggiore igiene e per evitare che gli alimenti acquisiscano odori sgradevoli, effettuare un asciugatura del forno mediante una funzione ventilata a 160°C per circa 10 minuti.



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



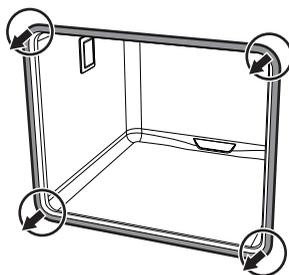
Per facilitare la pulizia manuale delle parti più difficili da raggiungere, si consiglia di rimuovere la porta.

### 4.6 Manutenzione straordinaria

#### Smontaggio e montaggio della guarnizione

Per smontare la guarnizione:

- Sganciare i ganci posizionati ai 4 angoli e tirare verso l'esterno la guarnizione.



Per montare la guarnizione:

- Agganciare i ganci posizionati ai 4 angoli della guarnizione.

#### 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



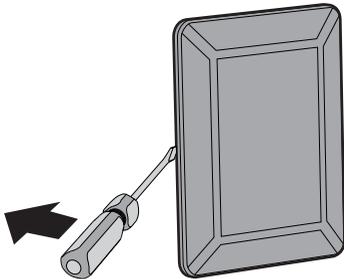
Parti sotto tensione elettrica  
**Pericolo di folgorazione**

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

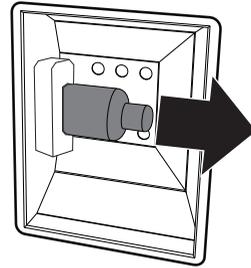
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

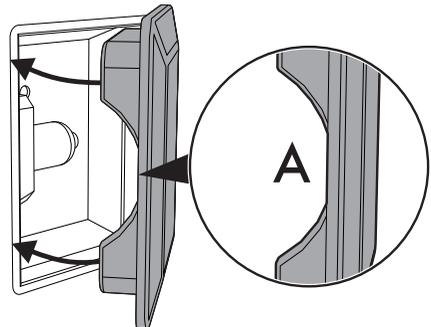


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

5. 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

## 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 aperta**  
**Rischio di danni all'apparecchio**

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



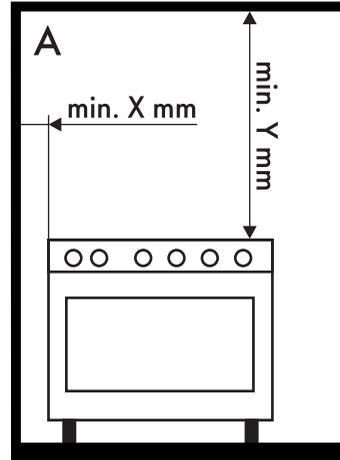
**Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio**  
**Rischio di incendio**

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

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.

<b>X</b>	50 mm
<b>Y</b>	750 mm

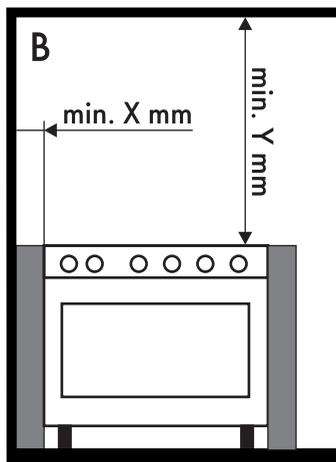
Questo apparecchio, a seconda del tipo d'installazione, appartiene alla classi:



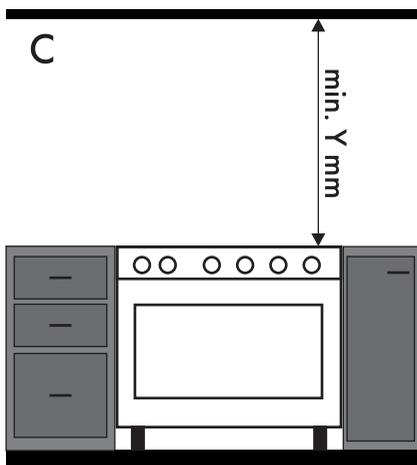
**A - Classe 1**

**(Apparecchio libera installazione)**

Questo apparecchio può essere accostato a pareti di cui una superi in altezza il 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.

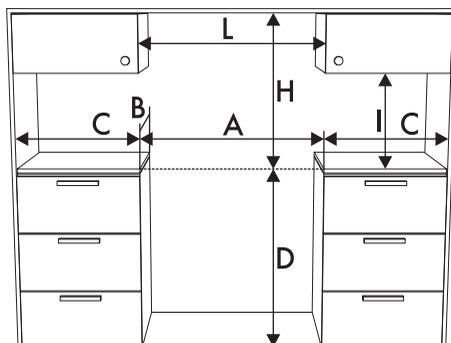


**B - Classe 2 sottoclasse 1**  
(Apparecchio incassato)



**C - Classe 2 sottoclasse 1**  
(Apparecchio incassato)

## Ingombri dell'apparecchio



<b>A</b>	600 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	min. 150 mm
<b>D</b>	900 - 915 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	600 mm

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

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

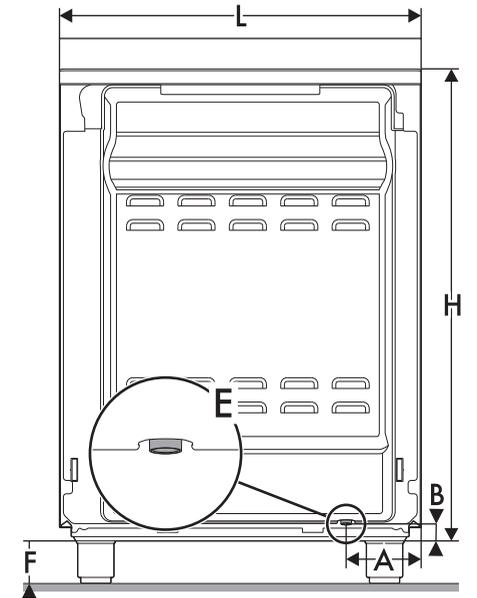


L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato e secondo le norme vigenti.



# Installazione

Dimensioni dell'apparecchio: ubicazione allacciamento elettrico (mm)



A	124
B	32
F	min. 105 - Max. 160
H	770
L	598

**E** = Collegamento elettrico

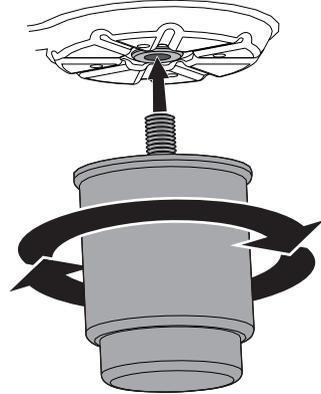
## Posizionamento e livellamento



**Apparecchio pesante  
Rischio di danni all'apparecchio**

- Inserire prima i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.

Dopo aver proceduto al collegamento elettrico, avvitare i quattro piedini in dotazione all'apparecchio.



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

Avvitare o svitare il piedino nella parte inferiore fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo.



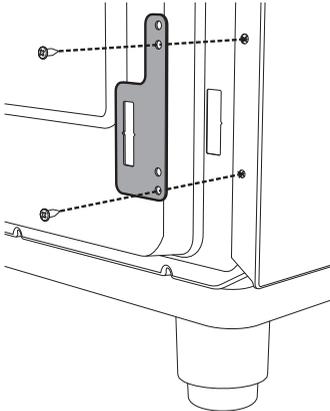


## Fissaggio al muro

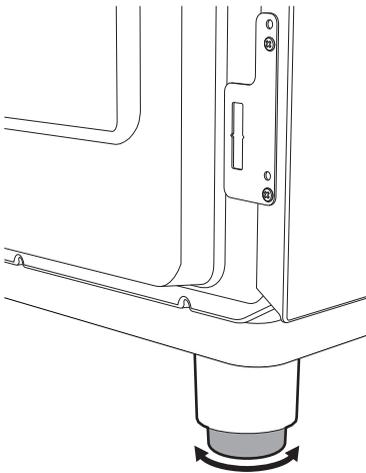


Al fine di evitare il ribaltamento dell'apparecchio, i dispositivi di stabilizzazione devono essere installati.

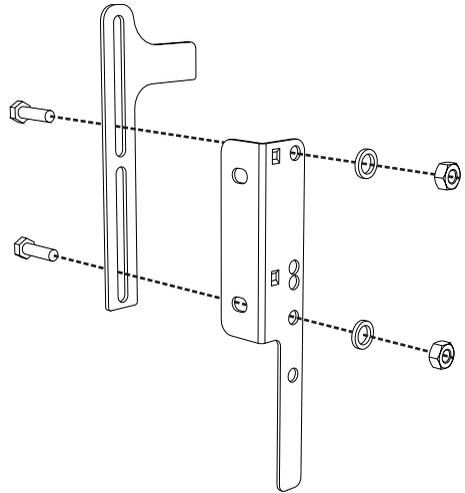
1. Avvitare la piastrina di fissaggio al muro sul retro dell'apparecchio.



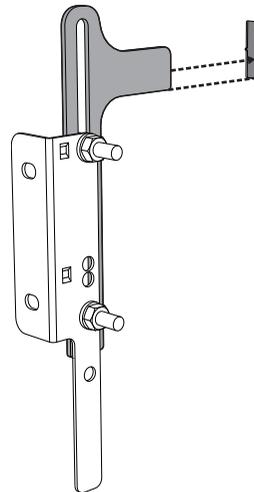
2. Regolare l'altezza dei 4 piedini.



3. Assemblare la staffa di fissaggio.



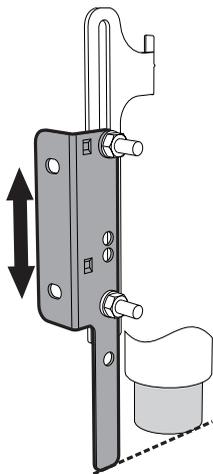
4. Allineare la base del gancio della staffa di fissaggio con la base del taglio della piastrina di fissaggio al muro.



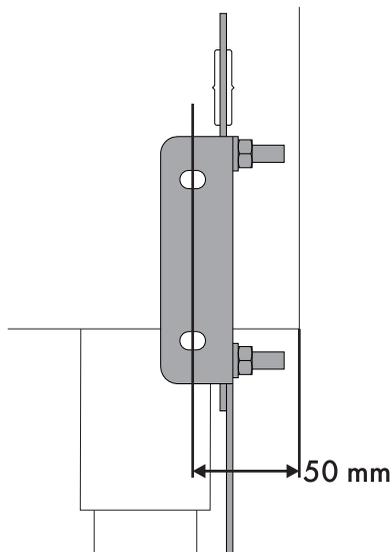


## Installazione

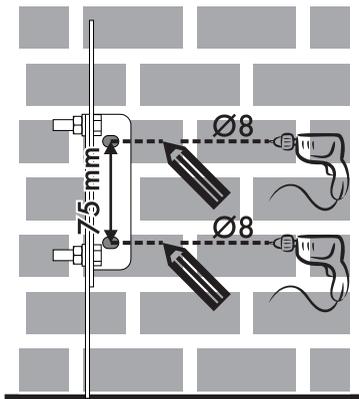
5. Allineare la base della staffa di fissaggio fino a terra e stringere le viti per fissare le misure.



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

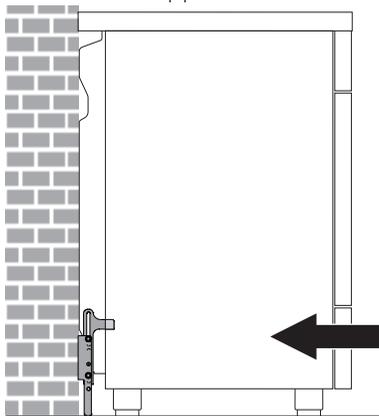


7. Spostare la staffa sulla parete e segnare la posizione dei fori da praticare nel muro.



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 contemporaneamente inserire la staffa nella piastrina fissata sulla parte posteriore dell'apparecchio.





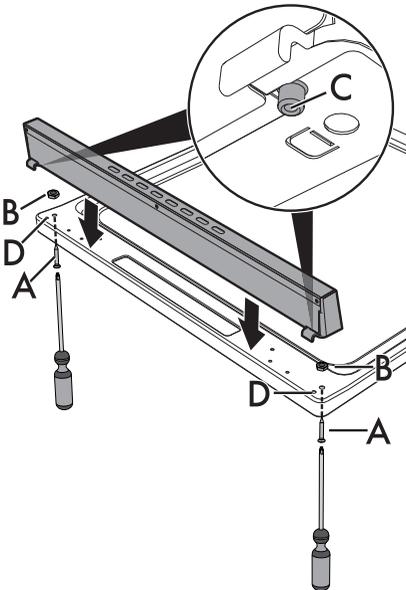
## Montaggio dell'alzatina



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

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

1. Svitare i 2 dadi (**B**) posti sul retro del pianale.
2. Posizionare l'alzatina sopra il pianale facendo corrispondere i perni (**C**) con i fori (**D**).
3. Fissare l'alzatina al pianale avvitando le viti (**A**).



## 5.2 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.

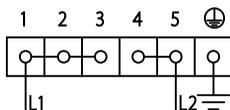
Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.



# Installazione

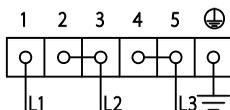
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V 2~



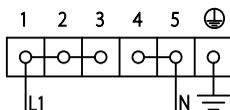
Cavo **tripolare 3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 3~



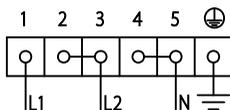
Cavo **tetrapolare 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 1N~



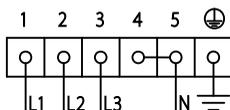
Cavo **tripolare 3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



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

- 380-415 V 3N~



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



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

## Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione.

Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

## Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

## 5.3 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.



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.