

AVVERTENZE	3	USO	10
Avvertenze generali di sicurezza	3	Operazioni preliminari	10
Per questo apparecchio	7	Uso degli accessori	11
Scopo dell'apparecchio	7	Programmatore digitale	11
Questo manuale d'uso	7	Uso del forno	12
Responsabilità del produttore	7	Consigli per la cottura	15
Targhetta di identificazione	7	Mini guida agli accessori	17
Smaltimento	7	Programmi automatici	17
Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	8	Tabella programmi automatici	18
Dati tecnici di efficienza energetica	8	Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza	20
Per risparmiare energia	8	Funzioni speciali	20
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	8	Menù secondario	22
Sorgenti luminose	8	PULIZIA E MANUTENZIONE	24
Come leggere il manuale d'uso	8	Pulizia dell'apparecchio	24
DESCRIZIONE	9	Pulizia della porta	25
Descrizione generale	9	Pulizia del vano cottura	26
Pannello comandi	9	Vapor Clean (solo su alcuni modelli)	27
Altre parti	9	Manutenzione straordinaria	28
Accessori	10	INSTALLAZIONE	29
		Collegamento elettrico	29

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

AVVERTENZE

Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

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

persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili)

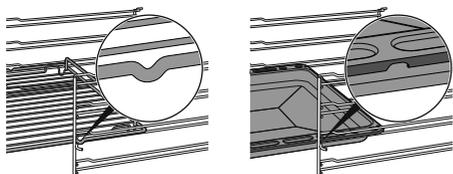
nelle feritoie.

- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.

Danni all'apparecchio

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

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



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

- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Se necessario, è possibile utilizzare la griglia per teglia (in dotazione o venduta separatamente a seconda dei modelli) posizionandola sul fondo come supporto per la cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

Installazione e manutenzione

- **QUESTO APPARECCHIO**

NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.

- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- **ATTENZIONE:** Durante il posizionamento

- dell'elettrodomestico, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia impigliato o danneggiato.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire le lampade di illuminazione interna, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica o sia stata disattivata l'alimentazione generale.
- Le lampade utilizzate in questo apparecchio sono lampade

specifiche per elettrodomestici, non utilizzarle per l'illuminazione di casa.

- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 4000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

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

Scopo dell'apparecchio

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

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

Questo manuale d'uso

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

attentamente questo manuale d'uso.

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

Responsabilità del produttore

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

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

Targhetta di identificazione

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

Smaltimento



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

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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

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

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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

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

Dati tecnici di efficienza energetica

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

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

Per risparmiare energia

- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta. La fase di preriscaldamento è escludibile in tutte le funzioni (vedi capitolo "Fase di preriscaldamento") ad esclusione delle funzione PIZZA (preriscaldamento non escludibile) ed ECO (preriscaldamento non presente).
- In tutte le funzioni (compresa la funzione ECO) evitare l'apertura della porta durante la cottura.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per

sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.

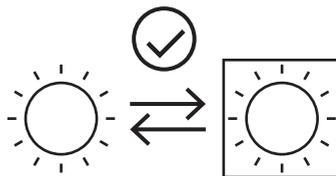
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito il vano cottura.

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

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

Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose sostituibili dall'utente.



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

Come leggere il manuale d'uso

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



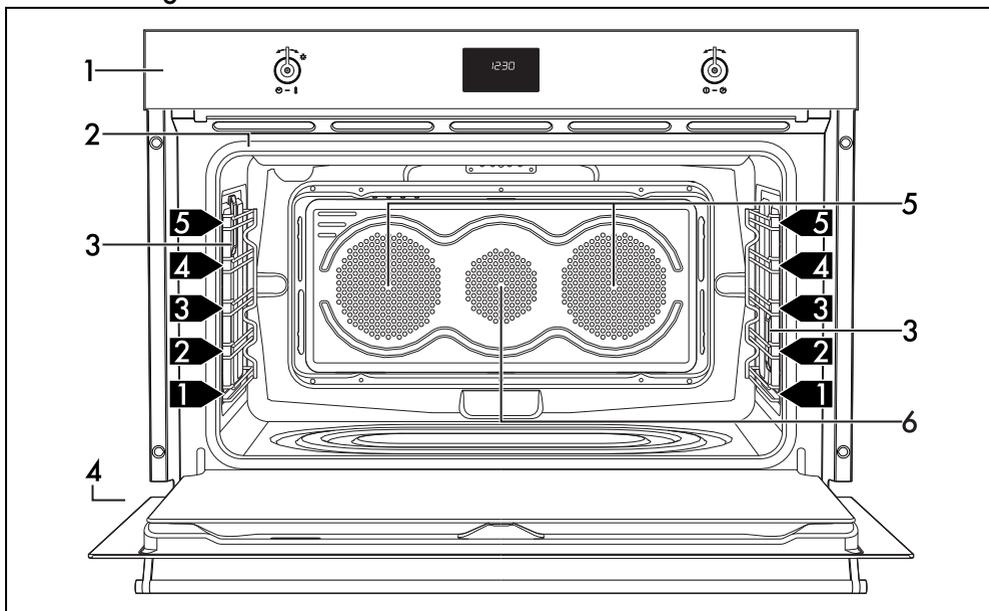
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Guarnizione

3 Lampada

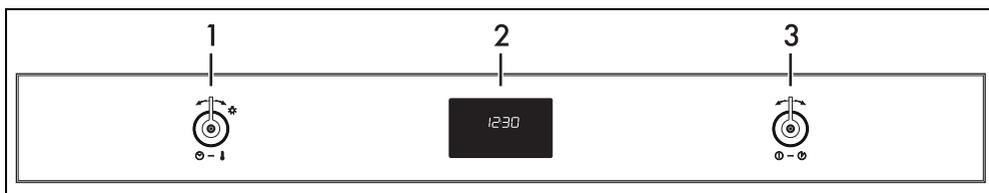
4 Porta

5 Ventole laterali

6 Ventola centrale (solo su alcuni modelli)

1,2,3 Ripiano del telaio

Pannello comandi



1 Manopola temperatura

Tramite questa manopola è possibile impostare:

- la temperatura di cottura;
- la durata di una funzione;
- cotture programmate;
- l'orario attuale;
- accendere o spegnere la lampada all'interno del vano cottura.

2 Programmatore digitale

Visualizza l'orario attuale, la funzione, la temperatura di cottura selezionata e l'eventuale tempo assegnato.

3 Manopola funzioni

Tramite questa manopola è possibile:

- accendere/spegnere l'apparecchio;
- selezionare una funzione.

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



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

Altre parti

Ripiani di posizionamento

L'apparecchio dispone di ripiani per il

posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto.

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare l'apparecchio ed entra in funzione durante la cottura.

Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Illuminazione del vano cottura

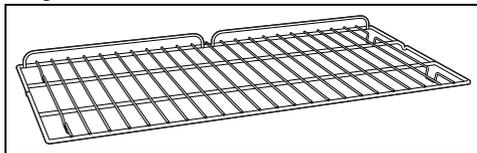
- L'illuminazione del vano cottura si attiva quando viene selezionata una funzione di cottura qualsiasi, ad esclusione della funzione **ECO** e della funzione speciale Lievitazione .
- L'illuminazione interna rimane disattivata durante l'esecuzione della funzione speciale **SABb** e della funzione di pulizia Vapor Clean .
- Quando la porta viene aperta, ad esclusione della funzione **SABb**, l'illuminazione del vano cottura si accende. Si spegne immediatamente alla chiusura della porta.
- Quando la porta è aperta non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

Accessori

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

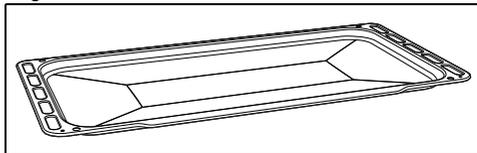
centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

Griglia



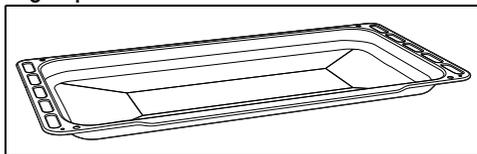
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia



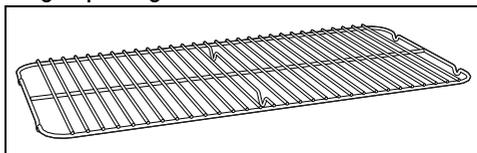
Utile per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti.

Teglia profonda



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

Griglia per teglia



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

USO

Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.

- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai ripiani.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE").

Primo riscaldamento

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

Durante il riscaldamento dell'apparecchio

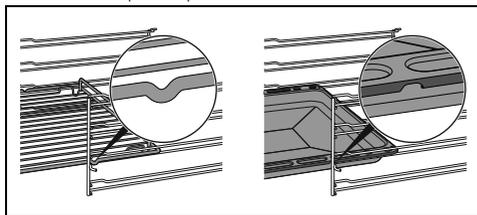
- arieggiare il locale;
- non soggiornare.

Uso degli accessori

Griglie e teglie

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

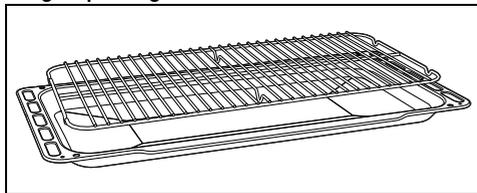
- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del vano cottura.



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

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

Griglia per teglia



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

3. Ruotare la manopola temperatura per

Programmatore digitale



Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente ruotare la manopola funzioni e la manopola temperatura per selezionare i valori indicati.

-  Spia orologio
-  Spia Show Room
-  Spia contaminuti
-  Spia cottura
-  Spia cottura programmata
-  Spia orologio
-  Spia temperatura
-  Spia blocco comandi
-  Spia livello temperatura

Primo utilizzo

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

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione prolungata di corrente, l'apparecchio presenta sul display la dicitura **00:00** lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'orario attuale.

1. Ruotare la manopola temperatura per selezionare l'orario attuale.
2. Premere la manopola temperatura per impostare l'orario attuale e passare alla selezione dei minuti.
selezionare i minuti dell'orario attuale.

4. Premere la manopola temperatura per terminare la regolazione.



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



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

Uso del forno



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Cottura tradizionale



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

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



").

2. Ruotare la manopola temperatura verso destra o sinistra per impostare la temperatura desiderata).

Attendere 3 secondi (oppure premere la manopola temperatura prima dei 3 secondi di attesa) per avviare la cottura.

Dopo aver avviato la cottura, premere la manopola temperatura per inserire le eventuali impostazioni di durata cottura, orario fine cottura...



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

Fase di preriscaldamento

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

Questa fase è segnalata dal lampeggio del livello di raggiungimento.



Al termine del preriscaldamento il livello di raggiungimento temperatura rimane fisso. Quando interviene un segnale acustico ad indicare che la pietanza può essere introdotta nel vano cottura.



1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Premere la manopola temperatura per avviare la cottura

oppure

Se la pietanza è già all'interno del vano cottura, premere la manopola temperatura per avviare la cottura.



Per interrompere la funzione mantenere premuta per qualche secondo la manopola funzioni.

Cottura temporizzata



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

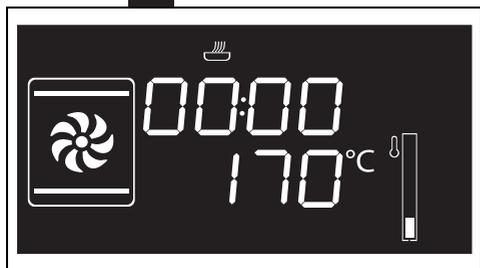


L'attivazione di una cottura temporizzata annulla un eventuale timer contaminuti impostato in precedenza.

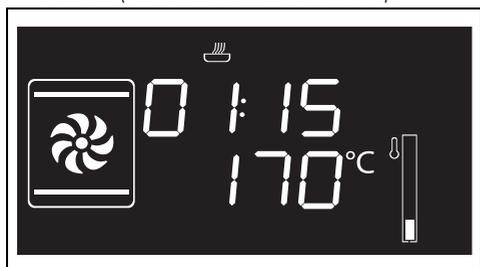
1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la manopola temperatura.

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

spia cottura  lampeggia.



2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore).



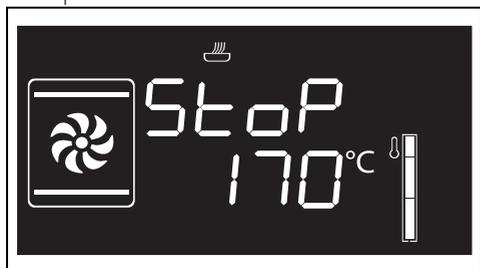
3. Attendere 3 secondi.

La spia cottura  si accende e la cottura temporizzata ha inizio.

Al termine della cottura sul display viene

visualizzata la dicitura **STOP**

lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



 Per selezionare una ulteriore cottura temporizzata, ruotare nuovamente la manopola temperatura.

Per modificare i dati impostati nella cottura temporizzata

1. Durante la funzione, quando la spia cottura  è accesa, premere 2 volte la manopola temperatura.

La spia cottura  inizia a lampeggiare.

2. Entro 3 secondi ruotare la manopola a destra o sinistra per cambiare la durata precedentemente impostata.

Dopo pochi secondi la funzione prosegue con la nuova impostazione.

 È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento mantenendo premuta per qualche secondo la manopola funzioni.

Cottura programmata

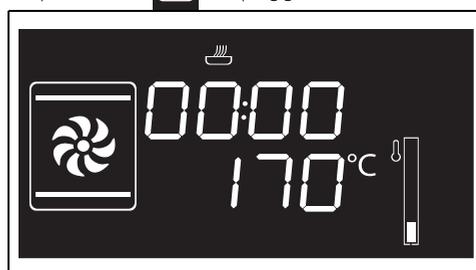
 Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura ad un orario stabilito e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

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

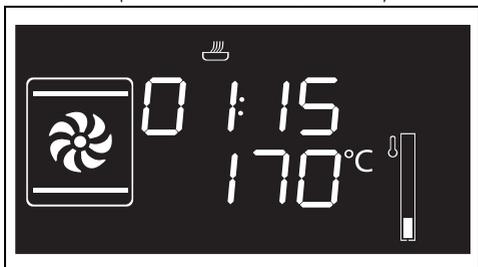
1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la manopola temperatura.

SSul display appaiono le cifre **00:00** e

la spia cottura  lampeggia.



2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore).



3. Premere la manopola temperatura.

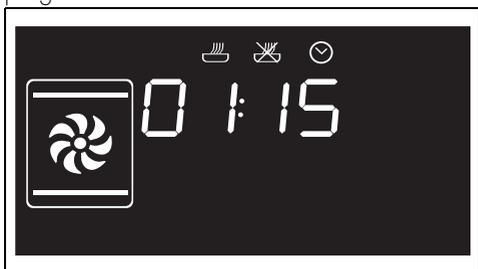
Sul display la spia cottura programmata  lampeggia.

 In caso di conferma senza modifiche, la cottura parte immediatamente. Se vengono aggiunto del tempo all'orario suggerito, la cottura si ferma

4. Ruotare la manopola temperatura a destra e a sinistra per impostare l'orario di fine cottura.
5. Attendere 3 secondi.

Le spie cottura  e cottura programmata

 smettono di lampeggiare e l'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.



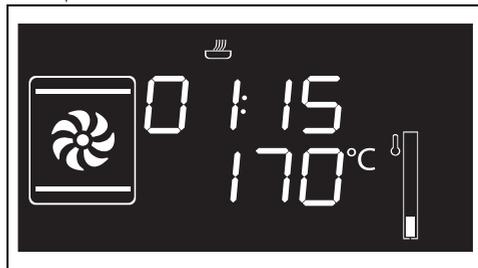
 Nell'orario di fine cottura, sono già calcolati i minuti necessari per il preriscaldamento.

Al termine della cottura sul display viene

visualizzata la dicitura **Stop**

lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due

manopole.



Per modificare i dati impostati nella cottura programmata

1. Durante la funzione, quando le spie cottura  e cottura programmata  sono accese, premere 2 volte la manopola temperatura.

La spia cottura  inizia a lampeggiare.

2. Entro 3 secondi ruotare la manopola a destra o sinistra per cambiare la durata precedentemente impostata.

 Dopo aver modificato la durata di cottura si rende necessario reimpostare l'ora di fine cottura.

3. Premere nuovamente la manopola temperatura.

La spia cottura  si spegne e la spia cottura programmata  inizia a lampeggiare.

4. Entro 3 secondi ruotare la manopola a destra o sinistra per posticipare l'orario di fine cottura.

Dopo qualche secondo le spie cottura  e cottura programmata  smettono di lampeggiare e la cottura programmata riprende il suo funzionamento con le nuove impostazioni.

 È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento mantenendo premuta per qualche secondo la manopola funzioni.

Elenco delle funzioni di cottura tradizionali

 Su alcuni modelli non tutti le funzioni sono presenti.

ECO



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



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



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



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

STATICO



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

GRILL



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

BASE



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

VENTILATO



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

GRILL VENTILATO



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

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.

TERMO-VENTILATO



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

TURBO



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

Consigli per la cottura

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato (se presente), è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.

- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.
- Nella funzione Grill, si consiglia di impostare la temperatura sul valore più alto per ottimizzare la cottura.

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

Consigli per le cotture su due ripiani:

- Consigliamo di munirsi di 2 griglie (possono essere richieste presso i centri assistenza autorizzati).
- Per agevolare il flusso dell'aria, posizionare gli stampi/casseruole 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.

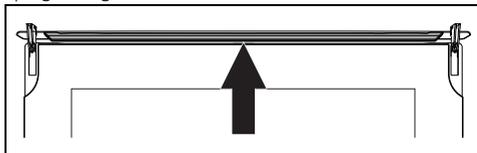
Per risparmiare energia

- 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.

Cotture a bassa temperatura

Le preparazioni a bassa temperatura sono cotture di lunga durata (minimo 3 ore). Nel caso in cui si inserisca nel forno una teglia con acqua al fine di raccogliere i grassi di cottura, si avrà una generazione significativa di vapore e quindi di condensa.

Per evitare il rischio di tracimazione dal raccogli gocce posto nella parte inferiore della facciata del forno, si raccomanda di asciugarlo con una spugna ogni 2-3 ore.

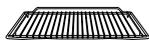


Mini guida agli accessori

Si consiglia l'utilizzo della griglia come piano d'appoggio per stampi/casserole da forno.

In assenza della griglia per teglia, la griglia può essere utilizzata come base per le grigliature con la teglia profonda posta in un ripiano sottostante per raccogliere i succhi.

Per le cotture multilivello, posizionare due griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra.



Griglia

Utilizzare la funzione TERMO-VENTILATO  e/o BASE TERMO-VENTILATA .

Si consiglia l'utilizzo della teglia profonda per cotture su di un solo livello.

Posizionare la teglia profonda sul ripiano centrale quando si utilizzano le funzioni ventilate.



Teglia profonda

Quando si utilizza la funzione STATICO  posizionare la teglia profonda sul ripiano desiderato.

Posizionare la teglia sull'ultimo ripiano con la griglia per teglia per effettuare le cotture in

funzione GRILL .



Griglia per teglia

Si consiglia l'utilizzo della griglia per teglia come base per raccogliere i succhi delle grigliature.

Programmi automatici

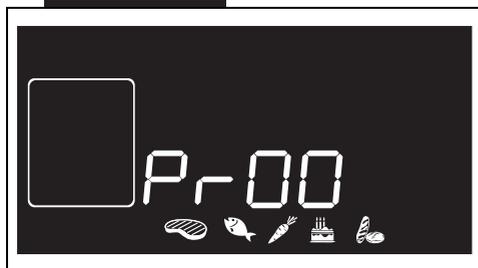


I programmi automatici di cottura sono divisi per tipologie di pietanze da cucinare.

1. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la cottura con programmi automatici contrassegnata dalla dicitura

Pr-00 e dai simboli pietanze

 illuminati.



2. Premere la manopola funzioni per confermare la cottura con programmi automatici.
3. Premere nuovamente la manopola temperatura.
4. Ruotare la manopola funzioni per selezionare il programma preferito (vedi Tabella programmi automatici).

Al termine del preriscaldamento, la scritta

START lampeggia.

5. Inserire la pietanza da cuocere e premere la manopola funzioni per avviare la cottura.

Al termine viene visualizzata la dicitura

Stop ed interviene un segnale acustico.

6. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento mantenendo premuta per qualche secondo la manopola funzioni.

Tabella programmi automatici

Pr = Numero Programma

Pr	Pietanze	Peso (g)	Funzione	Ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
 CARNI (01 - 05)						
01	Roast beef (cottura media)	1300		2	200	56
02	Arista di maiale	800		2	190	88
03	Agnello (cottura media)	2000		2	190	105
04	Vitello	1000		2	190	80
05	Pollo arrosto (intero)	1000		2	200	80
 PESCE (06 - 07)						
06	Pesce fresco (intero)	500		2	160	35
07	Arista di maiale	600		2	160	50
 VERDURE (08 - 10)						
08	Miste grigliate	500		4	250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Arrosto	1000		2	200	33

I tempi indicati nelle tabelle non comprendono i tempi di preriscaldamento e si riferiscono a cotture di pezzi interi. Nel caso in cui l'alimento venisse tagliato in porzioni più piccole, il tempo di cottura diminuisce.

Pr	Pietanze	Peso (g)	Funzione	Ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
10	Patate arrosto	1000		2	200	30

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



DOLCI (11 - 13)

11	Biscotti	500		2	160	23
12	Muffin	500		2	160	21
13	Crostata	1000		2	170	43



PANE - PIZZA - PASTA (14 - 20)

14	Pane lievitato (pagnotta)	1000		2	200	27
15	Pizza in teglia	1000		2	280	12
16	Pizza su pietra	500		1 (2)	280	7
17	Pasta al forno	2000		1	220	35
18	Lasagne	2000		1	230	40
19	Paella	500		2	190	25

I tempi indicati nelle tabelle non comprendono i tempi di preriscaldamento e si riferiscono a cotture di pezzi interi. Nel caso in cui l'alimento venisse tagliato in porzioni più piccole, il tempo di cottura diminuisce.

Pr	Pietanze	Peso (g)	Funzione	Ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
20	Quiche Lorrain	1000		1	200	40

(2) La pietra deve essere appoggiata sul fondo del vano cottura. La pizza congelata cotta su pietra non richiede tempi di cottura diversi a seconda del peso.

I tempi indicati nelle tabelle non comprendono i tempi di preriscaldamento e si riferiscono a cotture di pezzi interi. Nel caso in cui l'alimento venisse tagliato in porzioni più piccole, il tempo di cottura diminuisce.

Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza

Fan forced mode

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

Vedi paragrafo "Per risparmiare energia"  del capitolo AVVERTENZE.

Conventional heating mode

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

Vedi paragrafo "Per risparmiare energia"  del capitolo AVVERTENZE.

Contaminuti



Questa funzione aziona soltanto la suoneria alla fine del conto alla rovescia.



Il contaminuti può essere attivato sia nella fase di cottura che nello stato di stand-by dell'apparecchio.

1. Premere la manopola temperatura (2 volte se già in fase di cottura).

Sul display appaiono le cifre  e la spia  lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura per impostare la durata del contaminuti (da 1 minuto fino a 4 ore).
3. Attendere 3 secondi.

La spia  smette di lampeggiare e il

contaminuti ha inizio.



Durante la funzione, il display passa alla visualizzazione in bassa luminosità dopo 2 minuti dall'ultimo intervento sulle manopole.

Per cancellare un contaminuti

1. Premere la manopola temperatura.

Sul display la spia  lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura in senso antiorario fino ad azzerare il valore del contaminuti.
3. Attendere 3 secondi per uscire dalla funzione contaminuti.

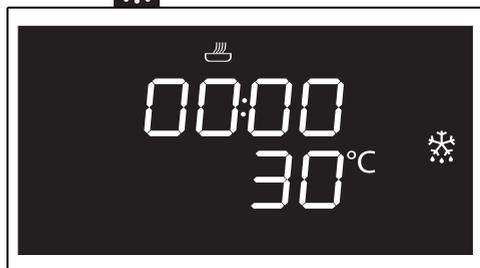
Funzioni speciali

Scongelamento a tempo



Questa funzione permette di scongelare gli alimenti in base al peso ed alla tipologia di alimenti da scongelare.

1. Inserire la pietanza da scongelare all'interno del vano cottura.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione Scongelamento a tempo .



3. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata (da 1 a 99 minuti).

4. Premere la manopola temperatura per confermare la durata impostata.

La scritta **START** lampeggia.

5. Premere la manopola funzioni per avviare lo scongelamento a tempo.

Al termine viene visualizzata la dicitura

Stop ed interviene un segnale acustico.

6. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.
7. Mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione.

Lievitazione

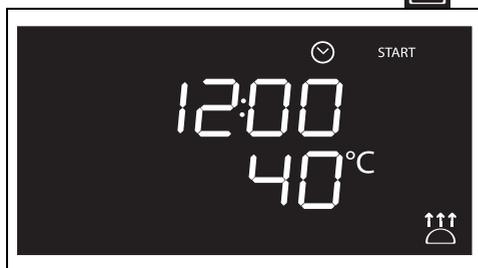


Nella funzione lievitazione non è possibile modificare la temperatura.



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

1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione Lievitazione .



La scritta **START** lampeggia.

3. Premere la manopola funzioni per avviare lo scongelamento.

Al termine viene visualizzata la dicitura

Stop ed interviene un segnale acustico.

4. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.
5. Mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione.

Sabbath



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

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

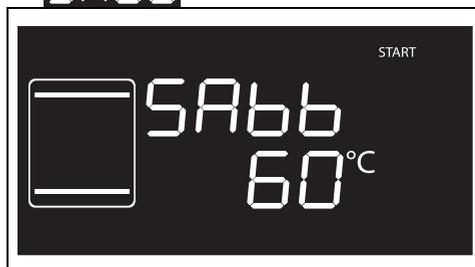


Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro.

Ogni azione sulle manopole non produrrà alcun effetto; resterà attiva solamente la manopola funzioni per poter tornare sulla posizione 0 al fine di spegnere la funzione.

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione Sabbath

SAbb



3. Premere e ruotare la manopola temperatura per modificare la temperatura della funzione.
4. Premere la manopola temperatura per confermare la temperatura impostata.

La scritta **START** lampeggia.

5. Premere la manopola temperatura per avviare la funzione.
6. Mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione.

Scongelamento a peso



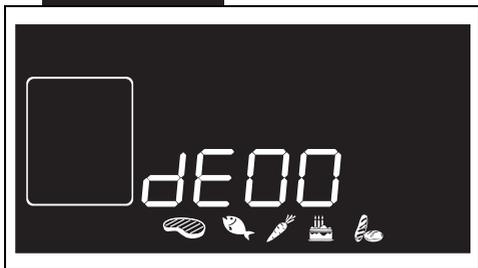
I programmi automatici di cottura sono divisi per tipologie di pietanze da cucinare.

1. Inserire la pietanza da scongelare all'interno del vano cottura.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione Scongelamento a peso contrassegnata dalla dicitura

dE00 e dai simboli pietanze



illuminati.



3. Premere la manopola funzioni per confermare lo scongelamento a peso.
4. Ruotare la manopola funzioni per selezionare la tipologia di alimento da scongelare (vedi Tabella parametri preimpostati).
5. Ruotare la manopola temperatura per selezionare il peso (in grammi) dell'alimento da scongelare.
6. Premere la manopola funzioni per confermare i parametri impostati e iniziare lo scongelamento

Al termine viene visualizzata la dicitura

Stop ed interviene un segnale acustico.

7. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento mantenendo premuta per qualche secondo la manopola funzioni.

Parametri preimpostati

dE	Tipologia	Peso (g)	Tempo (minuti)
01	 CARNI	1300	56
02	 PESCE	800	88
03	 FRUTTA	2000	105
04	 PANE	1000	80

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

Menù secondario

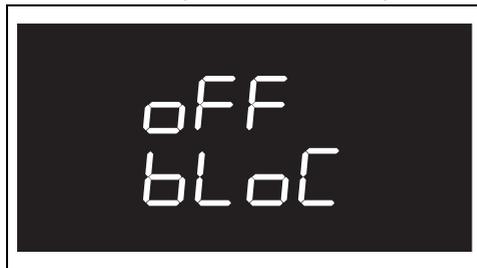
L'apparecchio è dotato di un menù secondario a scomparsa che permette all'utente di:

- Attivare o disattivare la Sicurezza Bambini.
- Attivare o disattivare la modalità Show Room (che disattiva tutti gli elementi riscaldanti, facendo funzionare soltanto il pannello comandi).
- Attivare o disattivare la modalità Bassa Potenza (Eco-Logic).
- Attivare o disattivare la modalità mantenimento caldo (Keep Warm).
- Attivare o disattivare la temporizzazione della lampada (Eco Light).

Per selezionare il menù secondario:

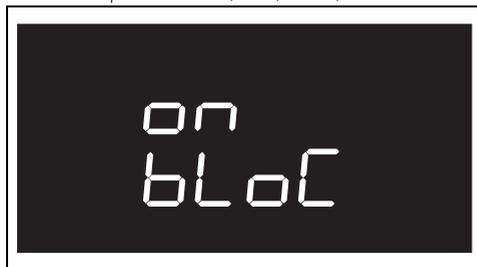
1. Attivare la lampada interna, ruotando rapidamente la manopola temperatura.
2. Premere e mantenere premuta la manopola temperatura per almeno 5 secondi.

Blocco comandi (sicurezza bambini)



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

1. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare lo stato dell'impostazione (ON/OFF).



2. Premere la manopola temperatura per confermare e passare all'impostazione successiva.



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



Nel caso in cui vengano toccate o variate le posizioni delle manopole, sul display verrà visualizzata per qualche secondo la dicitura **bloC**.



Anche con la modalità sicurezza bambini attiva è possibile spegnere l'apparecchio istantaneamente premendo la manopola funzioni per 3 secondi.

Show room (solo per espositori)



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

1. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare lo stato dell'impostazione (ON/OFF).



2. Premere la manopola temperatura per confermare oppure attendere 10 secondi.

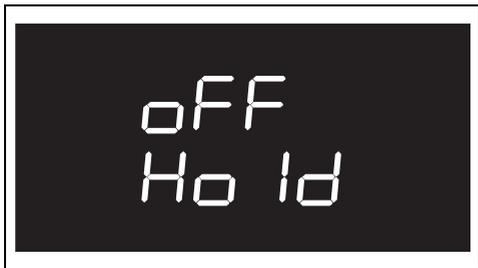


La show room attiva è segnalata sul display dalla spia  accesa.



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

Mantenimento Calore



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

1. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare lo stato dell'impostazione (ON/OFF)



2. Premere la manopola temperatura per confermare e passare all'impostazione successiva.



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

Temporizzazione lampada



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

1. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare lo stato dell'impostazione (ON/OFF).



2. Premere la manopola temperatura per confermare ed uscire dal menù secondario.



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



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

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.

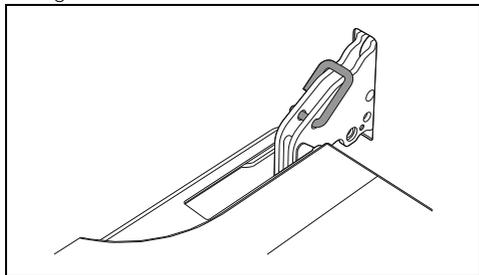
Pulizia della porta

Smontaggio della porta

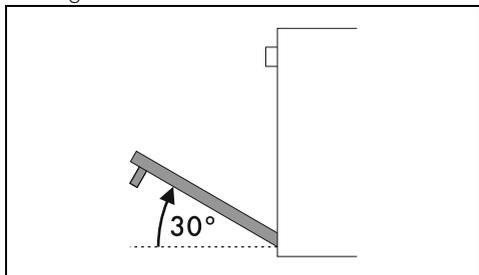
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su una canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

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

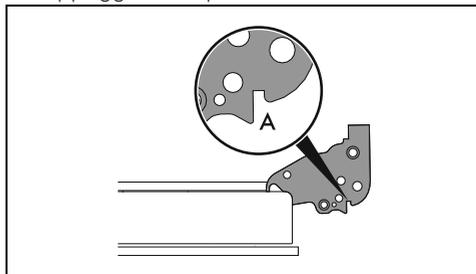


2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un angolo di circa 30° ed estrarla.



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

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



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

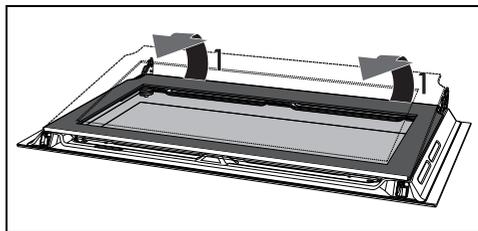
Pulizia dei vetri porta

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

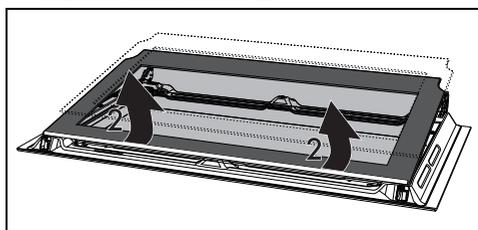
Smontaggio dei vetri interni

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

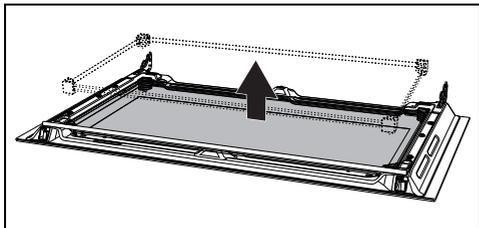
1. Aprire la porta e bloccarla con gli appositi pernetti.
2. Sganciare i perni posteriori del vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce 1.



3. Successivamente estrarre il vetro interno dal profilo anteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce 2.



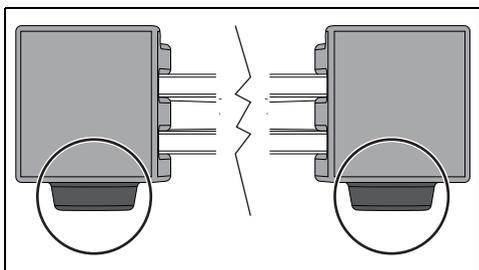
4. Sollevare il gruppo vetro intermedio verso l'alto.



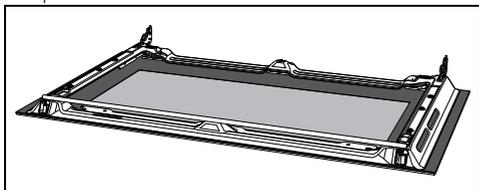
NB: In alcuni modelli, il gruppo vetro intermedio è costituito da due vetri.

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

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

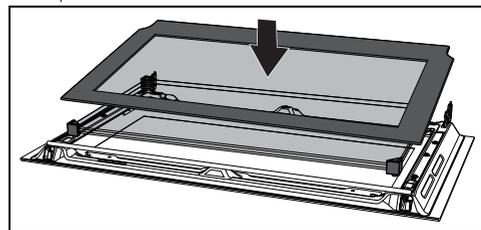


5. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza.



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

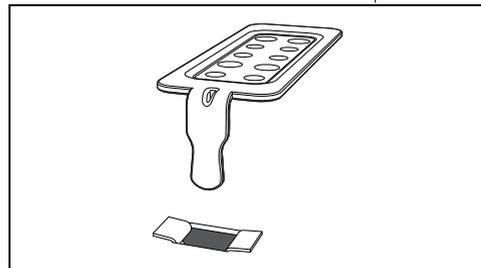
7. Reinserire il gruppo vetro intermedio e riposizionare il vetro interno.



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



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



Pulizia del vano cottura

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

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

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

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

- la porta;

- i telai supporto griglie/teglie.



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

Asciugatura

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

Alla fine di ogni cottura:

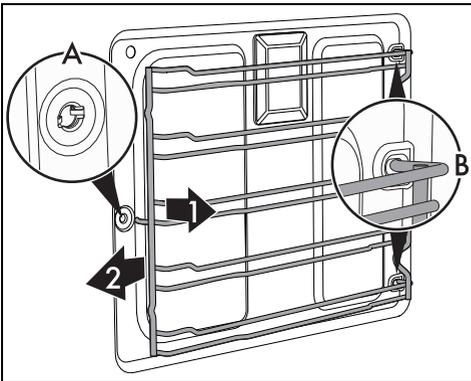
1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. rimuovere lo sporco dal vano cottura;
3. asciugare il vano cottura con un panno morbido;
4. lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.

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.

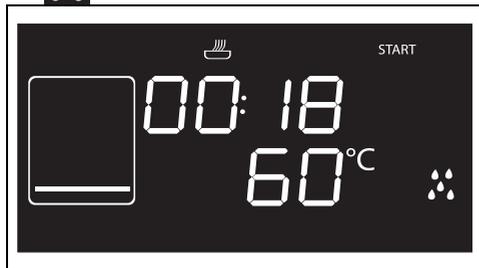
Impostazione della Vapor Clean



Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura **Stop** lampeggiante.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

5. Premere e ruotare la manopola funzioni fino a selezionare la funzione Vapor Clean



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

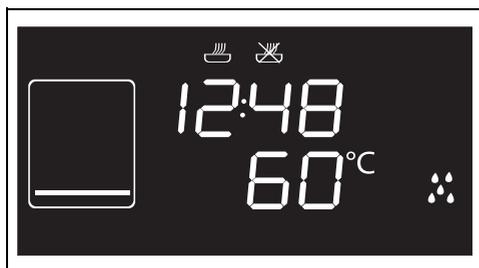
6. Premere la manopola funzioni per avviare il ciclo di pulizia automatica Vapor Clean.

Vapor Clean programmata

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

1. Dopo aver selezionato la funzione Vapor Clean, premere la manopola temperatura

La spia  lampeggia e sul display viene visualizzato l'orario di fine funzione.



2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per posticipare l'orario di fine cottura.
3. Premere la manopola temperatura per confermare l'orario di fine funzione.

4. Premere la manopola funzioni.

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

Termine della Vapor Clean

Al termine viene visualizzata la dicitura

Stop ed interviene un segnale acustico.

1. Per disattivare il segnale acustico premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta.
2. Mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione.
3. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
4. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
5. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
6. Rimuovere l'acqua residua all'interno del vano cottura.
7. Se presenti, riposizionare i pannelli autopulenti ed i telai supporto griglie/teglie.

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

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



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



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

Manutenzione straordinaria

Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

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

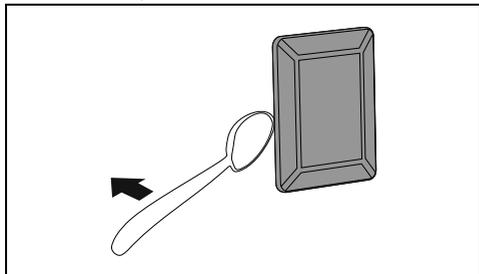
Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

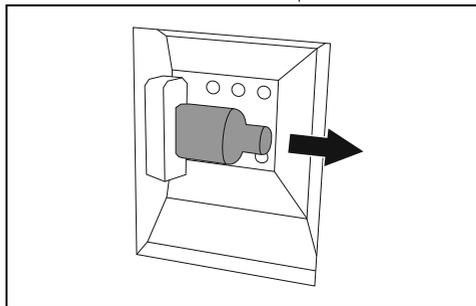
- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Utilizzare guanti protettivi.

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



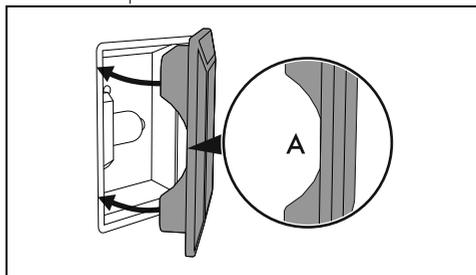
Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.

4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



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

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

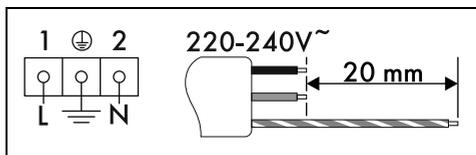
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

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 \sim



Cavo tripolare 3 x 1,5 mm 2 .



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

Collegamento fisso

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

Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

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

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

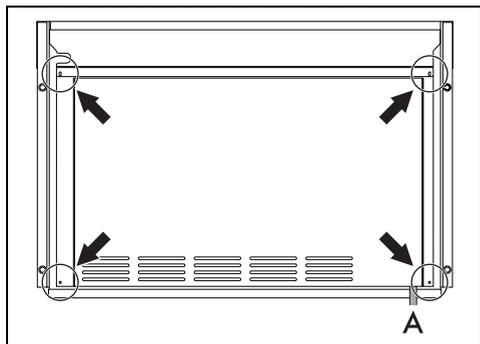
Evitare l'uso di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

Sostituzione del cavo

**⚠ Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

- Svitare le viti del carter del retro.



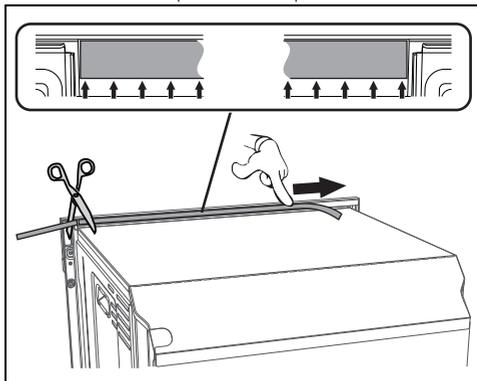
A = posizione del cavo di alimentazione

2. Sollevare leggermente il carter superiore e rimuovere il carter posteriore per accedere alla morsetteria.
3. Sostituire il cavo.
4. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.

Guarnizione frontalino

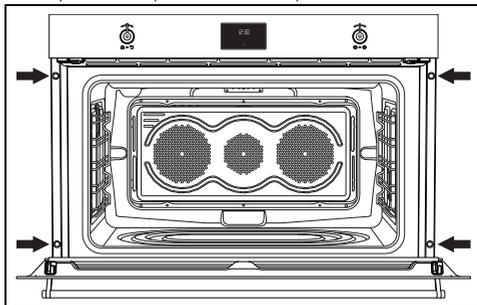
Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali

infiltrazioni di acqua o altri liquidi.

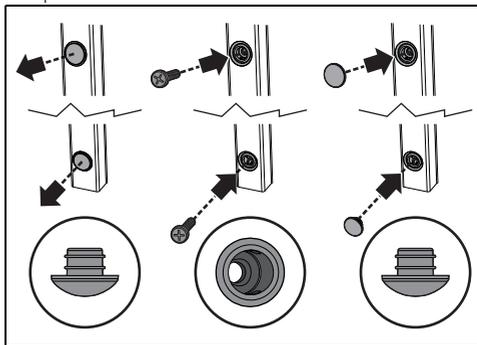


Boccole di fissaggio

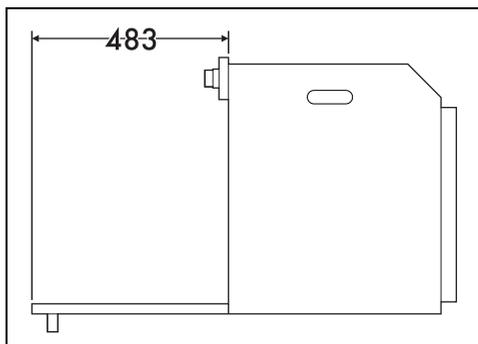
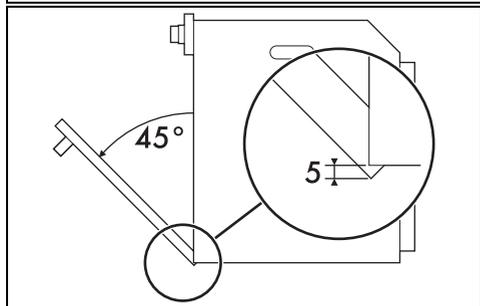
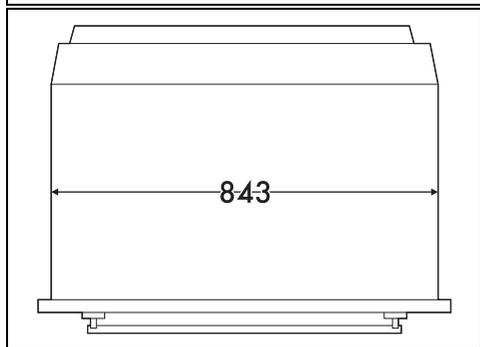
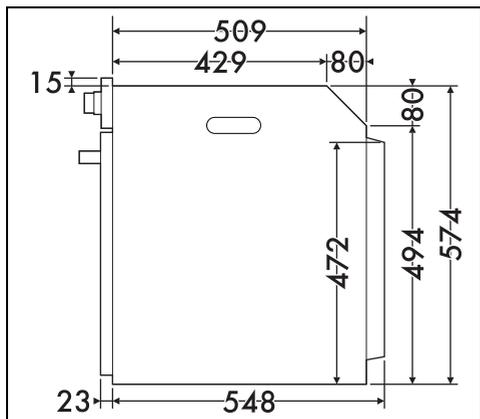
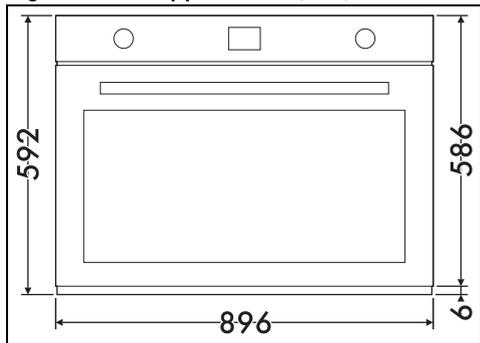
1. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
2. Aprire completamente la porta.



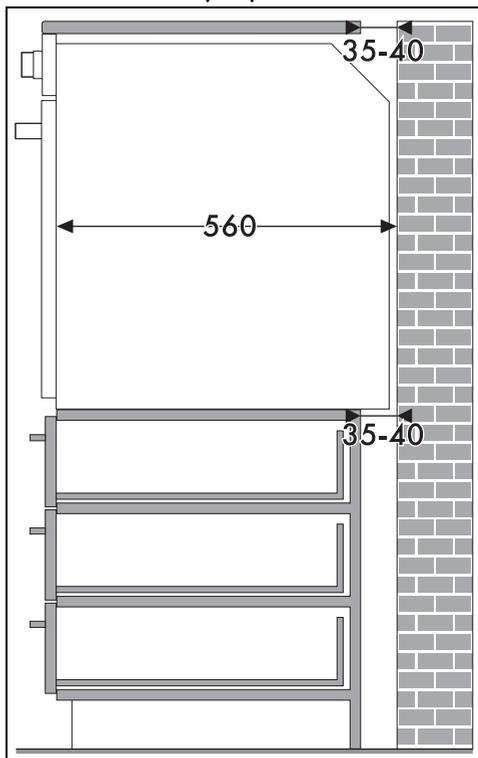
3. Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata dell'apparecchio.
4. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.
5. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



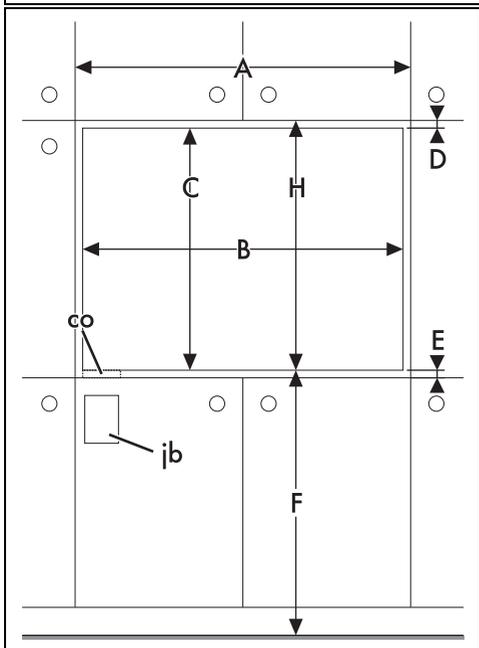
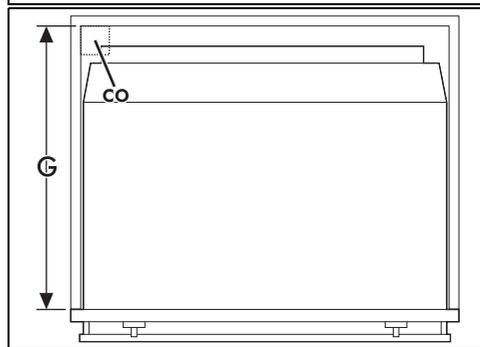
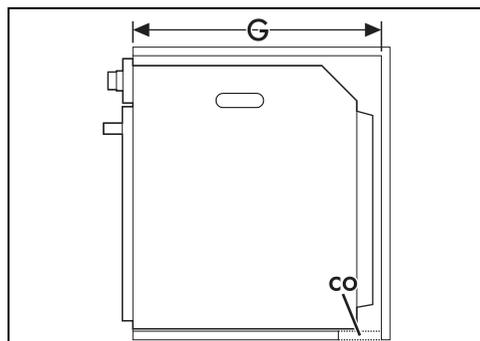
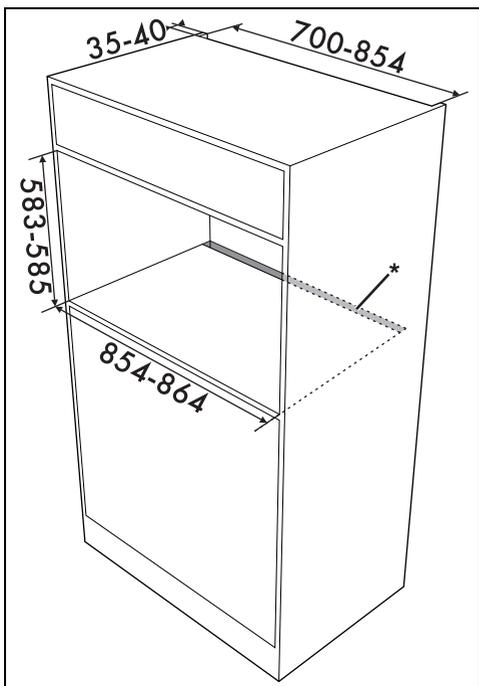
Ingombri dell'apparecchio (mm)



Incasso a colonna (mm)



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



A min. 900 mm

B 854 - 864 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

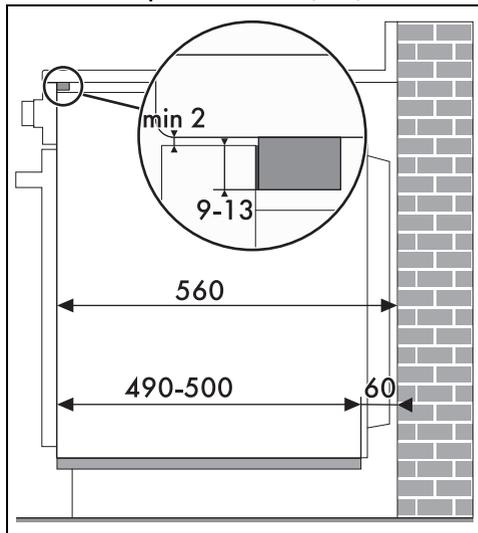
G min. 560 mm

H min. 594 mm

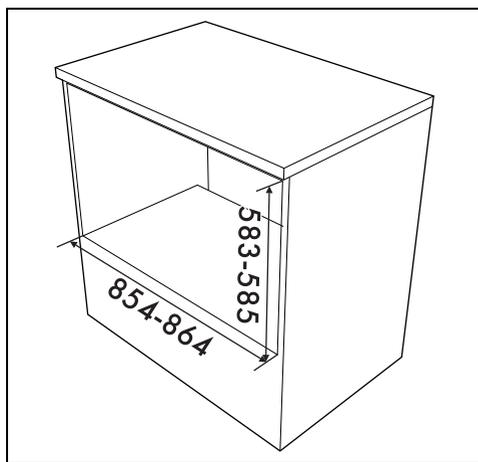
co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm²)

jb Scatola delle connessioni elettriche

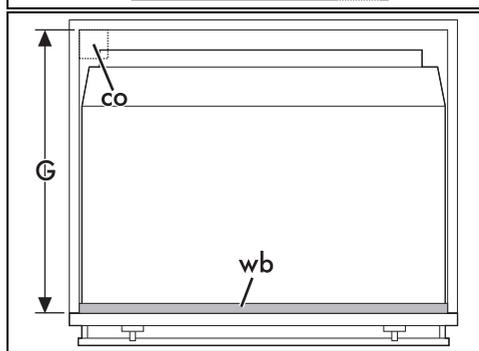
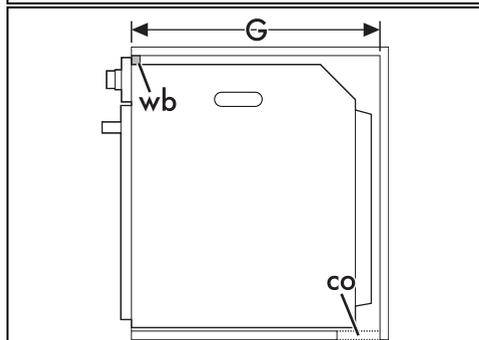
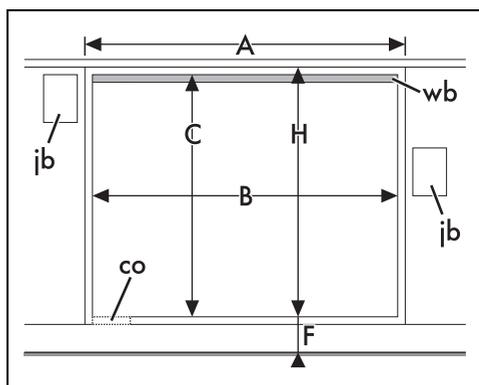
Incasso sotto piani di lavoro (mm)



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



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



A min. 900 mm

B 854 -864 mm

C 583 - 585 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

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

jb Scatola delle connessioni elettriche

wb Barra di legno (raccomandata)

Incasso sotto piani cottura (mm)

Qualora venga posizionato un piano cottura sopra al forno, sarà necessario installare un setto di separazione di legno ad una distanza minima di 20 mm dal lato superiore del forno al fine di evitare surriscaldamenti durante la funzione contemporanea dei due apparecchi. Il setto di separazione deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.

