

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Responsabilità del produttore	9
1.3 Scopo dell'apparecchio	9
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
2 Descrizione	11
2.1 Descrizione generale	11
2.2 Piano cottura	12
2.3 Pannello comandi	13
2.4 Altre parti	14
2.5 Accessori disponibili	15
3 Uso	17
3.1 Per risparmiare energia	18
3.2 Uso degli accessori	19
3.3 Uso del piano	20
3.4 Uso dei forni	25
3.5 Consigli per la cottura	29
3.6 Orologio programmatore	31
4 Pulizia e manutenzione	36
4.1 Pulizia del piano cottura	37
4.2 Pulizia delle porte	38
4.3 Pulizia dei vani cottura	41
4.4 Vapor Clean (solo forno multifunzione)	42
4.5 Manutenzione straordinaria	44
5 Installazione	46
5.1 Posizionamento	46
5.2 Collegamento elettrico	50
5.3 Per l'installatore	52

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



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 traboccamento 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.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.



Avvertenze

Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico 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

- Dopo l'uso, spegnere le piastre. Mai fare affidamento solamente sul rivelatore presenza pentole.
- Prestare la massima attenzione ai bambini perché difficilmente possono vedere l'indicazione di calore residuo. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo anche se spente. Evitare che i bambini vi entrino in contatto.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti, evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- La superficie in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio.
- Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- 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. Una volta completata l'installazione, la targhetta d'identificazione è accessibile solo dal retro dell'apparecchio; per questo motivo si consiglia fortemente di apporre la copia della targhetta d'identificazione (inclusa all'interno del prodotto), sul retro del presente manuale d'uso.

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

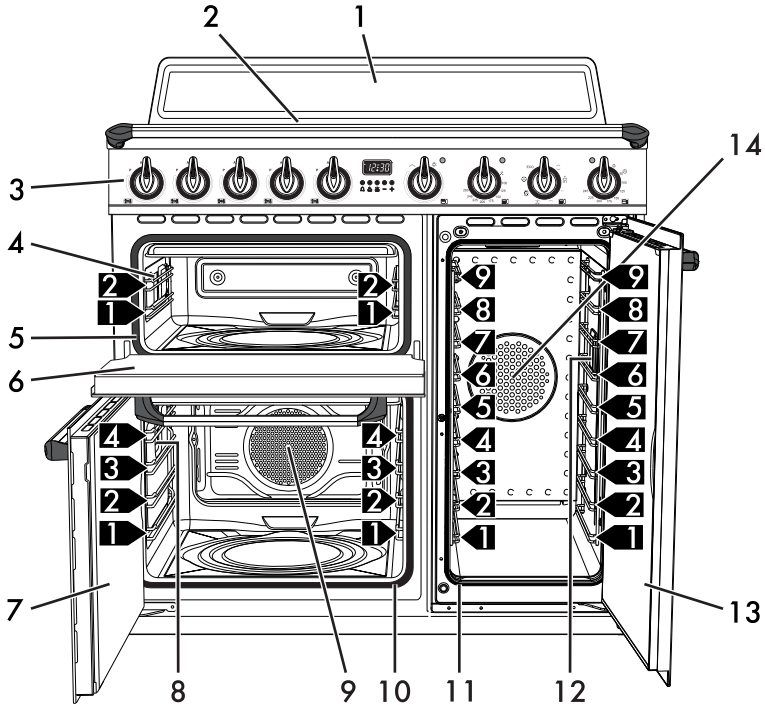
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Alzatina

2 Piano cottura

3 Pannello comandi

1,2,3 ▶ Telai supporto griglie/teglie

4 Lampada forno ausiliario

5 Guarnizione forno ausiliario

6 Porta forno ausiliario

7 Porta forno multifunzione

8 Lampada forno multifunzione

9 Ventola forno multifunzione

10 Guarnizione forno multifunzione

11 Guarnizione forno verticale

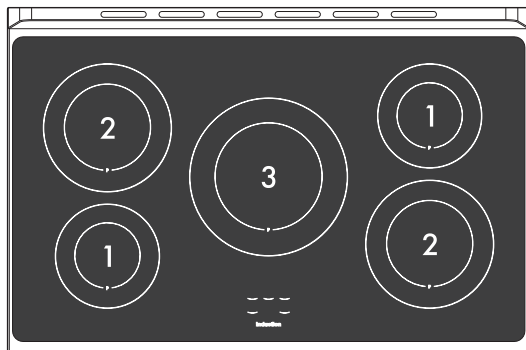
12 Lampada forno verticale

13 Porta forno verticale

14 Ventola forno verticale



2.2 Piano cottura



Zona	Diametro esterno (mm)	Potenza max assorbita (W)*	Potenza assorbita in funzione Booster (W)*
1	180	1300	1400
2	210	2300	3000
3	270	2300	3000

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

Vantaggi della cottura a induzione

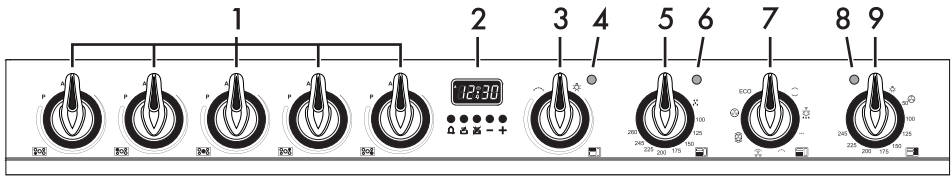


Il piano è dotato di un generatore ad induzione per ogni zona di cottura. Ogni generatore sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico che induce una corrente termica sulla base della pentola. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso, ma creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

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



2.3 Pannello comandi



1 Manopole zone cottura del piano

Utili per comandare le zone di cottura del piano ad induzione.

Premere e ruotare le manopole in senso orario per regolare la potenza di funzionamento della piastra che va da un minimo di **1** ad un massimo di **9**.

La potenza di lavoro è indicata dal display posizionato sul piano cottura.

2 Orologio programmatore

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

3 Manopola grill variabile forno ausiliario

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

4 Lampada spia grill variabile forno ausiliario

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

5 Manopola temperatura forno multifunzione

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

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

6 Lampada spia forno multifunzione

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



Descrizione

7 Manopola funzioni forno multifunzione

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

8 Lampada spia forno verticale

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

9 Manopola temperatura forno verticale

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

2.4 Altre parti

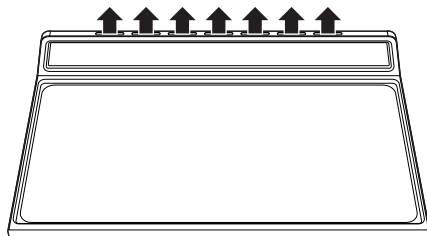
Ripiani di posizionamento

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

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare i forni ed entra in funzione durante la cottura.



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



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

Illuminazione interna

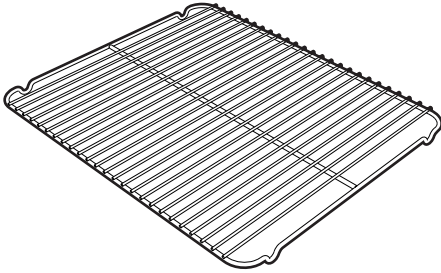
L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione quando viene avviata una qualsiasi funzione:

- **Forno multifunzione:** ruotare la manopola funzioni su una funzione qualsiasi (ad esclusione della funzione **ECO**).
- **Forno ausiliario:** ruotare la manopola grill variabile sul simbolo  o selezionare una temperatura di cottura.
- **Forno verticale:** ruotare la manopola temperatura sul simbolo  o selezionare una temperatura di cottura.



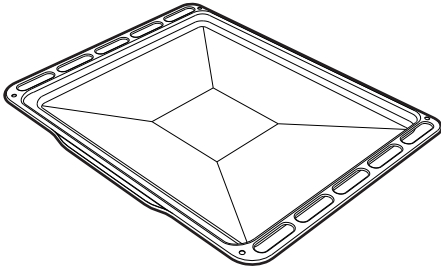
2.5 Accessori disponibili

Griglia per teglia



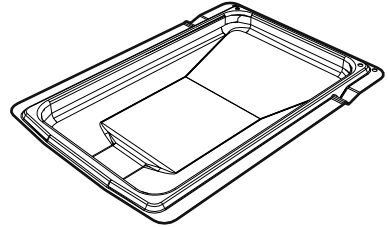
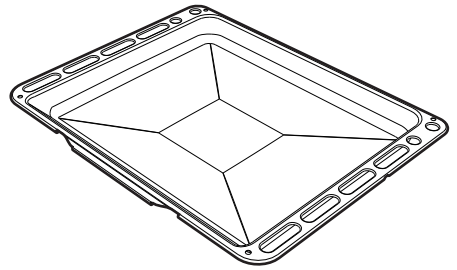
Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Teglia forno



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

Teglia profonda

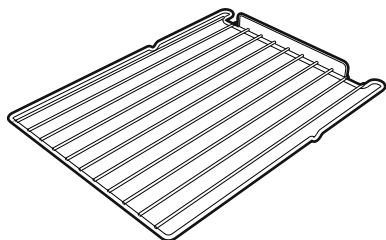
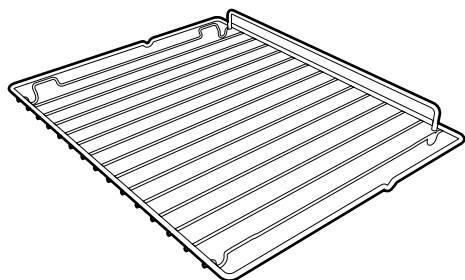


Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze e dolci da forno.



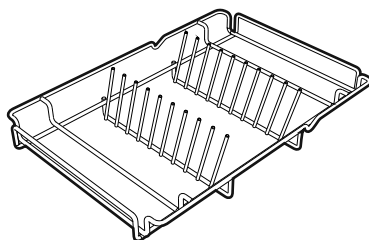
Descrizione

Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia portastoviglie



Da utilizzare per riscaldare le stoviglie.

i Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

i Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

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



3 Uso

Avvertenze



Temperatura elevata all'interno dei forni durante l'uso Pericolo di ustioni

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchio.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Grassi e oli surriscaldandosi possono infiammarsi. Prestare la massima attenzione.



Temperatura elevata all'interno del vano ripostiglio Pericolo di ustioni

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



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.



Temperatura elevata all'interno del vano ripostiglio durante l'uso Pericolo di incendio o scoppio

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

Primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai vani cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).

Vano cottura

4. Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Piano vetroceramico

5. Posizionare una pentola piena d'acqua su ognuna delle zone di cottura anteriori e accenderle alla massima potenza per almeno 30 minuti.
6. Trascorsi i 30 minuti, spegnere le zone di cottura anteriori e ripetere l'operazione sulle zone di cottura posteriori e sulla eventuale zona di cottura centrale.
7. Nel caso in cui, dopo le suddette operazioni i comandi non dovessero funzionare correttamente, potrebbe essere necessario prolungare le operazioni fino alla completa evaporazione dell'umidità.

3.1 Per risparmiare energia

- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.

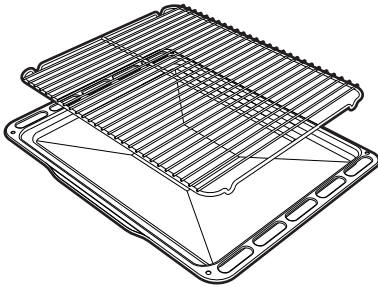


- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito il vano cottura.

3.2 Uso degli accessori

Griglia per teglia

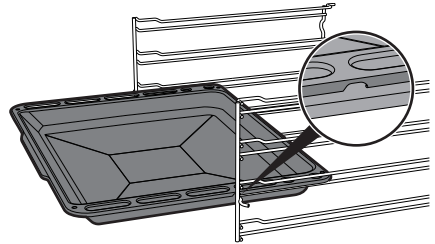
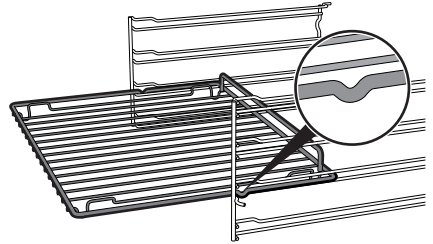
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



Griglie e teglie

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

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



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

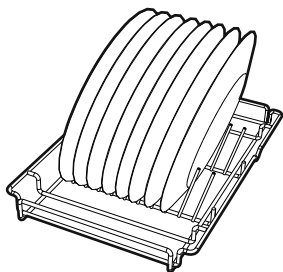


Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



Griglia portastoviglie

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



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



Utilizzare appositi guanti da forno durante la movimentazione delle stoviglie.

3.3 Uso del piano



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



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

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

Recipienti utilizzabili per la cottura ad induzione

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


Recipienti adatti:

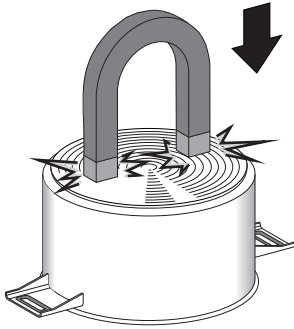
- Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso.
- Recipienti in ghisa con fondo smaltato.
- Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale.

Recipienti non adatti:

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





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



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

Riconoscimento pentola

Quando su una zona di cottura non vi è alcuna pentola o se la pentola è troppo piccola, non viene trasmessa alcuna energia e sul display verrà visualizzato il simbolo .

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di potenza impostato tramite la manopola. La trasmissione di energia si interrompe anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura (sul display verrà visualizzato il simbolo .

Se si attiva la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, viene trasmessa solo l'energia necessaria.

Limiti nel riconoscimento pentola: Il diametro minimo della base della pentola è segnalato, da una circonferenza interna sulla zona di cottura. Le pentole con diametri inferiori rischiano di non far rilevare la propria presenza e quindi di non attivare l'induttore.



Limitazione della durata di cottura

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio. Se non si modificano le impostazioni della zona di cottura, la durata di funzionamento massimo di ogni singola zona dipende dal livello di potenza selezionato.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale e se calda viene visualizzato il simbolo **H** sul display.

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

Protezione da surriscaldamento

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formino temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

Consigli per il risparmio d'energia

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



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



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



Livelli di potenza

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

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

* vedi funzione booster

Residuo calore



Uso non corretto Pericolo di ustioni

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

Dopo lo spegnimento della zona di cottura se la zona è ancora calda verrà

visualizzato sul display il simbolo

Quando la temperatura si abbasserà sotto i 60°C il simbolo non verrà più visualizzato.

Acceleratore di riscaldamento



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

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

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

In qualsiasi momento è possibile aumentare il livello di potenza. Il periodo di "massima potenza" viene automaticamente modificato.

Una volta terminato il periodo di accelerazione il livello di potenza rimarrà quello precedentemente selezionato.




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



Mantenimento calore

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


Per attivare la funzione Mantenimento calore:

- Ruotare la manopola della zona di cottura desiderata fino a far apparire il simbolo  sul display corrispondente.

Funzione Booster

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

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

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

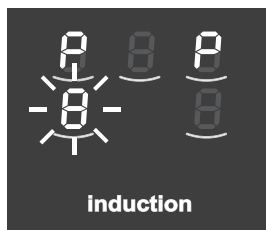
i La funzione booster è prioritaria rispetto alla funzione acceleratore di riscaldamento.

Gestione potenza

Il piano è dotato di un modulo di gestione potenza che ne ottimizza/limita i consumi. Se i livelli di potenza complessivi impostati, superano il limite massimo consentito, la scheda elettronica provvede automaticamente a gestire la potenza erogata delle piastre.

Il modulo cerca di mantenere i livelli massimi di potenza erogabili. Sul display vengono visualizzati i livelli impostati dalla gestione automatica.

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




i La priorità è data dall'ultima zona impostata.



Blocco comandi




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

1. Con tutte le zone di cottura spente, ruotare contemporaneamente le due manopole comando zona cottura anteriore e posteriore sinistra in senso antiorario (posizione **A**).
2. Mantenere ruotate le manopole finché sui display non compaiono i simboli .
3. Rilasciare le manopole.

Per rimuovere il blocco comandi ripetere le stesse operazioni descritte precedentemente.





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



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

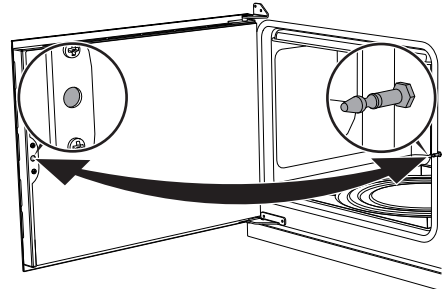
Codici errori

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

3.4 Uso dei forni

Apertura e chiusura delle porte forno multifunzione/verticale

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






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



Col tempo può accadere che le porte a bandiera facciano resistenza in fase di apertura e chiusura. Lubrificare le cerniere.

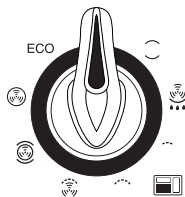


Accensione del forno multifunzione

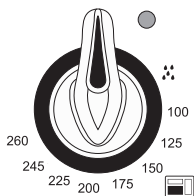
i Assicurarsi che l'orologio programmatore mostri il simbolo durata cottura , in caso contrario non sarà possibile accendere il forno. Premere contemporaneamente i tasti  e  per resettare l'orologio programmatore.

Per accendere il forno multifunzione:

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



2. Selezionare la temperatura tramite la manopola temperatura.



Funzioni del forno multifunzione



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



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

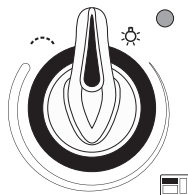
Questa funzione facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore generato da una piccola quantità d'acqua versata sull'apposita imbutitura posta sul fondo.



Accensione del forno ausiliario

Per accendere il forno ausiliario:

- Selezionare la temperatura tramite la manopola grill variabile. Indicativamente la temperatura va da un minimo di 50 °C ad un massimo di 245 °C.



Funzioni del forno ausiliario



Lampada

Accende la lampada all'interno del vano cottura



Grill

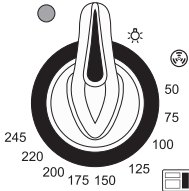
Il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Tale funzione permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità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



Accensione del forno verticale

Per accendere il forno verticale:

- Ruotare la manopola in senso orario fino a selezionare la temperatura desiderata compresa tra 50 °C e 245 °C.



Funzioni del forno verticale



Lampada

Accende la lampada all'interno del vano cottura



Circolare ventilata

La combinazione tra le ventole e le resistenze circolari (incorporate nella parte posteriore del vano cottura) consente la cottura di alimenti diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente (su più ripiani) molteplici quantità della stessa pietanza.

3.5 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.
- 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 e Grill ventilato

- 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 forno prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.



- Nella funzione Grill, si consiglia di ruotare la manopola temperatura sul valore più alto in corrispondenza del simbolo  per ottimizzare la cottura.
- I cibi devono essere aromatizzati prima della cottura. Anche olio o burro liquefatto devono essere spalmati prima della cottura.
- Utilizzare la teglia forno sul primo ripiano in basso per la raccolta dei liquidi prodotti dalla grigliatura.

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.
- Durante le cotture di dolci o verdure potrebbero verificarsi dei fenomeni di eccessiva condensa sul vetro. Per evitare questo fenomeno, aprire la porta un paio di volte durante la cottura prestando molta attenzione.

Consigli per scongelamento e lievitazione

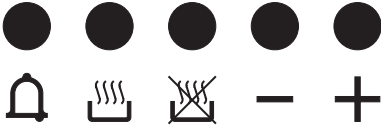
- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo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



3.6 Orologio programmatore



i L'orologio programmatore controlla unicamente il forno multifunzione in basso a sinistra e non ha alcun controllo sugli altri forni.


 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




i 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

i 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 .

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 e .



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 .

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.



Uso

Tabella indicativa delle cotture forno multifunzione

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Livello	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 beff	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	
					Lato 1	Lato 2
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 di marmellata	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.



Tabella indicativa delle cotture forno ausiliario

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	
Salsicce	1,5	Grill	2	MAX	13 - 15	
					Lato 1	Lato 2
Braciole di maiale	1,5	Grill	2	MAX	15	5
Costine	1,5	Grill	2	MAX	10	10
Pancetta di maiale	0,7	Grill	2	MAX	7	8
Filetto di maiale	1,5	Grill	2	MAX	10	5
Filetto di manzo	1	Grill	2	MAX	10	7

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

Tabella indicativa delle cotture forno verticale

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Pollo arrosto	1,1 x 4	Circolare	2-4-6-8	190	80
Pizza surgelata	0,3 x 4	Circolare	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	Circolare	2-4-6-8	180 - 190	30 - 45
Fette di pane tostato	0,2 x 4	Circolare	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioche	0,4 x 4	Circolare	2-4-6-8	160	35
Biscotti	0,4 x 4	Circolare	2-4-6-8	160	23
Torta paradiso	1 x 4	Circolare	2-4-6-8	160	60

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



4 Pulizia e manutenzione

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.

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.



4.1 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 graffiarlo quando si spostano le pentole.

Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Si possono formare **superfici lucide** dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detergenti non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.

Pulizia 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.



4.2 Pulizia delle porte

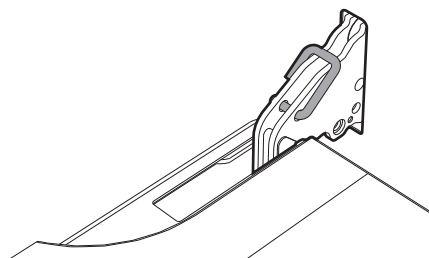
Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

Smontaggio della porta (solo forno ausiliario)

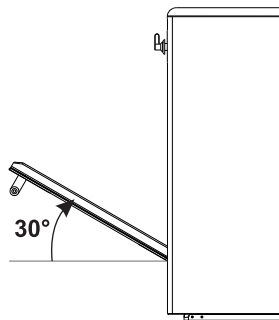
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

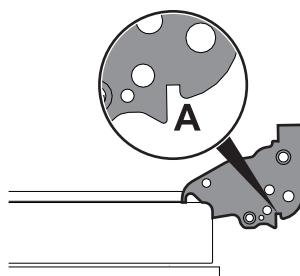
1. Aprire completamente la porta e inserire due ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere indicati in figura.



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



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



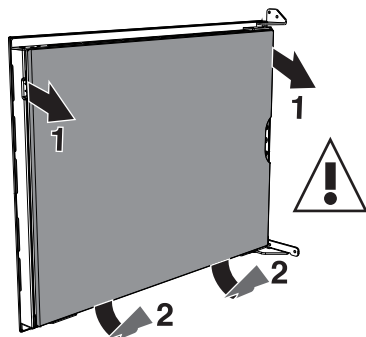


Smontaggio dei vetri interni

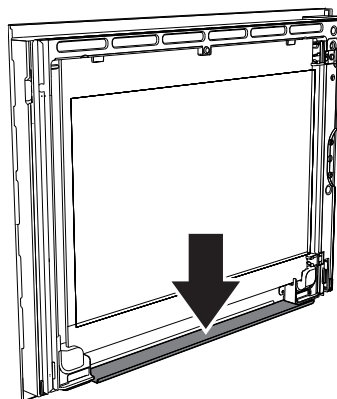
Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

Porte forni principale/laterale

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

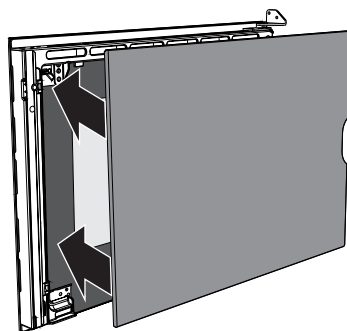


3. Dopo aver rimosso il vetro interno è possibile accedere al listello raccogli gocce.



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

4. Riposizionare il vetro interno. Fare attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.

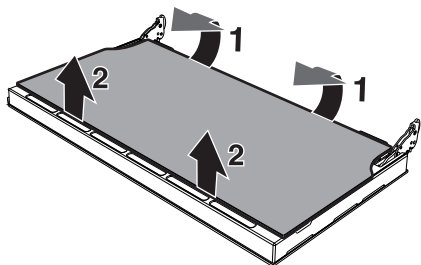




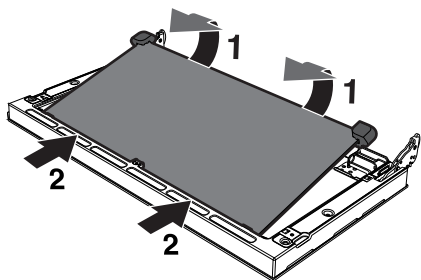
Pulizia e manutenzione

Porta forno ausiliario

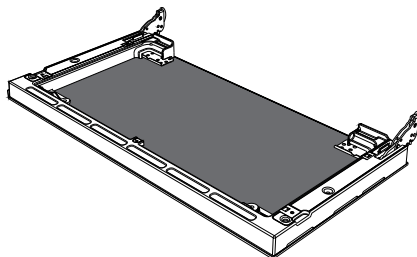
1. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
2. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore (2). In tal modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi sulla porta.



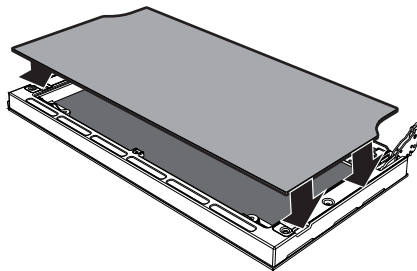
3. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.



4. 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.





4.3 Pulizia dei vani 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 (solo forno ausiliario);
- i telai supporto griglie/teglie;
- le eventuali guide estraibili;
- la guarnizione.



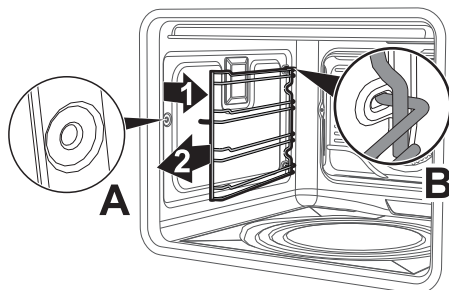
In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

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).

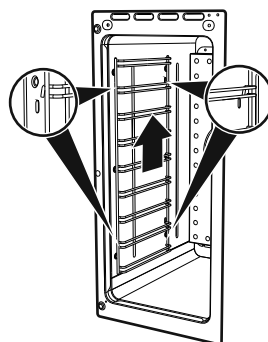
Per rimuovere i telai guida. Tirare il telaio verso l'interno del forno in modo da sganciarlo dall'incastro **A**, successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**.

Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai guida.



Rimozione dei telai supporto griglie/teglie forno verticale

Tirare il telaio verso l'alto in modo da sganciarlo dalle sedi laterali. Al termine della pulizia riposizionare correttamente il telaio.





Pulizia e manutenzione

Pulizia della parte superiore (solo forno multifunzione e forno ausiliario)



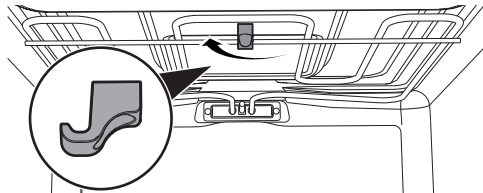
Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso

Piccolo di ustioni

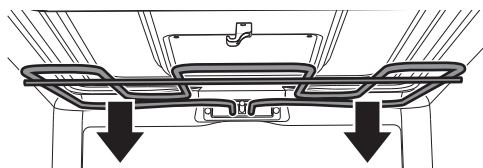
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

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

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



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Usò non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

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

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

4.4 Vapor Clean (solo forno multifunzione)



Vapor Clean è un procedimento di pulizia assistita che facilita la rimozione della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire l'interno del vano cottura 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 vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

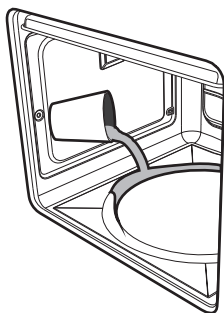
Operazioni preliminari

Prima di avviare il ciclo di pulizia Vapor Clean:

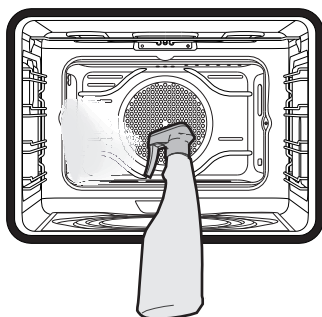
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.



- Versare circa 40cc 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.





- Chiudere la porta.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

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 l'orologio programmatore.
3. Al termine del ciclo di pulizia Vapor Clean il timer disattiva gli elementi riscaldanti del vano cottura ed entra in funzione la suoneria.

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 vano cottura.

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.



Pulizia e manutenzione

4.5 Manutenzione straordinaria

Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

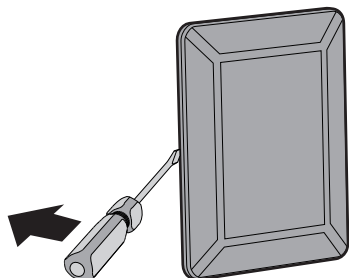


Il vano cottura è dotato di una lampada da 40W.

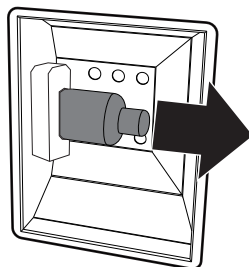
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

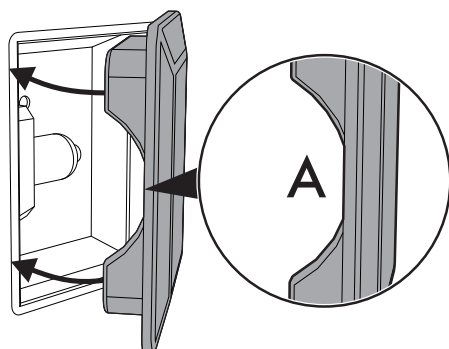


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



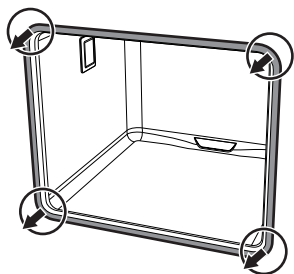
7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampana.



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.

Cosa fare se...

L'apparecchio non funziona:

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

Il bruciatore a gas non si accende:

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

Il forno non scalda:

- Fusibile difettoso: controllare e, se necessario, sostituire l'interruttore.
- La manopola funzioni non è stata impostata: impostare la manopola funzioni.

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

- Termostato difettoso: chiamare il Centro di Assistenza Autorizzato

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

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

Il display è completamente spento:

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



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



Installazione

5 Installazione

5.1 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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



Pressione sulla porta 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

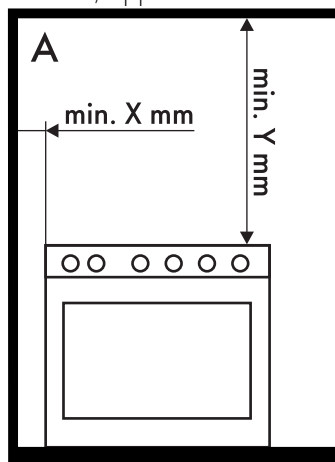
- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (non inferiore a 90°C).

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.

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

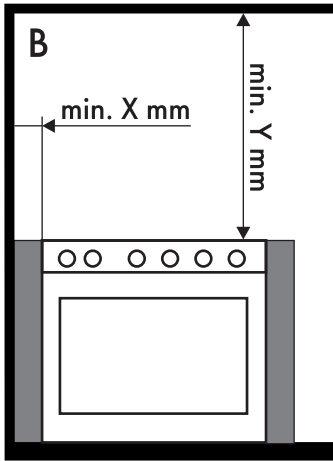
X	150 mm
Y	750 mm

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

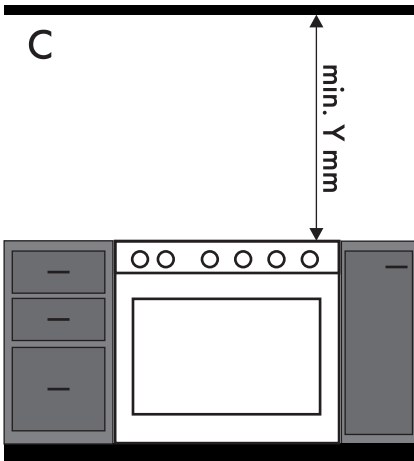


A - Classe 1

(Apparecchio libera installazione)

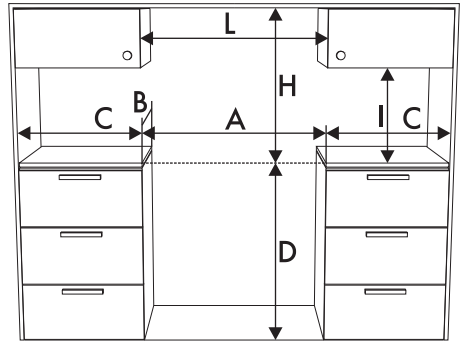


B - Classe 2 sottoclasse 1
(Apparecchio incassato)



C - Classe 2 sottoclasse 1
(Apparecchio incassato)

Ingombri dell'apparecchio



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

² Larghezza minima del cabinet (=A).



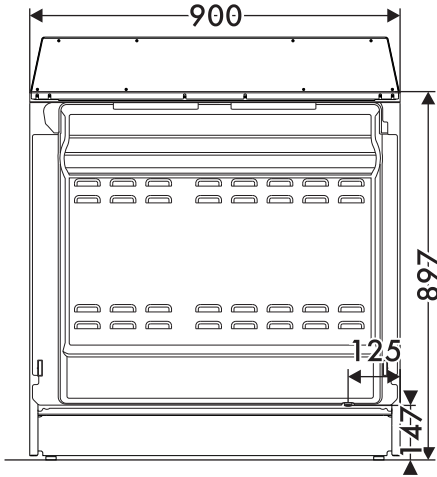
L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato e secondo le norme vigenti.



Installazione

Dimensioni dell'apparecchio

Posizione dei collegamenti gas ed elettrici.



Posizionamento e livellamento

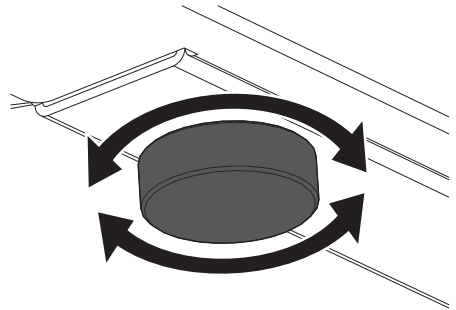


**Apparecchio pesante
Rischio di danni all'apparecchio**

- Inserire prima i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.

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

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



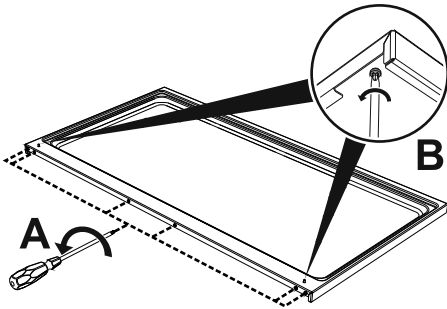


Montaggio dell'alzatina

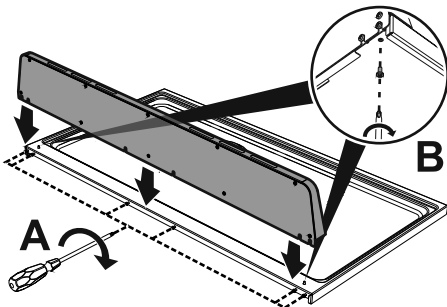
i L'alzatina in dotazione è parte integrante del prodotto ed è necessario fissarla all'apparecchio prima di installarlo.

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

1. Allentare le 6 viti poste sul retro del pannello (A) e svitare 2 viti (B) poste nella parte laterale dell'alzatina.



2. Posizionare l'alzatina sopra il pannello. Far corrispondere le 6 asole inferiori dell'alzatina con le 6 viti sul retro del pannello allentate precedentemente.
3. Stringere le 6 viti sul retro piano cottura (A) e avvitare le 2 viti sotto al pannello (B) per fissare l'alzatina.

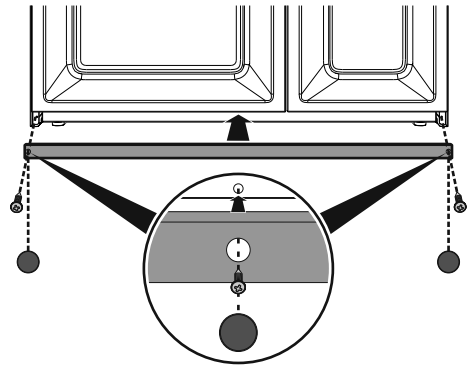


Montaggio dello zoccolo

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

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

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





Installazione

5.2 Collegamento elettrico

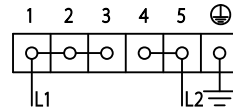


**Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione**

- 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 di tipo H05V2V2-F.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettieria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

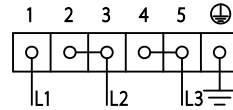
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- **220-240 V 2~**



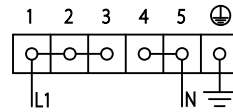
Cavo **tripolare 3 x 10 mm²**.

- **3220-240 V 3~**



Cavo **tetrapolare 4 x 6 mm²**.

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



Cavo **tripolare 3 x 10 mm²**.

Informazioni generali

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

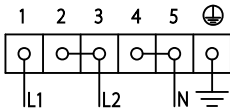
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

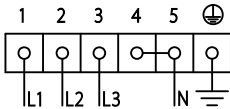


- 380-415 V 2N~



Cavo **tetrapolare 4 x 6 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Cavo **pentapolare 5 x 4 mm²**.

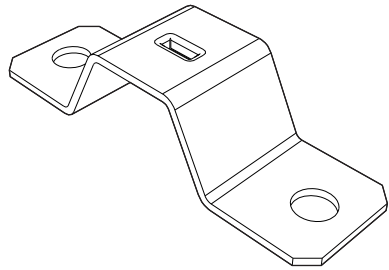


I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

Cavallotto sostitutivo



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

Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo 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.