

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	7
1.3 Responsabilità del produttore	7
1.4 Questo manuale d'uso	8
1.5 Targhetta di identificazione	8
1.6 Smaltimento	8
1.7 Come leggere il manuale d'uso	9
2 Descrizione	10
2.1 Descrizione generale	10
2.2 Pannello comandi	11
2.3 Altre parti	12
2.4 Accessori disponibili	13
3 Uso	15
3.1 Avvertenze	15
3.2 Primo utilizzo	15
3.3 Uso degli accessori	16
3.4 Uso del forno	17
3.5 Consigli per la cottura	24
3.6 Funzioni speciali	26
3.7 Menù secondario	29
4 Pulizia e manutenzione	32
4.1 Avvertenze	32
4.2 Pulizia dell'apparecchio	32
4.3 Smontaggio della porta	32
4.4 Pulizia dei vetri porta	33
4.5 Pirolisi	35
4.6 Manutenzione straordinaria	37
5 Installazione	39
5.1 Collegamento elettrico	39
5.2 Sostituzione del cavo	39
5.3 Posizionamento	40

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.
- 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.
- Spegnere 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.
- Durante il processo di pirolisi (ove disponibile) spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano di cottura eventualmente installato sopra l'apparecchio.
- 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.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.

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.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.



Avvertenze

- 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.
- 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.



- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- 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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 4000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.
- Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- 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.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.

1.2 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.

1.3 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.



Avvertenze

1.4 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.

1.5 Targhetta di identificazione

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

1.6 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.

- 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



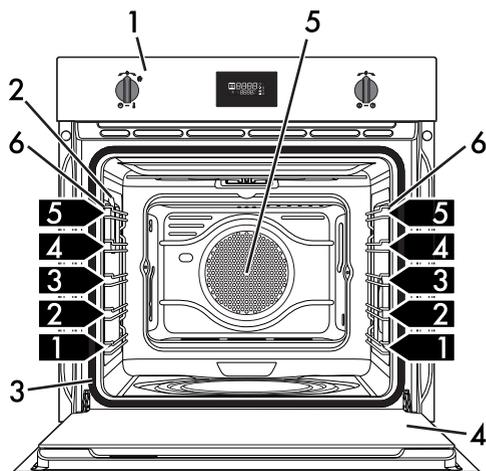
Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.
 - Istruzione d'uso singola.

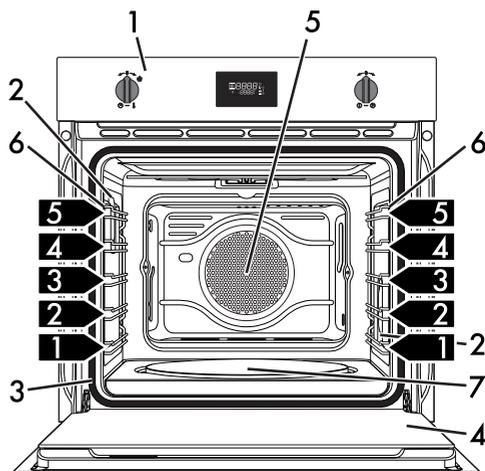


2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



Modelli Multifunzione/Pirolitici



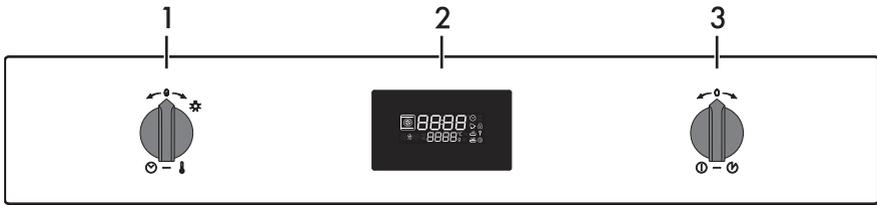
Modelli con Piastra Pizza

- 1 Pannello comandi
- 2 Lampada
- 3 Guarnizione
- 4 Porta
- 5 Ventola
- 6 Telai supporto griglie/teglia
- 7 Piastra Pizza

1,2,3 Ripiano del telaio



2.2 Pannello comandi



1 Manopola programmazione —

Tramite questa manopola è possibile selezionare:

- la temperatura di cottura;
- la durata di una funzione;
- cotture programmate;
- l'ora corrente;
- l'accensione o lo spegnimento della lampada all'interno dell'apparecchio.

2 Display

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

3 Manopola funzioni —

Tramite questa manopola è possibile:

- accendere/spegnere l'apparecchio;
- selezionare una funzione;
- avviare o arrestare temporaneamente una funzione.



Mantenere premuta la manopola funzioni per circa 3 secondi per terminare all'istante un'eventuale cottura.



2.3 Altre parti

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta (solo su alcuni modelli);
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione delle funzioni **Pyro**, **PECO** e **CLEA** (ove presenti);
- quando non è selezionata alcuna funzione, ruotare brevemente a destra la manopola programmazione per attivare o disattivare manualmente l'illuminazione interna.



Per risparmiare energia la lampada si spegne dopo un minuto ad ogni inizio cottura (questa funzione è disattivabile tramite menù secondario).

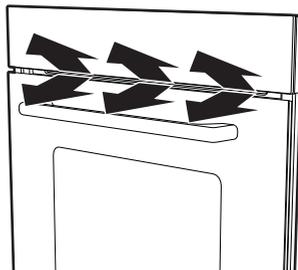


Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna (solo su alcuni modelli).

Ripiani di posizionamento

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

Ventola di raffreddamento



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

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

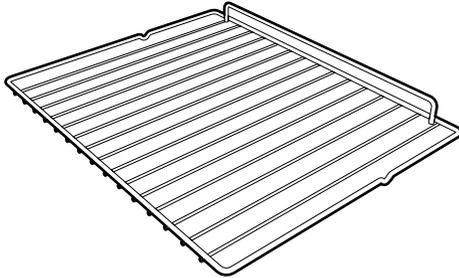


2.4 Accessori disponibili



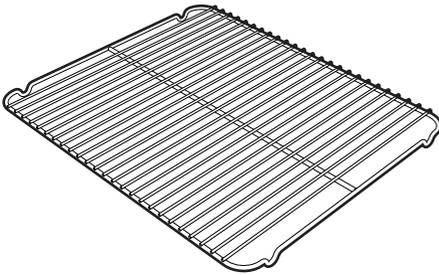
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia

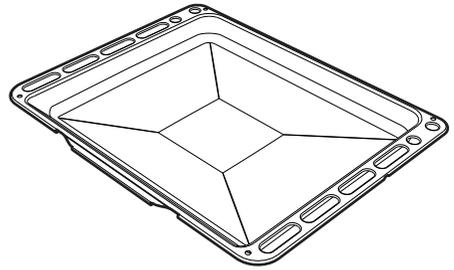


Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia (solo su alcuni modelli)

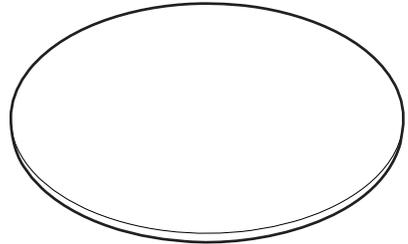


Teglia profonda



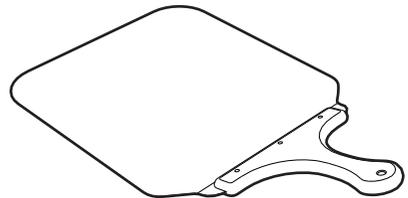
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze e dolci da forno.

Piastra pizza (solo su alcuni modelli)



Studiata appositamente per la cottura della pizza e derivati.

Paletta pizza (solo su alcuni modelli)

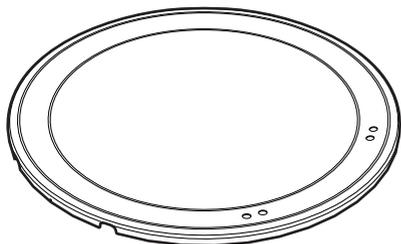


Utile per infornare comodamente la pizza sull'apposita piastra.



Descrizione

Coperchio piastra pizza (solo su alcuni modelli)



Da posizionare nell'alloggiamento sul fondo del vano cottura al posto della piastra pizza quando quest'ultima non è utilizzata.

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

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



3 Uso

3.1 Avvertenze



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

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



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 versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.



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

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

3.2 Primo utilizzo

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

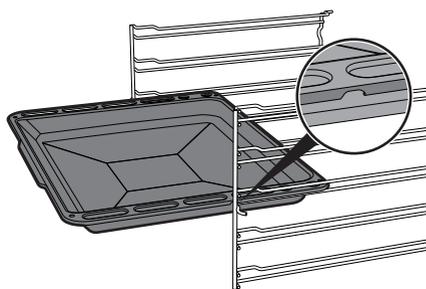
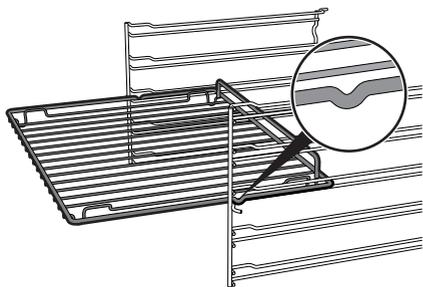


3.3 Uso degli accessori

Griglie e teglie

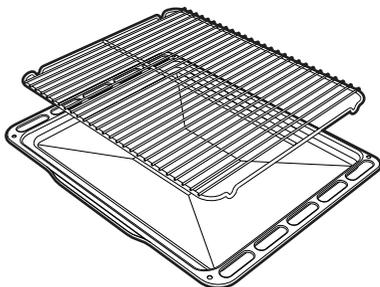
Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

- 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.



Griglia per teglia

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



Coperchio e Piastra pizza (solo su alcuni modelli)



Uso non corretto

Pericolo di ustioni e di danni alle superfici

- La piastra rimane calda anche dopo molti minuti dal termine della cottura. Assicurarsi di movimentarla con le dovute precauzioni.
- Non utilizzare la piastra pizza diversamente da come descritto, ad esempio su piani di cottura a gas o vetroceramici o su forni non predisposti.
- Condire la pizza con olio solo dopo averla estratta dal vano cottura: eventuali macchie potrebbero compromettere l'aspetto estetico e funzionale della piastra pizza.
- Se la piastra pizza non viene utilizzata, toglierla dal vano cottura e ricoprire il fondo con l'apposito coperchio in dotazione.



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

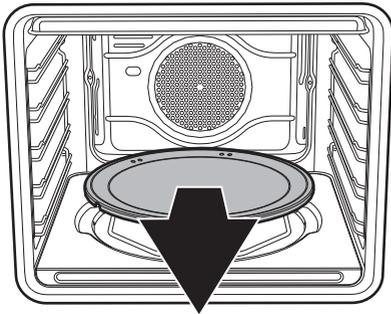


Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



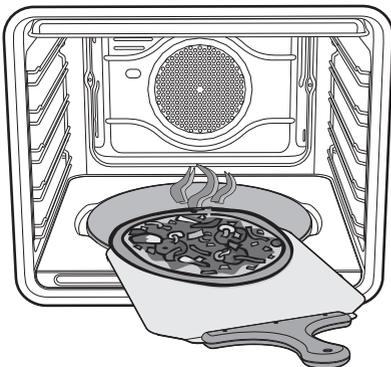
Ad apparecchio freddo, rimuovere dal fondo il coperchio ed inserire la piastra pizza. Fare in modo che la piastra venga inserita correttamente nell'alloggiamento predisposto.

Per la cottura, utilizzare l'apposita funzione pizza .



Paletta pizza (solo su alcuni modelli)

Impugnare la paletta pizza sempre dal manico per movimentare gli alimenti senza rischi di scottature. Si consiglia di cospargere leggermente la superficie d'acciaio di farina, per facilitare la scorrevolezza dei prodotti freschi che, essendo umidi, potrebbero aderire all'acciaio.



3.4 Uso del forno

Accensione del forno

1. Premere la manopola funzioni per attivare il display.
2. Ruotare la manopola funzioni verso destra o sinistra per selezionare la funzione desiderata.
3. Premere la manopola programmazione.
4. Ruotare la manopola programmazione per impostare la temperatura.
5. Premere la manopola programmazione o attendere 3 secondi.
6. Premere la manopola funzioni per avviare la cottura.



Mantenere premuta la manopola funzioni per circa 3 secondi per terminare all'istante un'eventuale cottura.

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 della spia .

Al termine del preriscaldamento la spia  rimane fissa ed interviene un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano cottura.



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento mantenendo premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi.



Elenco delle funzioni di cottura



Eco

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di cibi 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 dei cibi inseriti nella cavità forno.



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

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



Grill

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



Suola

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



Statico ventilato (solo su alcuni modelli)

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 2° e il 4° ripiano)



Grill ventilato

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



Suola ventilata

La combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo. Nei modelli pirolitici le funzioni speciali di scongelamento e lievitazione sono riunite in questa stessa funzione



Turbo (solo su alcuni modelli)

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



Circolare (solo su alcuni modelli)

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.



Pizza (solo su alcuni modelli)

Il funzionamento della ventola, abbinata al grill ed alla resistenza inferiore, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale non solo per pizze ma anche per biscotti e torte.



Uso

Display



- Spia orologio
- Spia timer contaminuti
- Spia cottura programmata
- Spia cottura temporizzata
- Spia blocco porta
- Spia blocco bambini
- Spia show room

Condizioni di funzionamento

Stand-by: Quando nessuna funzione è selezionata il display mostra l'ora corrente.



ON: Quando è stata avviata una qualsiasi funzione, il display mostra i parametri impostati come temperatura, durata e raggiungimento della temperatura.



Ad ogni pressione della manopola programmazione durante una funzione si avvanzerà ciclicamente nello stato dei parametri nel seguente ordine.

- Temperatura
- Durata timer contaminuti
- Durata cottura programmata
- Durata cottura temporizzata
- Visualizzazione dell'ora

In ogni stato è possibile modificare il valore ruotando la manopola programmazione a destra o sinistra. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.



Regolazione dell'ora

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

1. Ruotare la manopola programmazione per impostare l'ora visualizzata (mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce).
2. Premere la manopola programmazione.
3. Ruotare la manopola programmazione per impostare i minuti (mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce).
4. Premere la manopola programmazione per terminare la regolazione.



Potrebbe rendersi necessario modificare l'ora corrente, ad esempio a causa dell'ora legale-solare. Dalla posizione di stand-by mantenere ruotata la manopola programmazione a destra o sinistra fino a che il valore delle ore lampeggia.

Non è possibile modificare l'ora se l'apparecchio è nello stato di **ON**.

Contaminuti



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



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

1. Premere la manopola programmazione una volta (2 volte se già in fase di cottura). Sul display appaiono le cifre **00:00** e la spia  lampeggia.



2. Ruotare la manopola programmazione per impostare la durata (da 1 minuto fino a 4 ore). Dopo qualche secondo, la spia  smette di lampeggiare ed il conto alla rovescia ha inizio.
3. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato. La spia  lampeggia.
4. Ruotare la manopola programmazione per selezionare un ulteriore contaminuti. Oppure premere la manopola programmazione per disattivare il segnale acustico.



Cottura temporizzata

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

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

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere tre volte la manopola programmazione. Sul display appaiono le cifre

00:00 e la spia  lampeggia.



2. Ruotare la manopola programmazione per impostare la durata di cottura da 00:01 a 13:00. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.



3. Qualche secondo dopo aver selezionato la durata desiderata, la spia  smette di lampeggiare. Premere la manopola funzioni per avviare la cottura temporizzata.

4. 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 programmazione a destra o a sinistra.



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



Al termine di una cottura, è possibile selezionare una nuova funzione tramite la rotazione della manopola funzioni.



Per spegnere l'apparecchio mantenere premuto la manopola funzioni.



Cottura programmata

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

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere tre volte la manopola programmazione. Sul display appaiono le cifre

00:00 e la spia  lampeggia.



2. Ruotare la manopola per impostare la durata di cottura da 00:01 a 13:00. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione veloce.



3. Premere la manopola programmazione una quarta volta. La spia  lampeggia. Ruotare la manopola per impostare l'orario di fine cottura.

4. Dopo alcuni secondi le spie  e  smettono di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.



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



Per spegnere l'apparecchio mantenere premuto la manopola funzioni.



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



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

Consigli per le cotture con Grill 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 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 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.
- (Ove presente) Se non utilizzata, rimuovere la piastra pizza e inserire il coperchio nell'apposito alloggiamento.



Tabella indicativa delle cotture

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	
Lasagne	3 - 4	Statico	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al forno	3 - 4	Statico	1	220 - 230	45 - 50	
Arrosto di vitello	2	Turbo/Statico Ventilato	2	180 - 190	90 - 100	
Lonza di maiale	2	Turbo/Statico Ventilato	2	180 - 190	70 - 80	
Salsicce	1,5	Grill ventilato	4	280	15	
Roast beef	1	Turbo/Statico Ventilato	2	200	40 - 45	
Coniglio arrosto	1,5	Circolare/Statico Ventilato	2	180 - 190	70 - 80	
Fesa di tacchino	3	Turbo/Statico Ventilato	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa al forno	2 - 3	Turbo/Statico Ventilato	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo arrosto	1,2	Turbo/Statico Ventilato	2	180 - 190	65 - 70	
					Lato 1	Lato 2
Bracioline di maiale	1,5	Grill ventilato	4	280	15	5
Costine	1,5	Grill ventilato	4	280	10	10
Pancetta di maiale	0,7	Grill	5	280	7	8
Filetto di maiale	1,5	Grill ventilato	4	280	10	5
Filetto di manzo	1	Grill	5	280	10	7
Trota salmonata	1,2	Turbo/Statico Ventilato	2	150 - 160	35 - 40	
Coda di rospo	1,5	Turbo/Statico Ventilato	2	160	60 - 65	
Rombo	1,5	Turbo/Statico Ventilato	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Statico Ventilato	2	280	8 - 9	
Pane	1	Circolare/Statico Ventilato	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Statico Ventilato	2	180 - 190	20 - 25	
Ciambella	1	Circolare/Statico Ventilato	2	160	55 - 60	
Crostata	1	Circolare/Statico Ventilato	2	160	35 - 40	
Torta di ricotta	1	Circolare/Statico Ventilato	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini farciti	1	Turbo/Statico Ventilato	2	160	20 - 25	
Torta paradiso	1,2	Circolare/Statico Ventilato	2	160	55 - 60	
Bigné	1,2	Turbo/Statico Ventilato	2	180	80 - 90	
Pan di spagna	1	Circolare/Statico Ventilato	2	150 - 160	55 - 60	
Torta di riso	1	Turbo/Statico Ventilato	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Circolare/Statico Ventilato	2	160	30 - 35	

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



3.6 Funzioni speciali

Scongelamento a tempo

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

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione di scongelamento a tempo contrassegnata dalla spia  e dalla spia  lampeggiante.



3. Ruotare la manopola programmazione per modificare il valore della durata (da 1 minuto a 13 ore).
4. Premere la manopola programmazione per confermare i dati inseriti.
5. Premere la manopola funzioni per avviare lo scongelamento.

6. Al termine dello scongelamento, 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.



Scongelamento a peso

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

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare lo scongelamento a peso contrassegnato dalla spia  e dalla dicitura .



3. Premere la manopola funzioni per confermare.
4. Ruotare la manopola funzioni per selezionare la tipologia di alimento da scongelare.
5. Premere e ruotare la manopola programmazione per selezionare il peso (in grammi) dell'alimento da scongelare.



6. Premere la manopola funzioni per confermare i parametri impostati e iniziare lo scongelamento.
7. Al termine dello scongelamento, 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.



Parametri preimpostati:

dE	Tipologia	Peso (g)	Tempo (minuti)
d01	Carni	500	105
d02	Pesce	400	40
d03	Frutta	300	45
d04	Pane	300	20

Lievitazione

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

1. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione di lievitazione.



2. Premere la manopola funzioni per avviare la lievitazione.
3. Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti (vedi "Contaminuti"), una durata di lievitazione (vedi "Cottura temporizzata") o una lievitazione ritardata (vedi "Cottura programmata"). Premere la manopola programmazione per apportare le modifiche desiderate.

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

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



Uso

4. Al termine della lievitazione interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola funzioni.



Nella funzione lievitazione non è possibile modificare la temperatura.

Sabbath



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-100 °C.
- Lampada 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 al menù principale.

1. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione Sabbath.



2. Premere e ruotare la manopola programmazione per selezionare la temperatura desiderata (da 60°C a 100°C).



3. Premere la manopola programmazione per confermare i parametri inseriti.
4. Premere la manopola funzioni per avviare la funzione Sabbath
5. Per uscire dalla funzione, mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 5 secondi.



3.7 Menù secondario

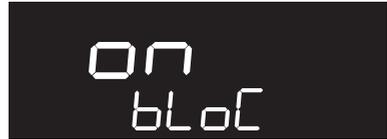
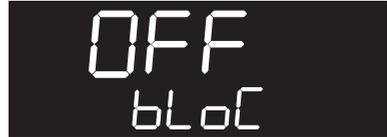
L'apparecchio è dotato di un menù secondario a scomparsa che permette all'utente di:

- 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 temporizzazione della lampada (Eco light).

Con l'apparecchio nello stato di Stand-By

1. Ruotare la manopola programmazione verso destra per attivare la lampada interna.
2. Premere e mantenere premuta la manopola programmazione per almeno 5 secondi.
3. Ruotare la manopola programmazione a destra o a sinistra per cambiare lo stato dell'impostazione (ON/OFF).
4. Premere la manopola programmazione per passare alla modalità successiva.

Modalità 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.



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia .

Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura, mantenere premuta la manopola programmazione per 5 secondi. Dopo un minuto dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.



Nel caso in cui vengano toccate o variate le posizioni delle manopole temperatura e funzioni, sul display verrà visualizzata per due secondi la dicitura **bLoC**.



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



Uso

Modalità 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.



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

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



HI: potenza normale.

LO: bassa potenza.



Attivando la modalità bassa potenza i tempi di preriscaldamento e di cottura possono prolungarsi.



Se la modalità è attiva sul display si accende la spia .



Mantenimento calore

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



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

Modalità temporizzazione lampada

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



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



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



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Usa 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.

4.2 Pulizia dell'apparecchio



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

Consigli per la 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
- la guarnizione (escluso modelli pirolitici).



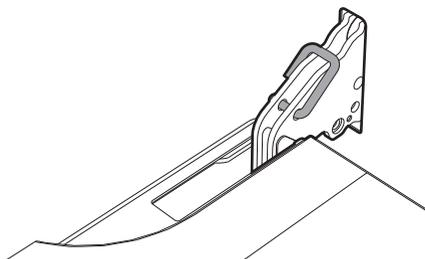
In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

4.3 Smontaggio della porta

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

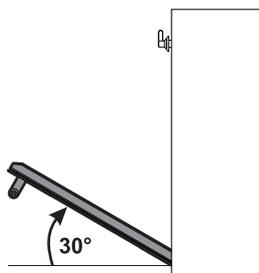
Per rimuovere la porta, procedere come segue:

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

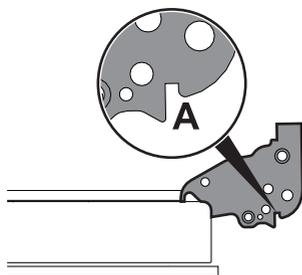




- Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un'angolo di circa 30° ed estrarla.



- Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sull'apparecchio assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure. Abbassare la porta verso il basso e una volta posizionata rimuovere i pernetti dai fori delle cerniere.



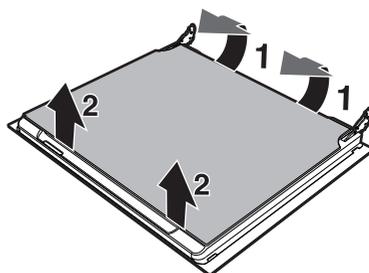
4.4 Pulizia dei vetri porta

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.

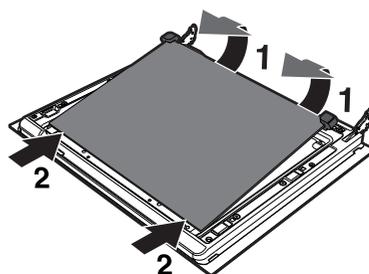
Smontaggio dei vetri interni

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

- Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
- 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.



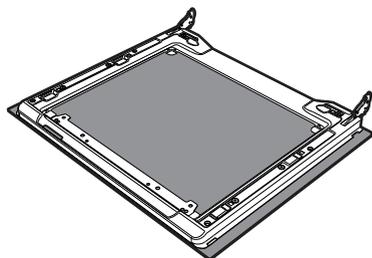
- Su alcuni modelli è presente una coppia di vetri intermedi. Rimuovere i vetri intermedi sollevandoli verso l'alto.





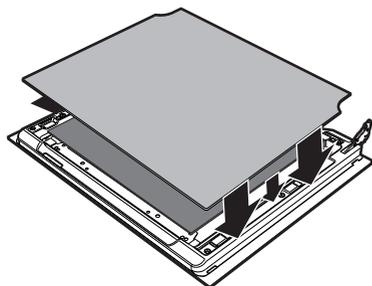
Pulizia e manutenzione

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.

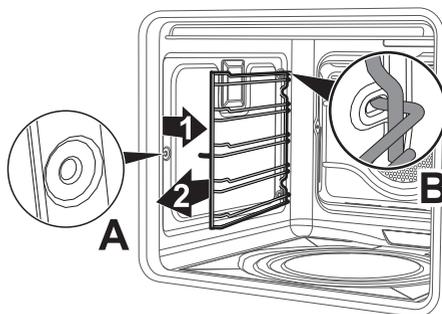
6. Riposizionare il vetro interno. Fare attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.



Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

La rimozione dei telai supporto griglie/teglie 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 supporto griglie/teglie:

1. Tirare il telaio verso l'interno del vano cottura in modo da sganciarlo dall'incastro **A**.
2. Successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**.
3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai supporto griglie/teglie.





4.5 Pirolisi



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



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

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

Operazioni preliminari

Prima di avviare la Pirolisi:

- Pulire il vetro interno secondo le usuali indicazioni di pulizia.
- In caso di incrostazioni ostinate, nebulizzare un prodotto per la pulizia dei forni sul vetro (prestare attenzione alle avvertenze riportate sul prodotto); lasciarlo agire per 60 minuti, successivamente risciacquare e asciugare il vetro con carta da cucina o panno in microfibra.
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
- Chiudere la porta.

Impostazione della Pirolisi

1. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione Pirolisi Eco o Pirolisi.



2. Sul display apparirà la durata della Pirolisi.
3. Premere e ruotare la manopola programmazione per impostare la durata della Pirolisi da un minimo di 2 ore fino ad un massimo di 3 ore (ad eccezione della funzione **PECO** (la cui durata è fissata sul valore di 2 ore).
4. Premere la manopola programmazione per confermare i dati inseriti.
5. Premere la manopola funzioni per avviare la Pirolisi.



Durata consigliata della pirolisi:

- Poco sporco: 2 ore.
- Medio sporco: 2 ore e 1/2.
- Molto sporco: 3 ore.



Pulizia e manutenzione

Pirolisi

1. Dopo circa 2 minuti dall'inizio della Pirolisi, la spia  si accende per indicare che la porta è bloccata da un dispositivo che impedisce ogni tentativo di apertura.

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

2. Al termine della Pirolisi 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.



3. La porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all'interno del vano cottura torna a livelli di sicurezza. Attendere che il forno si raffreddi (la spia  si spegne) e raccogliere i residui all'interno del vano cottura con un panno umido in microfibra.

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

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

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



Impostazione della Pirolisi programmata

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

1. Dopo aver selezionato la funzione Pirolisi e aver impostato la durata (esclusa Pirolisi Eco), premere la manopola programmazione. Sul display appare l'ora corrente, la temperatura e la spia  si accende.
2. Ruotare la manopola programmazione per impostare l'ora in cui si desidera far terminare la Pirolisi.
3. Premere la manopola programmazione per confermare i dati inseriti. Le spie ,  e  rimangono fisse e l'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare la Pirolisi.



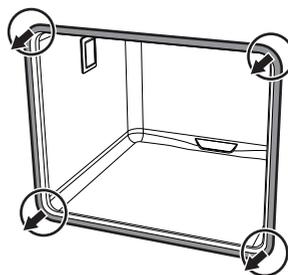
Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito. Resta comunque possibile spegnere l'apparecchio tramite gli appositi comandi.

4.6 Manutenzione straordinaria

Smontaggio e montaggio della guarnizione (escluso modelli pirolitici)

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.



Pulizia e manutenzione

Sostituzione della lampada di illuminazione interna



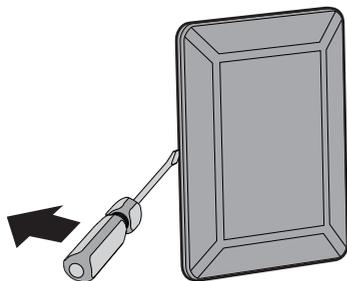
Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

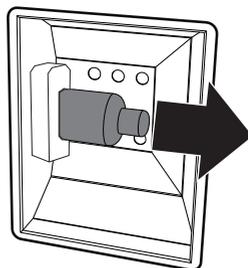
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

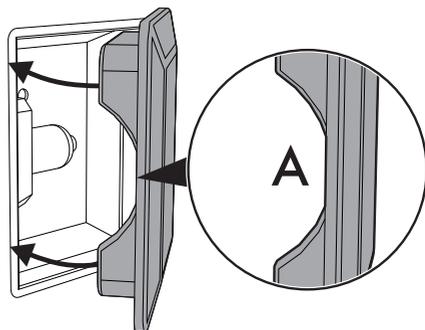


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



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



5 Installazione

5.1 Collegamento elettrico



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- 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.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Informazioni generali

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

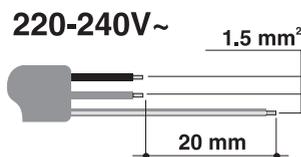
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

Utilizzare un cavo tripolare (cavo 3 x 1,5 mm², in riferimento alla sezione del conduttore interno).

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



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 bruciate.

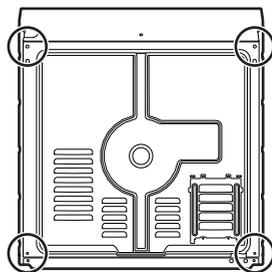
5.2 Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le viti del carter del retro e rimuovere il carter per accedere alla morsetteria.



2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.



Installazione

5.3 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

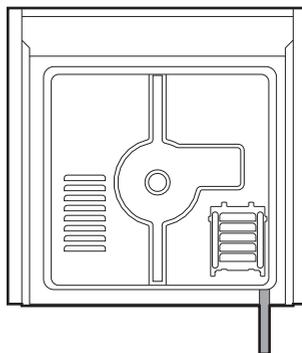
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Non installare l'apparecchio in una nicchia chiusa da uno sportello o in un armadietto.

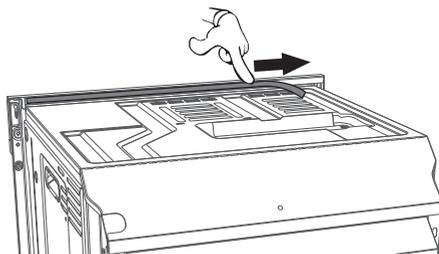
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

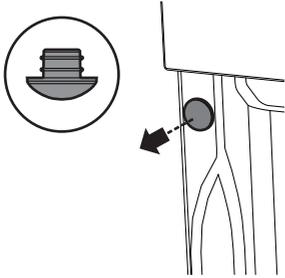
Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.



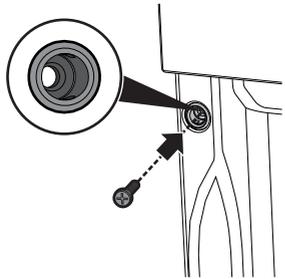


Boccole di fissaggio

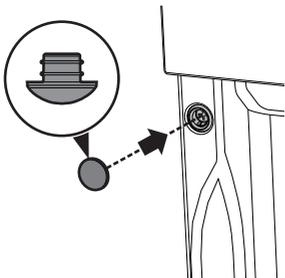
1. Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata dell'apparecchio.



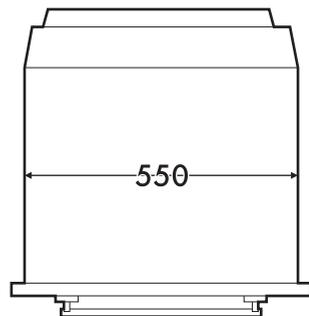
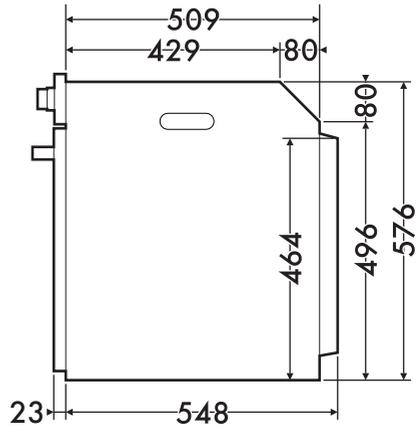
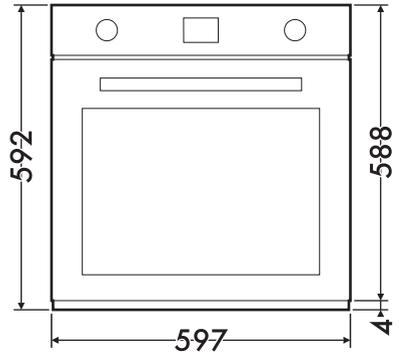
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



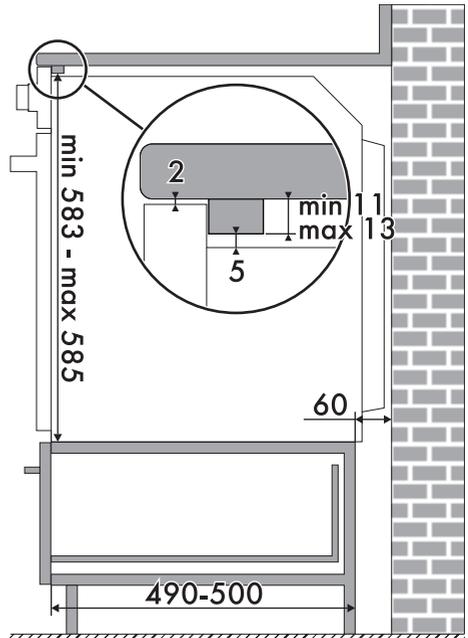
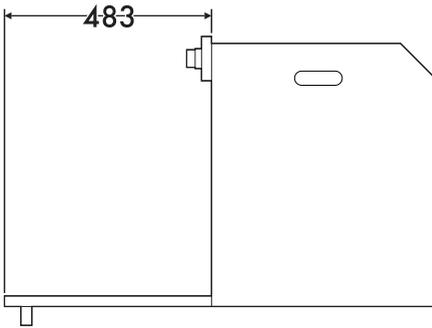
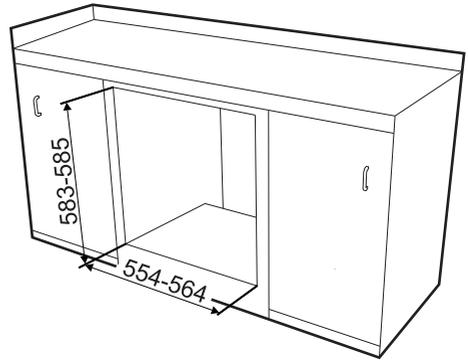
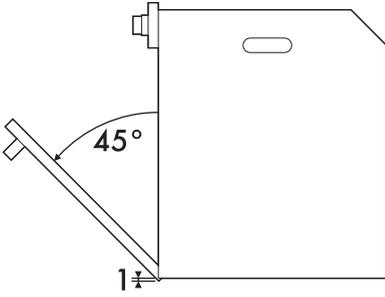
Ingombri dell'apparecchio (mm)





Installazione

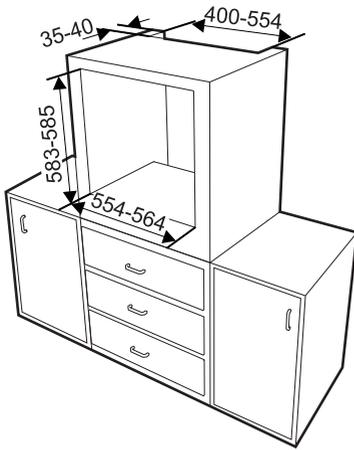
Incasto sotto piani di lavoro (mm)



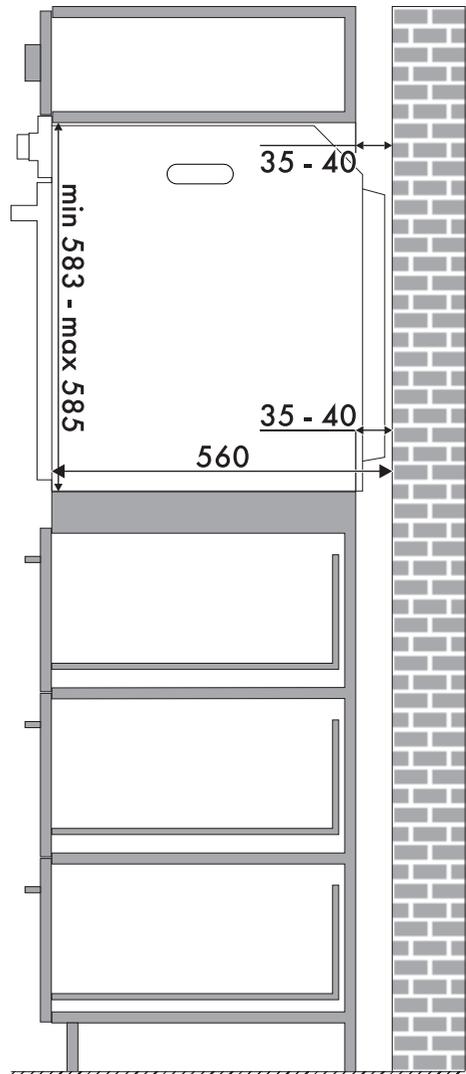
Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Incasto a colonna (mm)



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

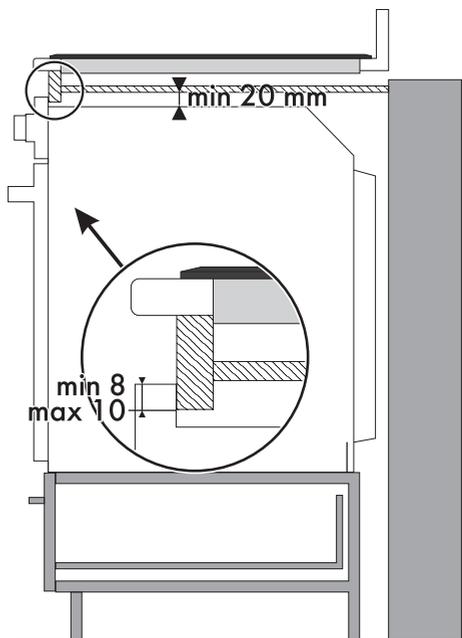
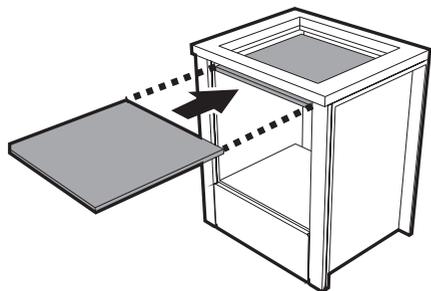




Installazione

Incasso sotto piani cottura

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.



Con il setto di separazione in legno dovrà essere installata una barra di legno al di sotto del piano di lavoro per garantire l'utilizzo della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.