

## Sommario

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>1 Avvertenze</b>                  | <b>4</b>  |
| 1.1 Avvertenze generali di sicurezza | 4         |
| 1.2 Targhetta di identificazione     | 8         |
| 1.3 Responsabilità del produttore    | 8         |
| 1.4 Scopo dell'apparecchio           | 9         |
| 1.5 Questo manuale d'uso             | 9         |
| 1.6 Smaltimento                      | 9         |
| 1.7 Come leggere il manuale d'uso    | 10        |
| <b>2 Descrizione</b>                 | <b>11</b> |
| 2.1 Descrizione generale             | 11        |
| 2.2 Piano cottura                    | 11        |
| 2.3 Pannello comandi                 | 12        |
| 2.4 Altre parti                      | 13        |
| 2.5 Accessori disponibili            | 14        |
| <b>3 Uso</b>                         | <b>15</b> |
| 3.1 Avvertenze                       | 15        |
| 3.2 Primo utilizzo                   | 16        |
| 3.3 Uso degli accessori              | 16        |
| 3.4 Uso del piano                    | 17        |
| 3.5 Uso del vano ripostiglio         | 21        |
| 3.6 Uso del forno                    | 21        |
| 3.7 Consigli per la cottura          | 23        |
| <b>4 Pulizia e manutenzione</b>      | <b>26</b> |
| 4.1 Avvertenze                       | 26        |
| 4.2 Pulizia dell'apparecchio         | 26        |
| 4.3 Smontaggio della porta           | 27        |
| 4.4 Pulizia dei vetri porta          | 28        |
| 4.5 Smontaggio dei vetri interni     | 28        |
| 4.6 Pulizia all'interno del forno    | 29        |
| 4.7 Manutenzione straordinaria       | 30        |
| <b>5 Installazione</b>               | <b>32</b> |
| 5.1 Collegamento elettrico           | 32        |
| 5.2 Posizionamento                   | 33        |
| 5.3 Per l'installatore               | 36        |

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

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



# Avvertenze

## 1 Avvertenze

### 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.



- Durante l'uso non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non aprire il vano ripostiglio (se presente) quando il forno è acceso ed ancora caldo.
- Gli oggetti all'interno del vano ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo del forno.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI NEL VANO RIPOSTIGLIO (SE PRESENTE) O IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- Spegnere 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.**
- 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 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 bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

## Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.



## Avvertenze

- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento gas a personale tecnico abilitato.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.

- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

### Per questo apparecchio

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

### 1.2 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.

### 1.3 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.



## 1.4 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.

## 1.5 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.
- 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.



## Avvertenze

### 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.

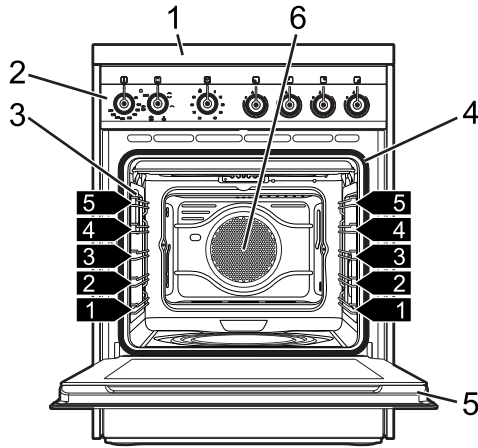
Istruzione d'uso singola





## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione generale



1 Piano cottura

2 Pannello comandi

3 Lampada

4 Guarnizione

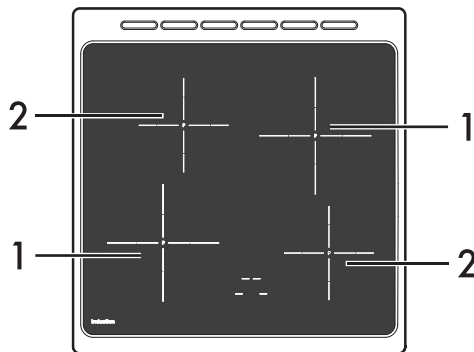
5 Porta

6 Ventola

7 Vano ripostiglio

1,2,3... Ripiano del telaio supporto griglie/teglie

### 2.2 Piano cottura



| Zona | Diametro Esterno (mm) | Potenza max assorbita (W)* | Potenza assorbita in funzione booster (W)* |
|------|-----------------------|----------------------------|--|
| 1    | 160                   | 1300                       | 1400                                       |
| 2    | 210                   | 2300                       | 3000                                       |

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



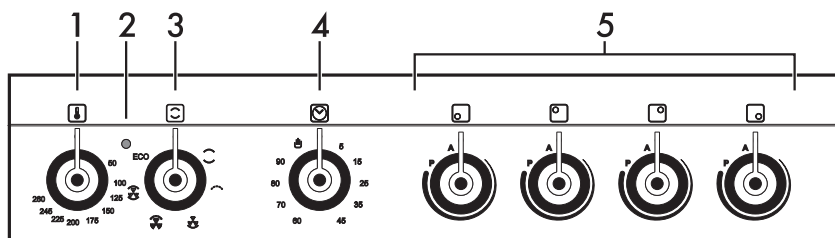
## Descrizione

### Vantaggi della cottura ad induzione

**i** 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



#### Manopola temperatura (1)

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

#### Lampada spia (2)

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

#### Manopola funzioni (3)

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.

#### Manopola timer contaminuti elettromeccanico (4)

Permette di utilizzare il timer contaminuti o di eseguire una cottura manuale.



## Manopole comando zona cottura (5)

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

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

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

## 2.4 Altre parti

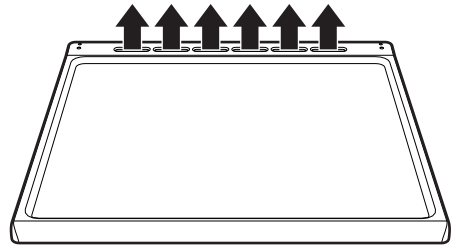
### Ripiani di posizionamento

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

## Ventola di raffreddamento

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

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



## Illuminazione interna

L'illuminazione interna del forno entra in funzione aprendo la porta (solo su alcuni modelli) oppure quando viene selezionata una funzione qualsiasi.



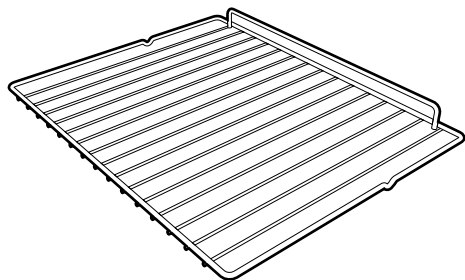
## Descrizione

### 2.5 Accessori disponibili



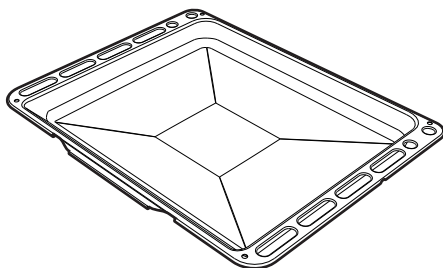
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

#### Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

#### 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.



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



Gli accessori 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 dell'apparecchio durante l'uso Pericolo di ustioni

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi
- 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 forno.
- 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 devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non 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 del forno.
- 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 forno scatolame o contenitori chiusi.
- Non lasciare il forno incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano forno tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.

## 3.2 Primo utilizzo

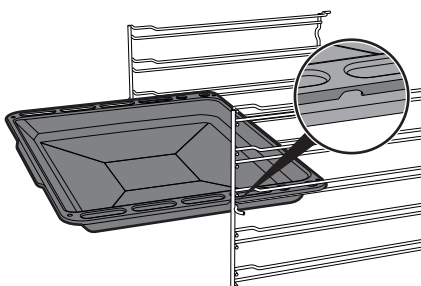
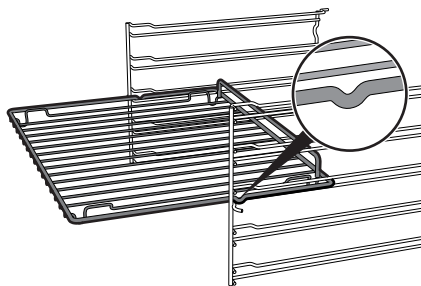
1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai vani cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).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

## 3.3 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 forno.



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

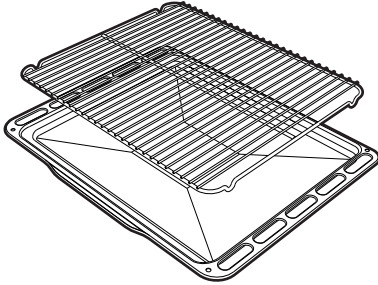


Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



## Griglia per teglia

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



## 3.4 Uso del piano



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

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.



È possibile utilizzare solo 3 piastre contemporaneamente (due da 160 mm e una da 210 mm).

Non è possibile utilizzare due piastre da 210 mm contemporaneamente. (vedi "Disattivazione della limitazione di potenza del piano")

## 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.

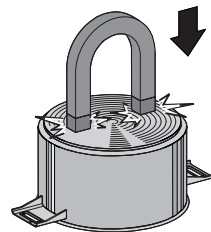
### Recipienti adatti:

- 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.

## 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 - 2                        | 8                                   |
| 3 - 4                        | 6                                   |
| 5 - 6                        | 5                                   |
| 7                            | 3                                   |
| 8                            | 2                                   |
| 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  |
| 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 grandi |
| 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 **H**.

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.

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

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



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



## 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 **P**. Dopo 5 minuti la funzione booster viene automaticamente disattivata e la cottura prosegue a livello di potenza **9** (solo sulle zone **2**).

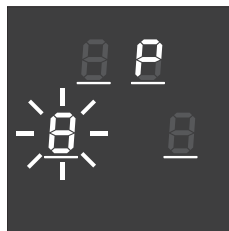
**i** La funzione booster è prioritaria rispetto alla funzione acceleratore di riscaldamento.

## 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

**i** 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 a sinistra in senso antiorario (posizione **A**).
2. Mantenere ruotate le manopole finché sui display non compaiono i simboli **L**.
3. Rilasciare le manopole.

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

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



## Disattivazione della limitazione di potenza del piano

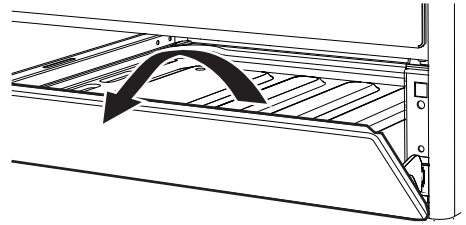
**i** Il piano ad induzione è configurato per funzionare alla potenza di 3 kW, ma è possibile togliere questa limitazione per portarlo a funzionare a 7,4 kW.

1. Scollegare la cucina dalla rete e attendere 10 secondi prima di restituire l'alimentazione. A questo punto l'utente ha 2 minuti di tempo a disposizione per eseguire il cambio di potenza
2. Ruotare contemporaneamente le manopole della zona anteriore sinistra e della zona anteriore destra in senso antiorario e mantenere la posizione per 3 secondi. Sui display delle zone posteriore sinistra e posteriore destra compaiono le diciture **3** e **0**.
3. Rilasciare entrambe le manopole e ruotare la sola manopola della zona anteriore destra in senso antiorario e mantenere la posizione. Sui display delle zone posteriore sinistra e posteriore destra compare la nuova potenza indicata con i valori **7** e **4**.
4. Rilasciare la manopola e attendere alcuni secondi fino allo spegnimento dei display. A questo punto è possibile utilizzare il prodotto con la nuova potenza impostata.
5. Per riportare il prodotto alla potenza iniziale è necessario ripetere la configurazione.

**i** L'ultima potenza impostata rimane attiva anche in caso di mancata corrente.

## 3.5 Uso del vano ripostiglio

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



## 3.6 Uso del forno

### Accensione del forno

Per accendere il forno:

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

### Elenco delle funzioni



#### Statico

Il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare particolari tipi di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrosti 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

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



### Grill ventilato

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



### Statico ventilato

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).

### ECO

#### Eco

La combinazione tra il grill e la resistenza inferiore, 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 dolci che richiedono lievitazione.



Nella funzione ECO i tempi di cottura (e di un eventuale preriscaldamento) sono più lunghi.



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



### 3.7 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).
- L'uso in contemporanea di più forni può influenzare il risultato finale della cottura.

#### 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 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.
- La durata della cottura al Grill non deve superare i 60 minuti nei forni multifunzione, 30 minuti nel forno ausiliario.

#### 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 forno.
- 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 forno 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.



## Tabella indicativa delle cotture

| Pietanze             | Peso (Kg) | Funzione          | Posizione guida dal basso | 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         | Statico ventilato | 2                         | 180 - 190        | 90 - 100       |        |
| Lombo di maiale      | 2         | Statico ventilato | 2                         | 180 - 190        | 70 - 80        |        |
| Salsicce di maiale   | 1.5       | Grill ventilato   | 4                         | 260              | 15             |        |
| Arrosto di manzo     | 1         | Statico ventilato | 2                         | 200              | 40 - 45        |        |
| Arrosto di coniglio  | 1.5       | Statico ventilato | 2                         | 180 - 190        | 70 - 80        |        |
| Fesa di tacchino     | 3         | Statico ventilato | 2                         | 180 - 190        | 110 - 120      |        |
| Coppa al forno       | 2 - 3     | Statico ventilato | 2                         | 180 - 190        | 170 - 180      |        |
| Pollo allo spiedo    | 1.2       | Grill ventilato   | 2                         | 180 - 190        | 65 - 70        |        |
|                      |           |                   |                           |                  | Lato 1         | Lato 2 |
| Bracioline di maiale | 1.5       | Grill ventilato   | 4                         | 260              | 15             | 5      |
| Costine di maiale    | 1.5       | Grill ventilato   | 4                         | 260              | 10             | 10     |
| Pancetta             | 0.7       | Grill             | 5                         | 250 - 260        | 7              | 8      |
| Filetto di maiale    | 1.5       | Grill ventilato   | 4                         | 250 - 260        | 10             | 5      |
| Filetto di manzo     | 1         | Grill             | 5                         | 250 - 260        | 10             | 7      |
| Trota salmonata      | 1.2       | Statico ventilato | 2                         | 150 - 160        | 35 - 40        |        |
| Coda di rospo        | 1.5       | Statico ventilato | 2                         | 160              | 60 - 65        |        |
| Rombo                | 1.5       | Statico ventilato | 2                         | 160              | 45 - 50        |        |
| Pizza                | 1         | Statico ventilato | 2                         | 260              | 8 - 9          |        |
| Pane                 | 1         | Statico ventilato | 2                         | 190 - 200        | 25 - 30        |        |
| Focaccia             | 1         | Statico ventilato | 2                         | 180 - 190        | 20 - 25        |        |
| Ciambella            | 1         | Statico ventilato | 2                         | 160              | 55 - 60        |        |
| Crostata             | 1         | Statico ventilato | 2                         | 160              | 35 - 40        |        |
| Torta di ricotta     | 1         | Statico ventilato | 2                         | 160 - 170        | 25 - 60        |        |
| Tortellini farciti   | 1         | Statico ventilato | 2                         | 160              | 20 - 25        |        |
| Torta paradiso       | 1.2       | Statico ventilato | 2                         | 160              | 55 - 60        |        |
| Profiteroles         | 1.2       | Statico ventilato | 2                         | 180              | 80 - 90        |        |
| Pan di Spagna        | 1         | Statico ventilato | 2                         | 150 - 160        | 55 - 60        |        |
| Torta di riso        | 1         | Statico ventilato | 2                         | 160              | 55 - 60        |        |

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



## 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.
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.

### 4.2 Pulizia dell'apparecchio

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

#### **Pulizia ordinaria giornaliera**

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

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

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

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

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

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

#### **Pulizia del piano vetroceramico**

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto.

Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.

**I granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero 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 detersivi non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.

## Pulizia settimanale

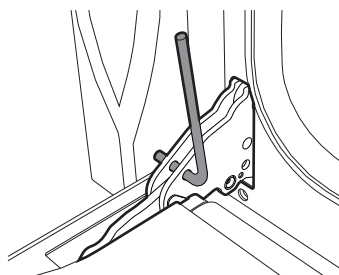
Pulire e curare il piano di cottura una volta a settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione che non rimangano resti di detersivo sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

## 4.3 Smontaggio della porta

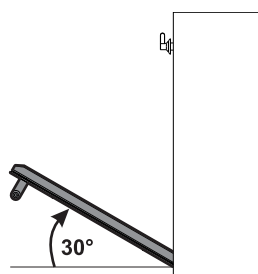
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

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



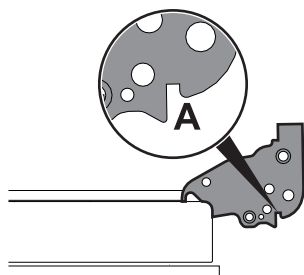
2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un'angolo di circa 30° ed estrarla.





## Pulizia e manutenzione

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



### 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.

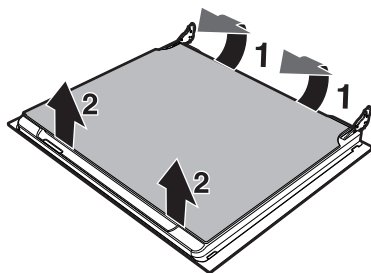


Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

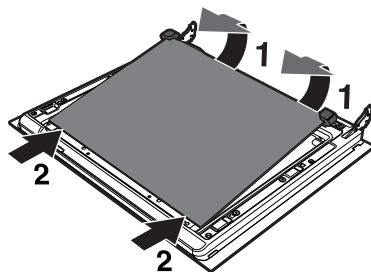
### 4.5 Smontaggio dei vetri interni

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

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

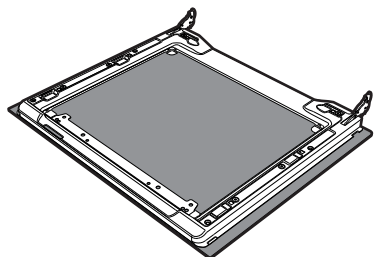


3. Su alcuni modelli è presente un vetro intermedio. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.

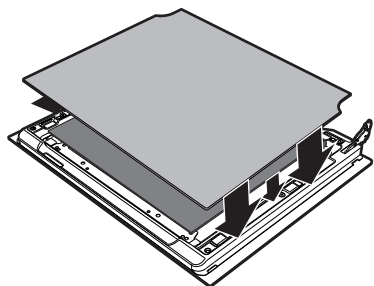




4. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



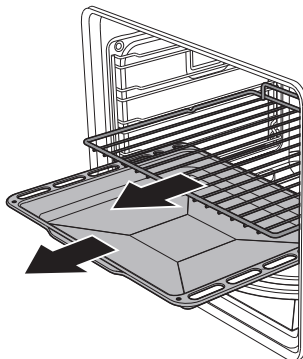
5. Reinscrivere i vetri nell'ordine inverso alla rimozione.
6. Riposizionare il vetro interno. Fare attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.



## 4.6 Pulizia all'interno del forno

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

Estrarre tutte le parti rimovibili.



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



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



Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di rimuovere la porta.



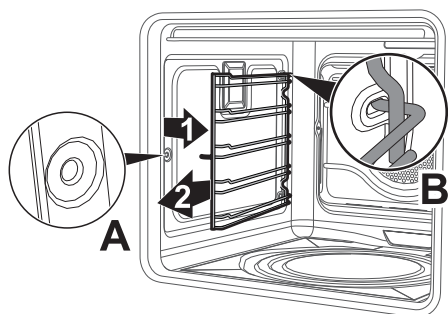
## Pulizia e manutenzione

### 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.

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.



### 4.7 Manutenzione straordinaria

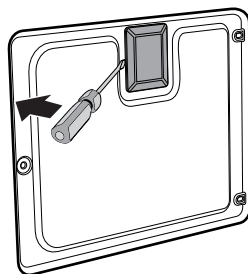


Parti sotto tensione elettrica  
**Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica del forno.
- Munirsi di dispositivi di protezione individuale.

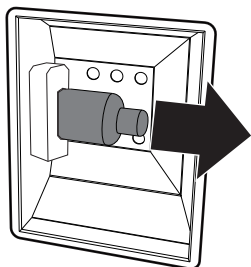
### Sostituzione della lampada di illuminazione interna

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





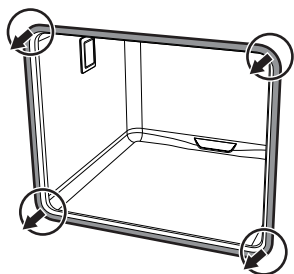
4. Svitare e rimuovere la lampada.



5. Sostituire la lampada con una simile (40W).
6. Rimontare il coperchio correttamente lasciando la sagomatura del vetro interna rivolta verso la porta.
7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.

## Smontaggio della guarnizione

Per un'accurata pulizia del forno, la guarnizione della porta è removibile. Ai quattro angoli sono posizionati dei ganci che la fissano al bordo. Tirare verso l'esterno 4 angoli i bordi della guarnizione per staccare i ganci.





# Installazione

## 5 Installazione

### 5.1 Collegamento elettrico



**Tensione elettrica  
Pericolo di folgorazione**

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- Munirsi di dispositivi di protezione individuale.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettieria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

### Informazioni generali

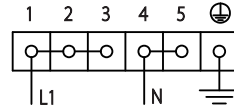
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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

La targhetta non deve mai essere rimossa. Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

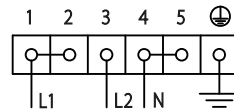
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

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



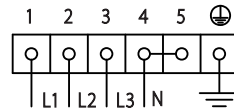
Utilizzare un cavo **tripolare 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N~**



Utilizzare un cavo **tetrapolare 4 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N~**



Utilizzare un cavo **pentapolare 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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



## Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo 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.

## 5.2 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**

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

## Informazioni generali

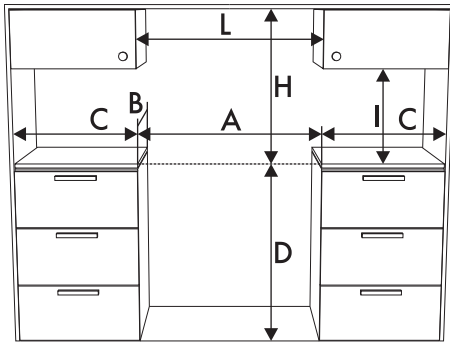
Questo apparecchio può essere accostato a pareti di cui una superi in altezza il piano di lavoro, ad una distanza minima di 50 mm dal fianco dell'apparecchio, come illustrato nelle figure A e C relative alle classi d'installazione.

I pensili posizionati sopra il piano di lavoro dell'apparecchio devono avere da esso una distanza minima pari a 750 mm. Qualora venga installata una cappa aspirante sopra il piano cottura, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta.



# Installazione

## Dimensioni di ingombro

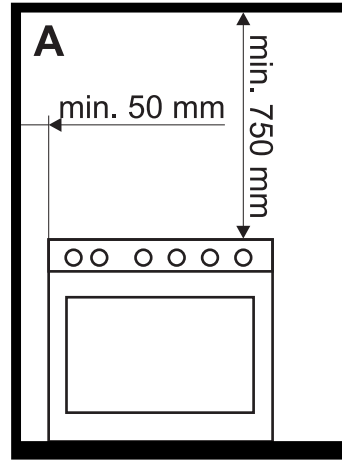


|                |            |
|----------------|------------|
| A              | 600 mm     |
| B              | 600 mm     |
| C <sup>1</sup> | min. 50 mm |
| D              | 900 mm     |
| H              | 750 mm     |
| I              | 450 mm     |
| L <sup>2</sup> | 800 mm     |

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

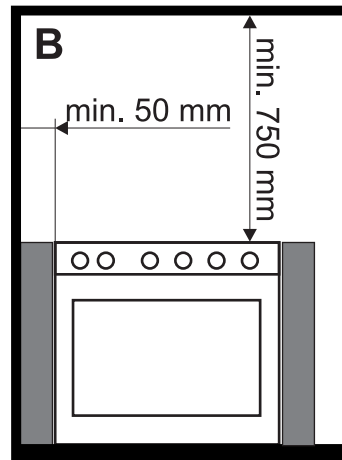
<sup>2</sup> Larghezza minima del cabinet (=A)

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



A - Classe 1

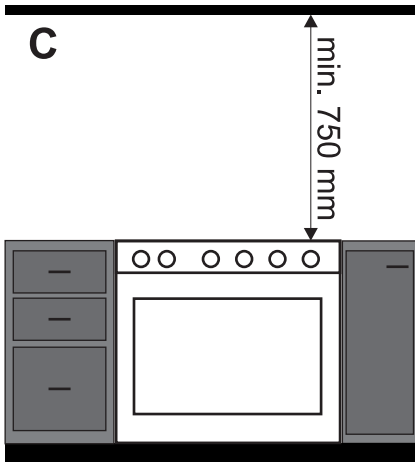
(Apparecchio libera installazione)



B - Classe 2 sottoclasse 1

(Apparecchio incassato)



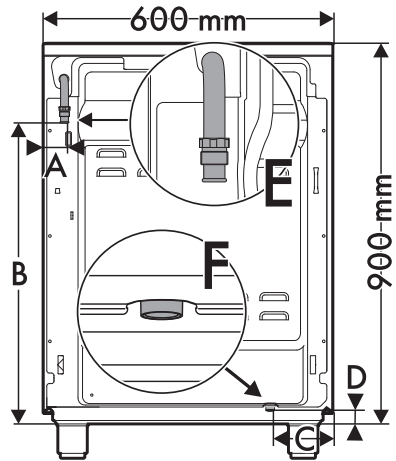


**C - Classe 2 sottoclasse 1**  
**(Apparecchio incassato)**



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

## Posizione dei collegamenti gas ed elettrici



|          |               |
|----------|---------------|
| <b>A</b> | <b>51 mm</b>  |
| <b>B</b> | <b>710 mm</b> |
| <b>C</b> | <b>126 mm</b> |
| <b>D</b> | <b>32 mm</b>  |

**E** Collegamento gas

**F** Collegamento elettrico



# Installazione

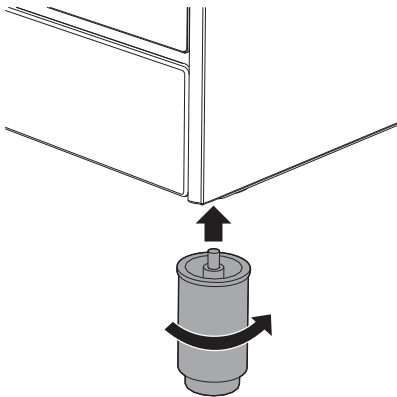
## Posizionamento e livellamento



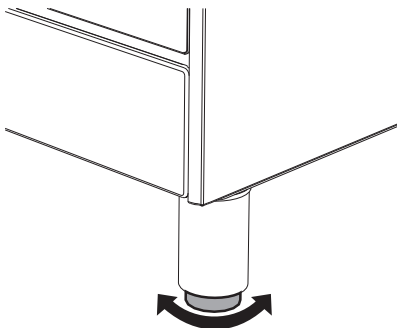
**Apparecchio pesante**  
**Rischio di danni all'apparecchio**

- Inserire prima i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.

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



8. Per una maggior stabilità è indispensabile che l'apparecchio sia correttamente livellato al suolo. Avvitare o svitare il piedino nella parte inferiore fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo.



## Collaudo

A fine installazione, effettuare un breve collaudo. In caso di mancato funzionamento, dopo essersi accertati di aver eseguito correttamente le istruzioni, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

### 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.
- Non tentare di svitare o sforzare il gomito filettato del raccordo. Si rischia di danneggiare questa parte dell'apparecchio, che può invalidare la garanzia del produttore.
- Su tutte le connessioni, utilizzare acqua e sapone per verificare le perdite di gas. **NON** usare fiamme libere per rilevare eventuali perdite.
- Accendere tutti i bruciatori singolarmente e contemporaneamente per garantire il corretto funzionamento della valvola del gas, del bruciatore e dell'accensione.
- Ruotare le manopole dei bruciatori sulla posizione fiamma minima e osservare la stabilità della fiamma per ogni bruciatore, singolarmente e tutti insieme.
- 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.