

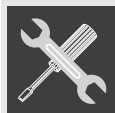
Sommario

IT

1. AVVERTENZE PER L'USO	4
2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	6
3. CURA DELL'AMBIENTE	8
3.1 Nostra cura dell'ambiente	8
3.2 Vostra cura dell'ambiente	8
4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO	9
4.1 Descrizione dei comandi del pannello frontale	10
5. ACCESSORI DISPONIBILI	11
5.1 Utilizzo della griglia o teglia	11
6. UTILIZZO DEL PIANO	12
6.1 Avvertenze e consigli generali	12
7. UTILIZZO DEL FORNO	13
7.1 Prima di utilizzare l'apparecchio	13
7.2 Descrizione generale	13
7.3 Avvertenze e consigli generali per l'utilizzo	14
7.4 Uso del grill elettrico	15
8. COTTURE CON IL FORNO	16
8.1 Consigli e accorgimenti di cottura	17
8.2 Tabelle di cottura	18
8.3 Programmatore elettronico (solo su alcuni modelli)	20
9. PULIZIA E MANUTENZIONE	22
9.1 Pulizia dell'acciaio inox	22
9.2 Pulizia ordinaria giornaliera	22
9.3 Macchie di cibo o residui	22
9.4 Pulizia del piano vetroceramico	22
9.5 Pulizia del forno	23
9.6 Vapor Clean: pulizia assistita	24
10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	26
10.1 Sostituzione della lampada d'illuminazione (forno principale)	26
10.2 Smontaggio della porta	27
10.3 Smontaggio della guarnizione	27
10.4 Smontaggio dei vetri interni	28
11. INSTALLAZIONE	29
11.1 Montaggio nei mobili da cucina	29
11.2 Staffe di fissaggio muro (ove presenti)	30
11.3 Collegamento elettrico	31
11.4 Posizionamento dell'alzatina	32
11.5 Posizionamento e livellamento dell'apparecchio	32



ISTRUZIONI PER L'UTENTE: indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: sono destinate al tecnico qualificato che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



Ulteriori informazioni sui prodotti sono disponibili sul sito www.smeg.com



1. AVVERTENZE PER L'USO



Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio. Consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima di utilizzare l'apparecchio. L'installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. Questo apparecchio è previsto per un impiego di tipo domestico, ed è conforme alle direttive CE attualmente in vigore. L'apparecchio è costruito per svolgere la seguente funzione: **cottura e riscaldamento di cibi**; ogni altro uso va considerato improprio.



Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli identificativi sono riportati sulla copertina del presente manuale.



Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore; potrebbero verificarsi malfunzionamenti.



Mai usare questo apparecchio per il riscaldamento di ambienti.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'unione europea.



La targa di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura si trova visibilmente posizionata nel cassetto (ove presente) o sul retro dell'apparecchio. Una copia della targa è inserita nel libretto: si consiglia di applicarla nello spazio apposito nel retro della copertina. La targa non deve mai essere rimossa.



Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutte le etichette e i film protettivi che si possano trovare sulle superfici esterne.



Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido. Evitare di fare seccare all'interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata). Seccandosi troppo a lungo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l'interno del forno.



Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti con materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale recando danni all'apparecchio.



Al termine di ogni utilizzo dell'apparecchio, verificare sempre che le manopole di comando siano in posizione "zero" (spento).



Non utilizzare scatolame o contenitori chiusi nell'apparecchio. Durante la cottura si possono generare sovrapressioni all'interno dei contenitori creando pericolo di scoppio.



Durante la cottura non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare la superficie smaltata.



Non appoggiare sul piano di cottura pentole con il fondo non perfettamente liscio e regolare. L'instabilità dei recipienti può essere fonte di ustioni.



Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta dell'apparecchio. L'eccessivo carico potrebbe compromettere la stabilità.



Avvertenze generali

IT



Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Per qualsiasi operazione si consiglia vivamente l'utilizzo di appositi guanti termici.



Non utilizzare il piano cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi (ove presente).



Prestare attenzione che non rimangano oggetti incastrati nella porta del forno.



Non aprire il vano ripostiglio (ove presente) quando il forno è acceso e ancora caldo. Le temperature all'interno possono essere molto elevate.



Durante una cottura se le superfici sono ancora molto calde non versare acqua direttamente sulle teglie. Il vapore acqueo potrebbe causare gravi ustioni e danni alle superfici smaltate.



Tutte le cotture devono essere effettuate a porta chiusa. La fuoriuscita di calore potrebbe essere fonte di pericoli.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.



2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Consultare le istruzioni di installazione per le norme di sicurezza per apparecchi elettrici o a gas e per le funzioni di ventilazione. Nel vostro interesse e per la vostra sicurezza, è stabilito per legge che l'installazione e l'assistenza di tutti gli apparecchi elettrici e gas vengano effettuate da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti. I nostri installatori riconosciuti garantiscono un lavoro soddisfacente.

Gli apparecchi a gas o elettrici devono sempre essere disinstallati da persone competenti.



Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare i dati indicati sulla targhetta con quelli della rete stessa.



Qualora l'apparecchio venga installato su piattaforme rialzate assicurarne con opportuni sistemi di fissaggio.



Prima di eseguire lavori di installazione / manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.



Gli apparecchi di cottura se installati su automezzi (ad esempio camper, roulotte ecc.) devono essere utilizzati esclusivamente a mezzo fermo.



Installare l'apparecchio in modo che aprendo cassetti o le ante dei mobili posizionati all'altezza del piano di cottura, non si possa accidentalmente entrare in contatto con le pentole posizionate su di esso.



Subito dopo l'installazione effettuare un breve collaudo dell'apparecchio seguendo le istruzioni riportate più avanti. In caso di mancato funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il più vicino centro di assistenza tecnica.



La spina da collegare al cavo di alimentazione e la relativa presa dovranno essere dello stesso tipo e in conformità alle norme in vigore. La presa dovrà essere accessibile ad apparecchio installato.

Non staccare mai la spina tirandone il cavo.



Qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica che provvederà alla sua sostituzione.



È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.



L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Mantenere lontano i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.



Se si dovesse formare una crepa sul piano di cottura vetroceramico, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza tecnica.



Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse accidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.



L'apparecchio è destinato all'uso da parte di persone adulte. Non permettere a bambini di avvicinarsi o di farne oggetto di gioco.



L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni ed alle persone dalle ridotte capacità fisiche e mentali o carenti di esperienza e conoscenze, se supervisionati o istruiti riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi connessi. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. Non permettere ai bambini non supervisionati di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione.



Avvertenze generali

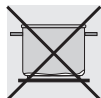
IT



Non tentare mai di riparare l'apparecchio. Ogni riparazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato o presso un centro assistenza autorizzato. L'utilizzo improprio di attrezzi può essere fonte di pericolo.



Questo apparecchio non dev'essere comandato tramite il controllo di un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.



Fare 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. Si raccomanda pertanto di 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.



Fare attenzione all'utilizzo in cucina di apparecchi elettrici aggiuntivi (ad es. frullatori, tostapane ecc.). I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.



Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio. Il vapore potrebbe raggiungere le parti elettriche danneggiandole e causare corti circuiti.



Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando è in funzione. Non utilizzare prodotti spray quando l'apparecchio è ancora caldo. I gas contenuti negli spray potrebbero incendiarsi.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.



3. CURA DELL'AMBIENTE

3.1 Nostra cura dell'ambiente



Ai sensi delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti, il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento ed allo smaltimento ecologicamente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

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

3.2 Vostra cura dell'ambiente

Per l'imballo dei nostri apparecchi vengono utilizzati materiali non inquinanti, pertanto compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare provvedendo con un corretto smaltimento dell'imballaggio. Informatevi presso il vostro rivenditore o presso le organizzazioni competenti di zona in merito agli indirizzi dei centri di raccolta, riciclaggio, smaltimento.



Non abbandonare o lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso. Questi possono rappresentare un pericolo di soffocamento per i bambini, in particolar modo i sacchetti di plastica.

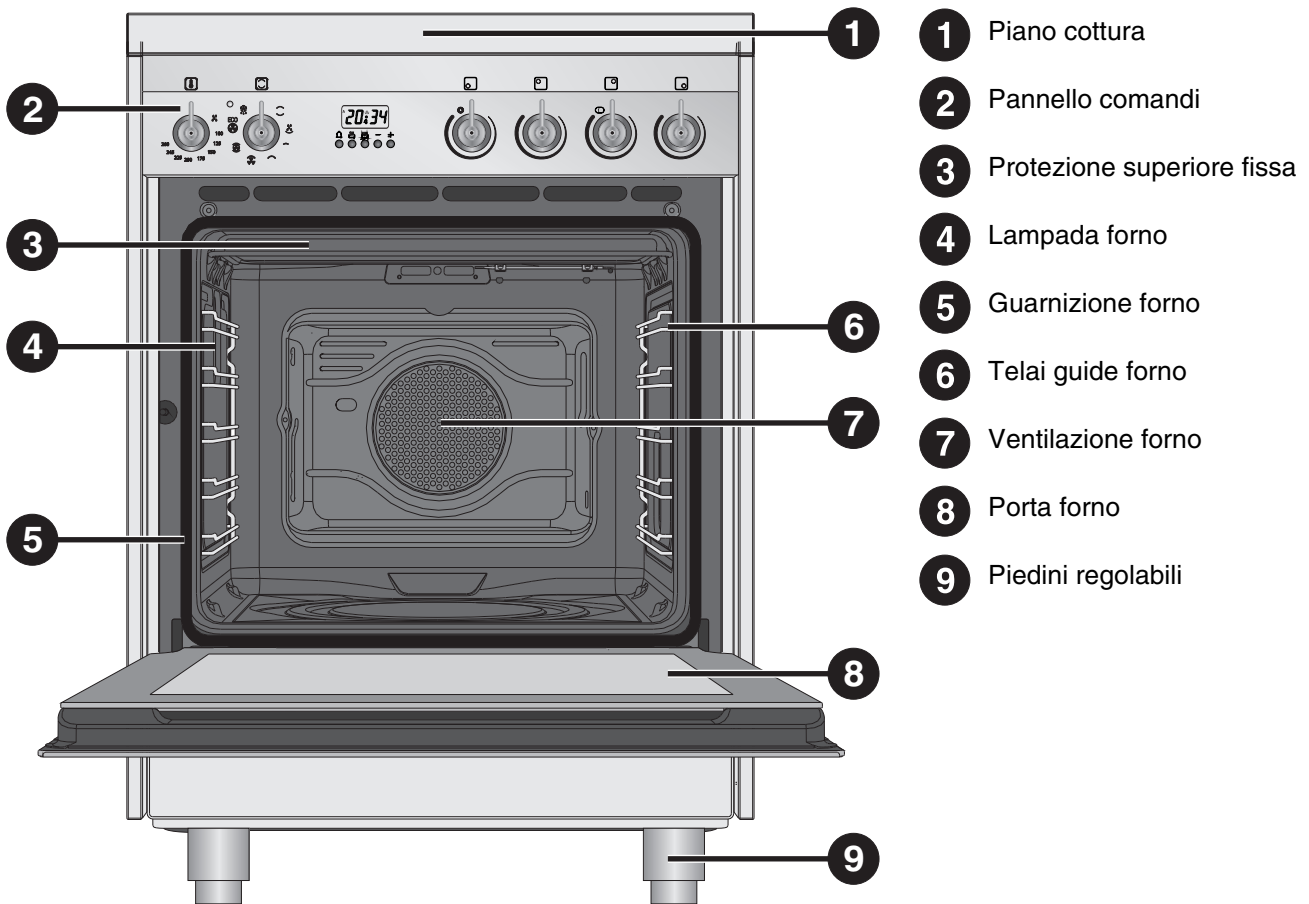
Anche per il vostro vecchio apparecchio è necessario procedere attraverso un corretto smaltimento.

Importante: consegnare l'apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Uno smaltimento corretto permette un intelligente recupero di materiali pregiati.

Prima di gettare il vostro apparecchio è importante togliere le porte e lasciare i ripiani come nelle posizioni di utilizzo, in modo da evitare che i bambini, per gioco, possano imprigionarsi al suo interno. È necessario inoltre, tagliare il cavo di collegamento alla rete elettrica e rimuoverlo insieme alla spina.

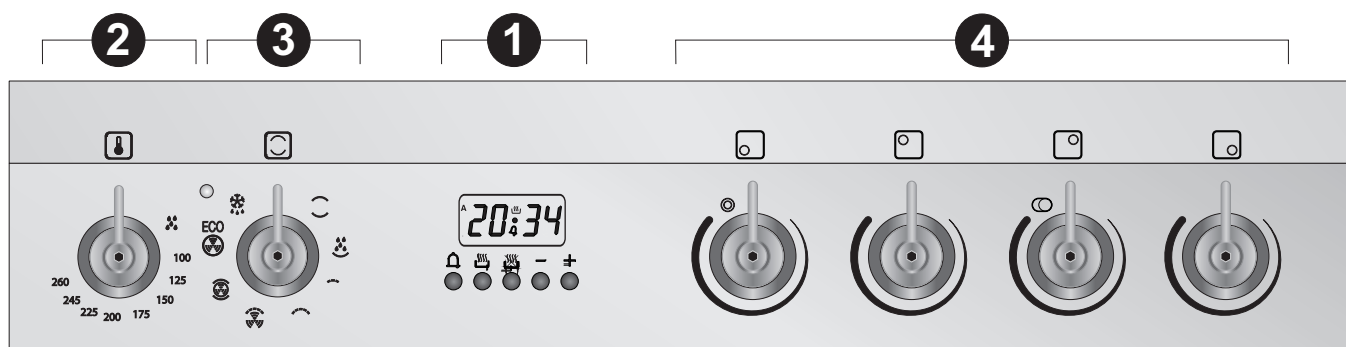


4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO





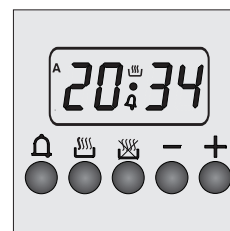
4.1 Descrizione dei comandi del pannello frontale



1

4.1.1 Orologio Programmatore

Tramite l'orologio programmatore è possibile visualizzare l'ora corrente, impostare un contaminuti o una cottura programmata.

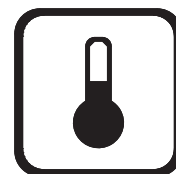


2

4.1.2 Manopola termostato forno principale

La scelta della temperatura di cottura si effettua ruotando la manopola in senso orario sul valore desiderato, compreso tra 100° e 260°C.

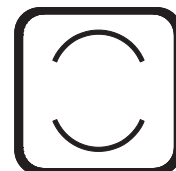
La spia rossa al fianco della manopola indica, quando lampeggiante, che il forno si sta scaldando per raggiungere la temperatura impostata tramite la manopola del termostato. Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura selezionata la spia smette di lampeggiare e rimarrà sempre accesa finchè non si spegnerà il forno.



3

4.1.3 Manopola termostato forno ausiliario

Girare la manopola in senso orario o antiorario per selezionare una delle funzioni descritte qui sotto.



4

4.1.4 Manopola comando bruciatori piano

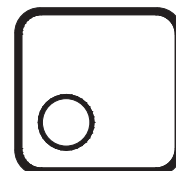
Riscaldamento standard

Il cerchio in corrispondenza di ciascuna manopola indica la zona di cottura che viene comandata. Per riscaldare, premere e ruotare la manopola nella posizione desiderata. La regolazione è continua e quindi l'apparecchio funziona anche ai valori intermedi. Per spegnere, riportare la manopola su 0.

Riscaldamento doppio

Il cerchio in corrispondenza di ciascuna manopola indica la zona di cottura che viene comandata. Per accendere la zona di cottura interna, premere e ruotare la manopola nella posizione desiderata.

Per accendere sia la zona interna che quella esterna, ruotare la manopola su ☉ / ☉; e quindi rilasciarla. La manopola ritornerà sulla posizione di massima intensità della piastra. Per regolare l'intensità del calore, ruotare la manopola in senso antiorario alla posizione 0. Per tornare al riscaldamento della sola zona interna, riportare la manopola su 0 e quindi ruotarla nella posizione desiderata. Per spegnere, riportare la manopola su 0.





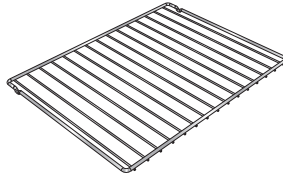
5. ACCESSORI DISPONIBILI



NOTA:

Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia: utile per il supporto di recipienti con cibi in cottura.



Teglia forno: utile per la raccolta dei grassi provenienti da cibi appoggiati alla griglia sovrastante.



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



Accessori a richiesta:

Tramite i Centri Assistenza Autorizzati è possibile richiedere gli accessori originali in dotazione o optional.

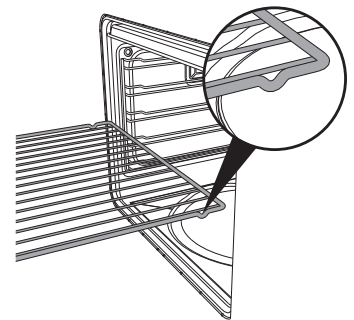
Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

5.1 Utilizzo della griglia o teglia

Le griglie o le teglie sono dotate di un blocco meccanico di sicurezza che ne impedisce l'estrazione accidentale. Per un corretto inserimento della griglia o teglia controllare che questo blocco sia rivolto verso il basso (come mostrato in figura a lato).

Per l'estrazione sollevare leggermente davanti la griglia o teglia.

Il blocco meccanico (o il rialzo ove presente) deve sempre essere rivolto verso la parte posteriore del forno.





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



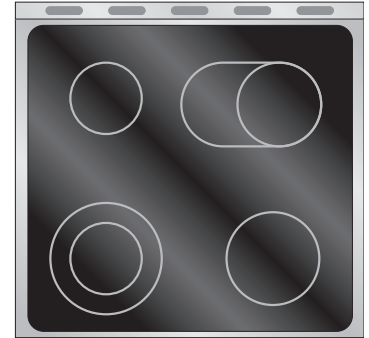
6. UTILIZZO DEL PIANO

6.1 Avvertenze e consigli generali

L'apparecchio è dotato di 4 zone di cottura di diverso diametro e potenza. La loro posizione è chiaramente indicata da cerchi e il calore viene rilasciato entro i diametri tracciati sulla superficie in vetroceramica. Le 4 zone di cottura sono del tipo HIGH-LIGHT e si accendono pochi secondi dopo l'attivazione. L'intensità del calore è regolabile tramite le manopole posizionate sul frontalino da un valore minimo a uno massimo.

Le zone di cottura che sono contrassegnate da due cerchi concentrici  e da un cerchio + pesciera  consentono il doppio riscaldamento, sia dentro il cerchio interno che in entrambi i cerchi.

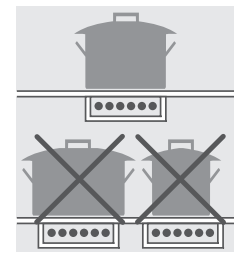
Le quattro spie posizionate fra le zone di cottura si accendono quando la temperatura di una o più zone radianti supera i 60°C. Queste spie si spengono quando la temperatura scende sotto i 60°C circa.



Quando lo si utilizza per la prima volta, è consigliabile riscaldare il piano di cottura fino alla temperatura massima per un tempo sufficiente a bruciare tutti gli eventuali residui oleosi di fabbricazione, al fine di evitare che gli odori vengano assorbiti dagli alimenti.

Per ottenere un buon rendimento ed un consumo d'energia adeguato è indispensabile usare solo recipienti adatti alla cottura elettrica:

- Il fondo dei recipienti deve essere molto spesso e perfettamente piano, inoltre, deve essere pulito ed asciutto come pure il piano di cottura.
- Non utilizzare pentole in ghisa o con il fondo ruvido, perchè potrebbero provocare graffi sulla superficie di cottura.
- Il diametro del fondo dei recipienti deve essere uguale al diametro del cerchio tracciato sulla zona di cottura; se questi non corrispondono si avrà uno spreco di energia.



*Fare attenzione a non versare zucchero o composti zuccherati sul piano di cottura caldo. Non appoggiare sul piano materiali o sostanze che potrebbero fondere (plastica o fogli di alluminio). Se ciò dovesse accadere, per evitare di compromettere lo stato della superficie del piano, spegnere immediatamente e rimuovere il materiale fuso mentre il piano è ancora tiepido. **Qualora il piano in vetroceramica non fosse pulito immediatamente** si correrebbe il rischio di incrostazioni impossibili da eliminare una volta che il piano si sarà raffreddato.*



Importante

Fare attenzione ai bambini poiché difficilmente possono vedere le spie di calore residuo sul piano di cottura. Infatti, dopo l'uso le zone di cottura rimangono calde per un certo periodo di tempo, anche se spente.

Accertarsi che i bambini non tocchino mai il piano.





7. UTILIZZO DEL FORNO

7.1 Prima di utilizzare l'apparecchio



Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da teglie, leccarde o dal vano cottura.

Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio compresi gli accessori, come teglie, leccarde, piastra pizza o dal coperchio fondo.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta rimuovere tutti gli accessori dal vano forno e lavarli come indicato nel capitolo "9. PULIZIA E MANUTENZIONE".

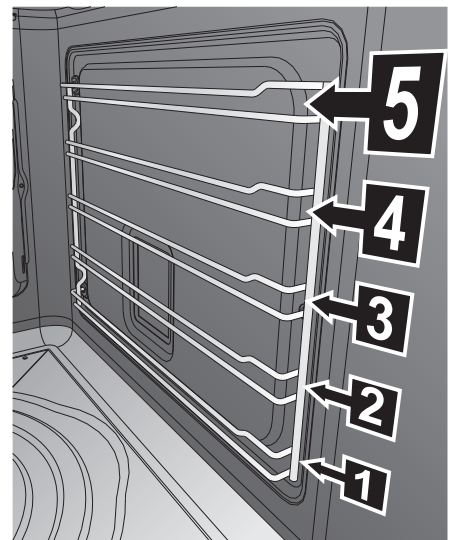


Riscaldare l'apparecchio a vuoto alla massima temperatura, al fine di rimuovere eventuali residui di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.

7.2 Descrizione generale

7.2.1 Ripiani di inserimento

Il forno dispone di **5 ripiani** per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono numerate dal basso verso l'alto (vedi figura).



7.2.2 Lampade di illuminazione interna

La lampada forno si accende ogni volta che si apre la porta forno oppure quando si imposta una qualsiasi funzione tramite la manopola selettore funzioni. per la sostituzione della lampada forno consultare il paragrafo "10.1 Sostituzione della lampada d'illuminazione (forno principale)".



7.3 Avvertenze e consigli generali per l'utilizzo



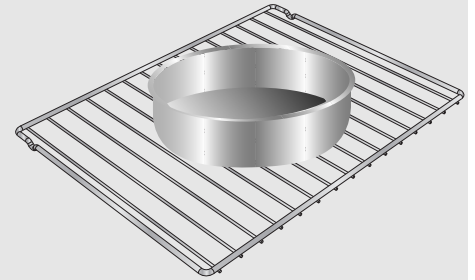
Tutte le cotture vanno effettuate con la porta chiusa.



Durante la cottura, non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola, e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare lo strato di smalto. Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.

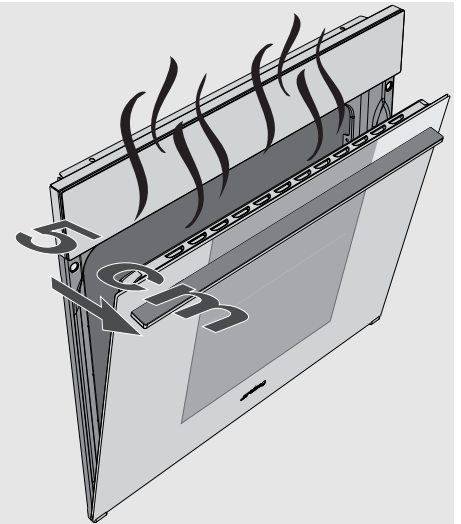


Per una cottura ottimale, si consiglia di riporre le stoviglie al centro della griglia.



Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno arrechi fastidio, aprire la porta in due tempi: mantenerla semiaperta (ca. 5 cm) per 4-5 secondi, poi aprirla completamente. Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.

A fine cottura, per evitare eccessive formazioni di condensa sul vetro interno del forno, è consigliabile non lasciare per troppo tempo i cibi caldi all'interno del prodotto.



7.3.1 Sistema di raffreddamento tangenziale



Grazie ad un ricircolo forzato di aria fresca, questo sistema mantiene bassa la temperatura della porta e dei componenti interni del forno, garantendo una maggiore sicurezza e una più lunga durata dell'elettrodomestico.

Il sistema di raffreddamento tangenziale rimane attivo anche terminata la cottura e continua a funzionare con il forno spento per disperdere tutto il calore accumulatosi al suo interno. Tale accorgimento consente di proteggere i mobili a cui è affiancato il prodotto, impedendo il loro surriscaldamento.



7.4 Uso del grill elettrico

7.4.1 Uso del grill nelle cucine con forno elettrico

Per cotture brevi, ad esempio per la doratura finale di carni già cotte, selezionare la funzione di grill statico  e posizionare la manopola del termostato sulla temperatura massima. La funzione di grill ventilato (solo dove prevista) permette di effettuare delle vere e proprie cotture, grazie alla ventilazione forzata che consente al calore di penetrare all'interno del cibo. Per questo tipo di cotture, selezionare la funzione di grill ventilato  posizionare la manopola del termostato sulla temperatura di cottura ideale (non superare comunque i 200° C).

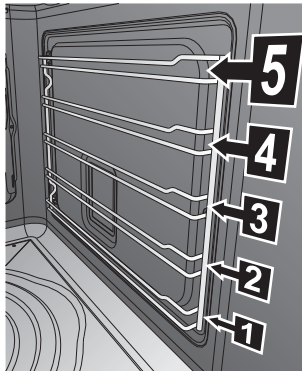
7.4.2 Come usare il grill



Ad accensione avvenuta, confermata dall'accensione della lampada spia rossa, lasciare scaldare il forno per 5 minuti prima di introdurre le vivande.

Le vivande vanno aromatizzate prima della cottura. Anche l'olio o il burro liquefatto dovranno essere spalmati prima della cottura. Per la raccolta del sugo, utilizzare il vassoio forno.

I cibi da cuocere vanno appoggiati sulla griglia forno che deve essere posizionata su una delle guide che corredano i vari tipi di forni seguendo le indicazioni di seguito riportate:



CIBI	GRIGLIA SUL RIPIANO
Carni piatte e sottili	3
Arrosto arrotolato	2 - 3
Pollame	2 - 3

AVVERTENZE



- La durata delle cotture al grill non deve mai superare i 60 minuti.
- Nei modelli con forno elettrico, le cotture al grill devono essere effettuate con la porta chiusa.
- Per evitare pericolosi surriscaldamenti, quando si utilizzano il forno o il grill, il coperchio in vetro dell'apparecchio (optional non in dotazione) va sempre tenuto sollevato.
- Durante e dopo l'uso del grill, le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Durante l'uso del forno rimuovere dal vano forno tutte le teglie e le griglie non utilizzate.
- Durante la cottura, non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola, e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare lo strato di smalto. Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.

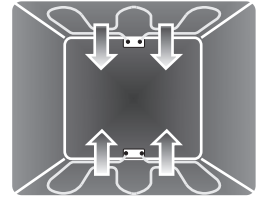


8. COTTURE CON IL FORNO

STATICO:



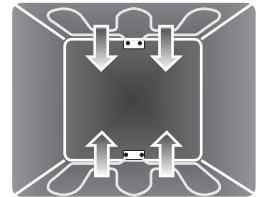
Il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare particolari tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene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



SUOLA:



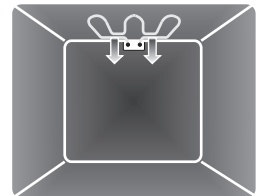
Il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze.



GRILL PICCOLO:



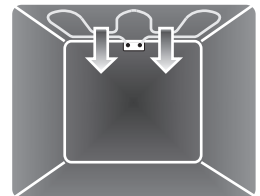
Questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



GRILL:



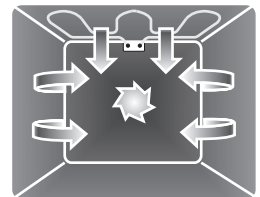
Il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio / piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Tale funzione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



GRILL VENTILATO:



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



TURBO:



La combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 2° e il 4° ripiano).

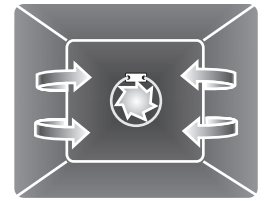




CIRCOLARE:



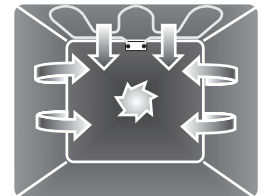
La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente (su più ripiani) pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 2° e il 4° ripiano).



SCONGELAMENTO: (solo su modello multifunzione)



Lo scongelamento rapido viene favorito dall'attivazione dell'apposita ventola e della resistenza superiore che assicurano una ripartizione uniforme di aria a bassa temperatura all'interno del forno.



8.1 Consigli e accorgimenti di cottura

8.1.1 Consigli generali

Si consiglia di inserire i cibi nel forno dopo averlo preriscaldato.

- Cucinando su più livelli si consiglia di utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su tutti i ripiani.
- In generale non è possibile abbreviare i tempi di cottura aumentando le temperature (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).

8.1.2 Consigli per la cottura di carni

- I tempi di cottura, specialmente quelli della carne, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.
- Si consiglia di utilizzare un termometro per carni durante la cottura di arrostiti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrostito, se è sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.



8.1.3 Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi per dolci scuri di metallo, aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Verifica se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto del dolce. 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.

8.1.4 Consigli per lo scongelamento e lievitazione

- Si consiglia di posizionare gli alimenti congelati in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del forno.
- Il cibo deve essere scongelato privo della confezione.
- Disporre gli alimenti da scongelare in modo omogeneo evitando la sovrapposizione di essi.
- Scongelandolo la carne si consiglia di utilizzare una griglia posizionata sul secondo ripiano dove posizionare il cibo ed una teglia posizionata al primo. 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.
- È consigliabile, per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del forno un contenitore contenente acqua.

8.1.5 Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

- Con la funzione Grill , la grigliatura di carni può essere effettuata anche infornando a forno freddo, si consiglia il preriscaldamento se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato , è invece raccomandato il preriscaldamento del forno prima della grigliatura.




8.1.6 Per risparmiare energia

Per risparmiare energia durante l'utilizzo dell'apparecchio è possibile adottare i seguenti accorgimenti:

- 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.

8.1.7 Funzione scongelamento

Nei modelli multifunzione la funzione di scongelamento permette di scongelare qualsiasi tipo di cibo. Per avviare lo scongelamento girare la manopola funzioni forno sul simbolo , un sistema di ventilazione entrerà in funzione assicurando una uniforme distribuzione della temperatura ambiente all'interno del forno.

La durata dello scongelamento dipenderà dalla quantità di cibo da scongelare.

8.2 Tabelle di cottura

Pietanze	Peso	Funzione	Posizione guida dal basso	Temperatura °C	Tempo (minuti)	
PRIMI PIATTI						
Lasagne	3 Kg	Statico	2 o 3	220 - 230	40 - 50	
Pasta al forno		Statico	2 o 3	220 - 230	40	
CARNE						
Arrosto di vitello	1 Kg	Circolare	3	180 - 190	70 - 80	
Lombo di maiale	1 Kg	Circolare	3	180 - 190	70 - 80	
Spalla di maiale	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100	
Coniglio arrosto	1 Kg	Circolare	3	180 - 190	70 - 80	
Fesa di tacchino	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Coppa al forno	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Pollo arrosto	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
CARNI DA GRIGLIARE					1 lato	2 lato
Cotoletta di maiale		Grill ventilato	5	250	7 - 9	5 - 7
Filetto di maiale		Grill	4	250	9 - 11	5 - 9
Filetto di manzo		Grill	4	250	9 - 11	9 - 11
Fettine di fegato		Grill piccolo	5	250	2 - 3	2 - 3
Salsicce		Grill ventilato	4	250	7 - 9	5 - 6
Polpette		Grill	4	250	7 - 9	5 - 6
CARNI ALLO SPIEDO (ove presente)						
Pollo		Grill girarrosto	Su asta	250	60 - 70	



I tempi indicati nelle seguenti tabelle non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.



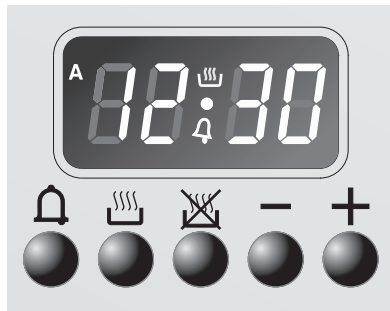
Pietanze	Peso	Funzione	Posizione guida dal basso	Temperatura °C	Tempo (minuti)
PESCE					
Trota salmonata	0.7 Kg	Circolare	3	160 - 170	35 - 40
PANE e FOCACCE					
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10
Pane		Circolare	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia		Turbo	2	180 - 190	15 - 20
DOLCI					
Ciambella		Circolare	3	160	55 - 60
Crostata		Circolare	3	160	30 - 35
Crostata		Statico	3	170	35 - 40
Pasta frolla		Circolare	2 o 3	160 - 170	20 - 25
Tortellini farciti		Turbo	2 o 3	160 - 170	40 - 50
Torta paradiso		Statico	2 o 3	170	40 - 50
Torta paradiso		Circolare	3	160	50 - 60
Bignè		Turbo	3	150 - 160	40 - 50
Pan di Spagna		Circolare	3	150 - 160	40 - 50
Torta di riso		Turbo	3	160	40 - 50
Torta di riso		Statico	3	170	50 - 60
Brioche		Circolare	3	160	25 - 30
Brioche (su ripiani multipli)		Circolare - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Biscotti pastafrolla (su multipli)	ripiani multipli)	Circolare - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20








I tempi indicati nelle seguenti tabelle non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.




8.3 Programmatore elettronico (solo su alcuni modelli)



ELENCO FUNZIONI

-  Tasto contaminuti
-  Tasto fine cottura
-  Tasto durata cottura
-  Tasto decremento valore
-  Tasto incremento valore








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

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

8.3.1 Regolazione dell'ora







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



Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenterà sul display la simbologia  lampeggiante. Premere i tasti  e  contemporaneamente premere i tasti di variazione valore  o : si otterrà l'incremento o decremento di un minuto per ogni singola pressione. Premere uno dei due tasti di variazione valore fino a fare apparire l'ora corrente. Prima di ogni impostazione del programmatore attivare la funzione e la temperatura desiderate.

8.3.2 Cottura semiautomatica







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




Premendo il tasto  il display mostrerà le cifre ; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti  o  per impostare la durata della cottura.



Dopo aver rilasciato il tasto  avrà inizio il conteggio della durata di cottura programmata e sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli  e **A** (ad indicare che è stata impostata una cottura programmata).

8.3.3 Cottura automatica



Questa regolazione consente l'accensione e lo spegnimento del forno in modo del tutto automatico.

Premendo il tasto  il display mostrerà le cifre ; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore  o  per impostare la durata della cottura.


Premendo il tasto  comparirà sul display la somma dell'ora corrente con la durata di cottura: mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore  o  per regolare l'ora del termine cottura.

Rilasciando il tasto  avrà inizio il conteggio programmato e sul display la somma dell'ora corrente unitamente ai simboli **A** e .




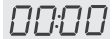




Dopo l'impostazione per mostrare il tempo restante di cottura premere il tasto ; per mostrare l'ora di fine cottura premere il tasto . L'impostazione con valori incoerenti è impedita logicamente (es. un contrasto tra un termine cottura ed una durata più lunga non verrà accettato dal programmatore).

8.3.4 Termine cottura


Al termine della cottura il forno si spegnerà automaticamente e contemporaneamente entrerà in funzione una suoneria intermittente. Dopo la disattivazione della suoneria, il display tornerà a mostrare l'ora corrente unitamente al simbolo , che segnala il ritorno alla condizione d'uso manuale del forno.

8.3.5 Contaminuti

Il programmatore può essere utilizzato anche come semplice contaminuti.

Premendo il tasto  il display mostra le cifre ; mantenere premuto il tasto  e agire sui tasti di variazione valore  o . Rilasciando il tasto avrà inizio il conteggio e sul display compare l'ora corrente e il simbolo .





Dopo l'impostazione, per visualizzare il tempo residuo premere il tasto . L'utilizzo come contaminuti non interromperà il funzionamento del forno al termine del tempo impostato.

8.3.6 Regolazione del volume suoneria




La suoneria può essere variata di volume (3 gradazioni) mentre è in funzione premendo il tasto .

8.3.7 Disattivazione della suoneria

La suoneria cessa automaticamente il proprio funzionamento dopo circa sette minuti. E' possibile disattivarla manualmente premendo i tasti  e .



Per spegnere l'apparecchio riportare successivamente le manopole in posizione 0.

8.3.8 Cancellazione dei dati impostati

Dopo aver programmato una cottura semiautomatica o automatica è possibile cancellare queste programmazioni mantenendo premuto il tasto della funzione appena programmata e contemporaneamente agendo sui tasti  o  fino a visualizzare la dicitura .

Il programmatore interpreterà la cancellazione del programma con termine della cottura.

8.3.9 Modifica dei dati impostati

I dati impostati per la cottura programmata possono essere modificati in qualsiasi momento mantenendo premuto il tasto della funzione e contemporaneamente agendo sui tasti  o  per modificare il valore.



9. PULIZIA E MANUTENZIONE



Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio. Il vapore potrebbe raggiungere le parti elettriche danneggiandole e causare corti circuiti.



ATTENZIONE: Per la vostra sicurezza, prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione straordinaria, è consigliato l'utilizzo di guanti protettivi.



Non utilizzare sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia conteneti cloro, ammoniaca o candeggina.



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

9.1 Pulizia dell'acciaio inox

Per una buona conservazione dell'acciaio inox occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.

9.2 Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici in acciaio inox usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Modo d'uso: 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.

9.3 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, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.



Evitare di fare seccare all'interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata). Seccandosi troppo a lungo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l'interno del forno.

9.4 Pulizia del piano vetroceramico



Il piano vetroceramico deve essere pulito regolarmente, meglio se dopo ogni uso, quando le lampade spia di residuo calore si sono spente.

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. Non utilizzare in nessun caso detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori e spugnette metalliche).



9.5 Pulizia 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.
- Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedere paragrafo “10.2 Smontaggio della porta”).



È consigliabile far funzionare il forno al massimo per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminarne i residui depositati all'interno del vano forno.



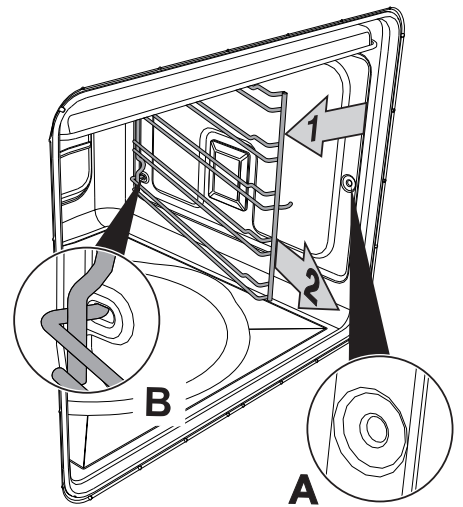
A fine operazioni è consigliabile asciugare bene le parti umide.

9.5.1 Rimozione telai guida (ove presenti)

La rimozione dei telai guida e dei pannelli autopulenti permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali. un'operazione da effettuare ogni qual volta si utilizzi il ciclo di pulizia automatico (solo sui alcuni modelli).

Per rimuovere i telai guida:

- 1 Tirare il telaio verso l'interno del forno in modo da sganciarlo dall'incastro A, successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro B.
- 2 Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai guida.



9.5.2 Pulizia dei vetri porta

Si consiglia di mantenerli sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina; in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detersivo comune.



Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi per la pulizia dei vetri porta (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche). Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie.

9.5.3 Pulizia della guarnizione

Per mantenere pulita la guarnizione utilizzare una spugna non abrasiva con acqua tiepida. La guarnizione si deve presentare morbida ed elastica (ad eccezione dei modelli pirolitici).

Nei modelli pirolitici, la guarnizione potrebbe schiacciarsi nel tempo e perdere la sua forma iniziale. Per ripristinarla pizzicare la guarnizione per tutto il suo perimetro, questa operazione è utile anche per rimuovere lo sporco che si è posizionato su di essa.



9.6 Vapor Clean: pulizia assistita



Vapor Clean è un procedimento di pulizia assistita che facilita la rimozione della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire l'interno del forno con estrema facilità. I residui di sporco vengono ammorbiditi dal calore e dal vapore acqueo facilitando la loro successiva rimozione.



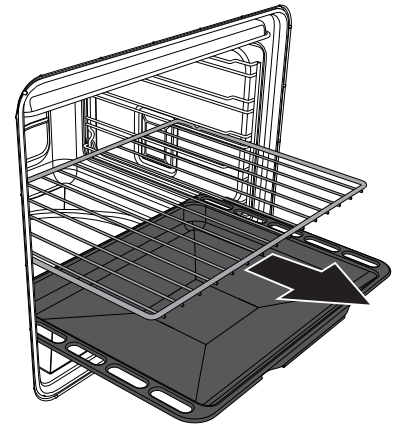
Prima di dare inizio al ciclo di pulizia assistita assicurarsi che in forno non sia presente del cibo o residui di traboccamento abbondanti derivati da cotture precedenti.



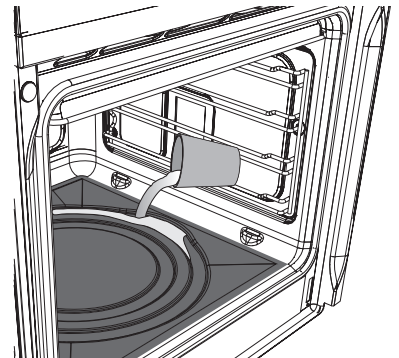
Eeguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

9.6.1 Prima di avviare il ciclo di pulizia assistita

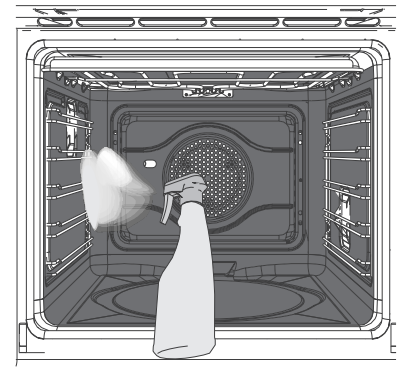
- Rimuovere completamente tutti gli accessori all'interno del forno.



- Versare circa 40cc d'acqua sul fondo del forno (come mostrato in figura). Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.



- Nebulizzare una soluzione di acqua e detersivo piatti all'interno del forno mediante un nebulizzatore a spruzzo. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, cielo, suola e verso il deflettore.
- Al termine dell'operazione chiudere la porta e procedere all'impostazione del ciclo di pulizia.




Non eccedere nella nebulizzazione della soluzione di acqua e detersivo. Si consiglia di effettuare circa al massimo 20 nebulizzazioni.



9.6.2 Impostazione del ciclo di pulizia assistita

Una volta compiuti gli interventi di preparazione al ciclo di pulizia assistita bisognerà procedere come indicato di seguito.

- girare la manopola funzioni forno e la manopola termostato forno sul simbolo  relativo alla funzione Vapor Clean;
- impostare una durata di cottura di 18 minuti tramite la procedura di **durata cottura** meglio illustrata nel paragrafo "8.3.2 Cottura semiautomatica";
- Il ciclo di pulizia assistita incomincerà circa 6 secondi dopo l'ultimo intervento sull'orologio analogico elettronico da parte dell'utente.

Arrivato al termine del ciclo di pulizia assistita il timer disattiverà gli elementi riscaldanti del forno, entrerà in funzione la suoneria e lampeggeranno i numeri sul quadrante.

9.6.3 Termine del ciclo di pulizia assistita



L'acqua residua al termine del ciclo di pulizia assistita non può esser lasciata all'interno del forno per molto tempo (ad esempio durante la notte).



Si consiglia d'indossare un paio di guanti durante queste operazioni.

Al termine del ciclo di pulizia, aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra, mentre sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.

Per facilitare l'accesso a parti anguste si consiglia la rimozione della porta come indicato nel paragrafo "10.2 Smontaggio della porta".

Per una maggior igiene e per evitare che i cibi acquisiscano un'odore sgradevole si consiglia di effettuare un'asciugatura del forno mediante una funzione ventilata a 160°C per 10 minuti circa.



10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione o sostituzione di parti soggette ad usura, quali guarnizioni, lampadine, ecc. Di seguito vengono fornite le istruzioni specifiche per ogni intervento di questo tipo.



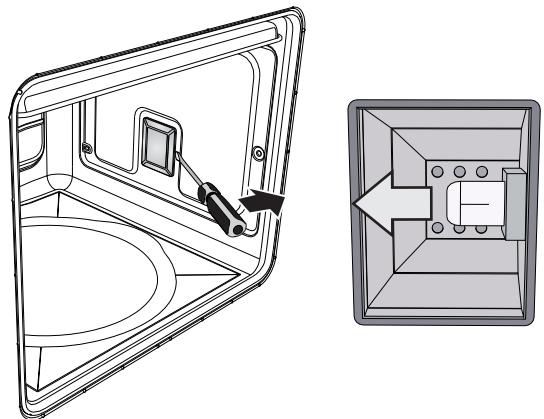
Prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.



ATTENZIONE: Per la vostra sicurezza, prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione straordinaria, è consigliato l'utilizzo di guanti protettivi.

10.1 Sostituzione della lampada d'illuminazione (forno principale)

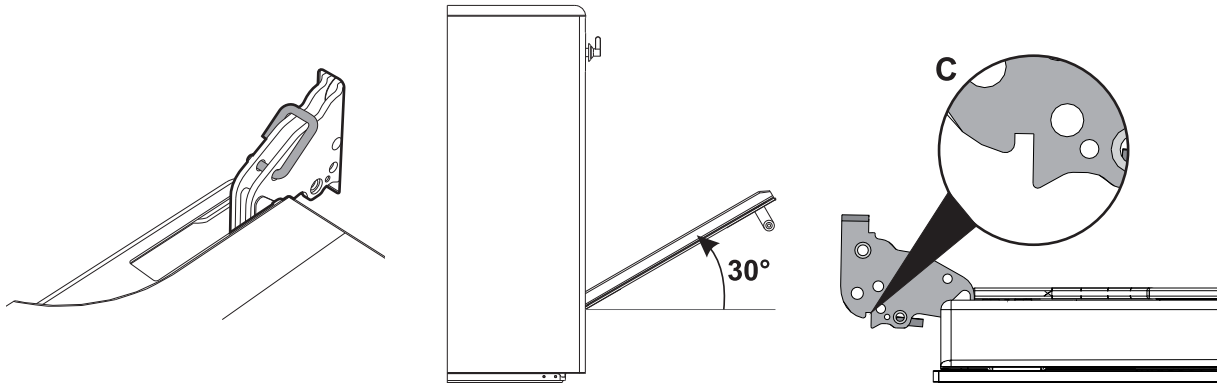
Nel caso si rendesse necessario la sostituzione di una lampada, perchè usurata o bruciata, rimuovere i telai guida vedi "9.5.1 Rimozione telai guida (ove presenti)". Successivamente rimuovere il coperchio lampada mediante l'uso di un attrezzo (ad es. un cacciavite). Rimuovere la lampada svitandola (per le lampade a filamento) o sfilandola (per le lampade alogene) nel senso indicato. Sostituire la lampada con una simile (25W per le lampade a filamento o 40W per quelle alogene).



Non toccare direttamente con le dita le lampade di tipo alogeno, ma munirsi di una copertura isolante.



10.2 Smontaggio della porta



Aprire completamente la porta. Inserire un pernetto nel foro delle cerniere. Ripetere l'operazione per entrambe le cerniere.

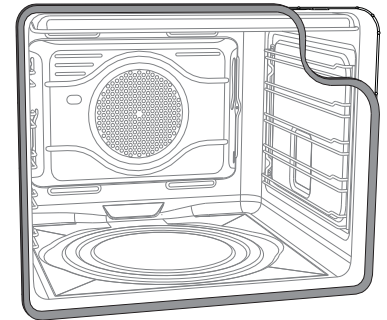
Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un'angolo di circa 30° ed estrarla.

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

10.3 Smontaggio della guarnizione

Per un'accurata pulizia del forno è possibile rimuovere la guarnizione della porta.

Ai quattro lati sono posti dei ganci che la fissano al bordo del forno. Tirare verso l'esterno i bordi della guarnizione per staccare i ganci. La guarnizione dev'essere sostituita quando perde di elasticità e si indurisce.





10.4 Smontaggio dei vetri interni

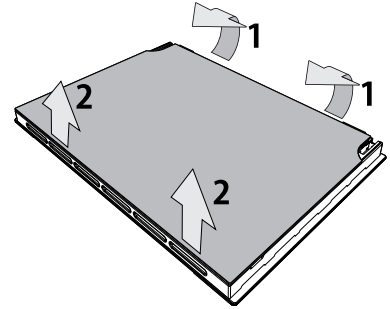
Si consiglia di mantenerli sempre ben puliti. Per facilitare le operazioni di pulizia è possibile rimuovere la porta (vedi 10.2 Smontaggio della porta) e posizionarla su di un canovaccio; oppure aprirla e bloccare le cerniere per l'estrazione dei vetri. I vetri che compongono la porta possono essere interamente smontati seguendo le istruzioni fornite di seguito.



Attenzione: prima di estrarre i vetri assicurarsi di aver bloccato almeno una delle cerniere della porta in posizione aperta come descritto nel capitolo "10.2 Smontaggio della porta". Tale operazione potrebbe rendersi necessaria ancora durante la fase di estrazione dei vetri qualora la porta si sbloccasse accidentalmente.

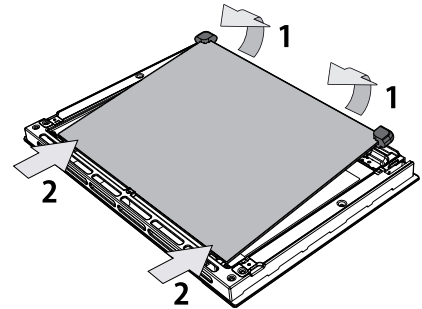
Rimozione del vetro interno:

- Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente nella parte posteriore verso l'alto seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
- Tirare verso l'alto la parte anteriore del vetro (2). Così facendo si sganciano i 4 perni fissati al vetro dalle loro sedi sulla porta forno.



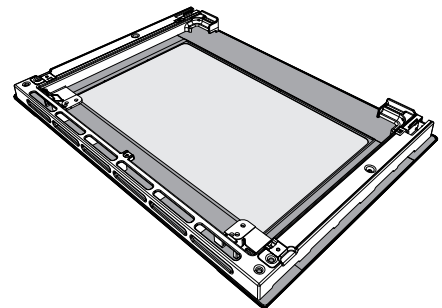
Rimozione dei vetri intermedi:

- Rimuovere i vetri intermedi sollevandoli verso l'alto, seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
- Tirare verso l'alto la parte anteriore del vetro (2).



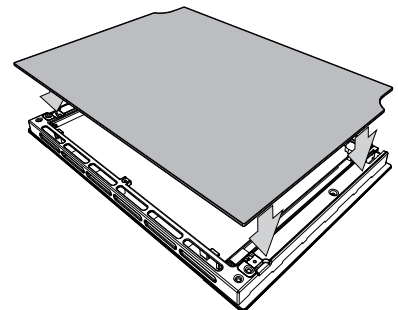
Pulizia:

Ora è possibile pulire il vetro esterno e i vetri rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



Riposizionamento vetri:

- Reinscrivere i vetri nell'ordine inverso alla rimozione.
- Riposizionare il vetro interno prestando attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni fissati al vetro nelle loro sedi sulla porta forno mediante una leggera pressione.





11. INSTALLAZIONE

11.1 Montaggio nei mobili da cucina



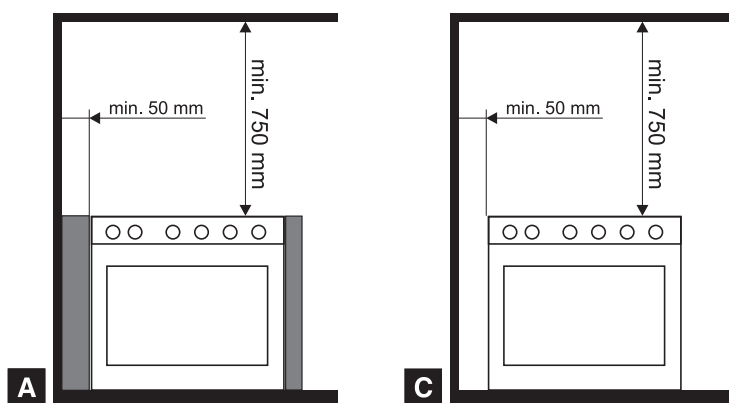
Impiallaccature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (non inferiore a 90°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.



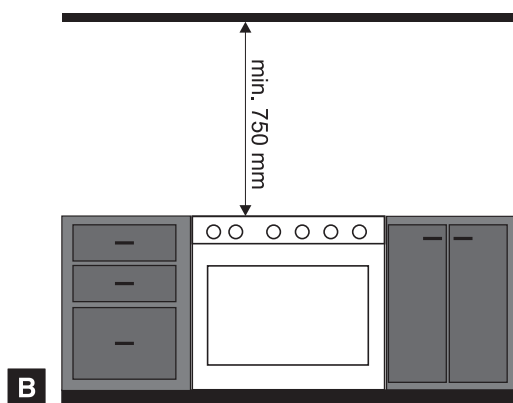
L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato e secondo le norme vigenti. Questo apparecchio a seconda del tipo d'installazione appartiene alla classe 2-sottoclasse1 (Fig. A - Fig. B) o alla classe 1 (Fig. C).

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.

Pensili posizionati sopra il piano di lavoro dell'apparecchio devono avere da esso una distanza minima pari a 750 mm. Quest'ultima può essere ridotta a 650 mm nel caso d'installazione di una cappa aspirante.



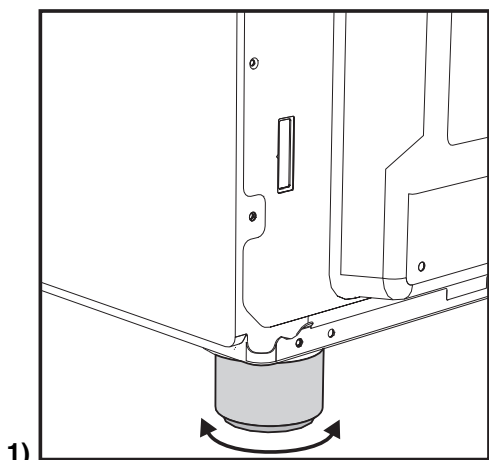
- A** Apparecchio incassato (Classe 2 sottoclasse 1)
- B** Apparecchio incassato (Classe 2 sottoclasse 1)
- C** Apparecchio libera installazione (Classe 1)



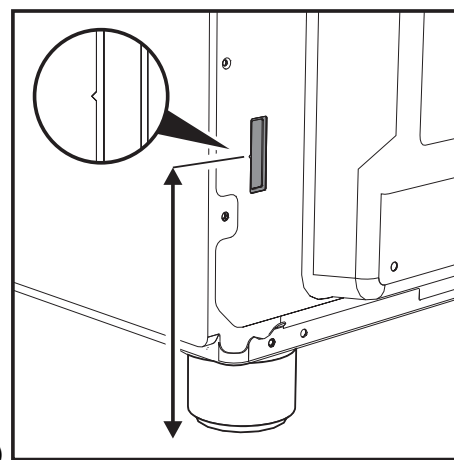


11.2 Staffe di fissaggio muro (ove presenti)

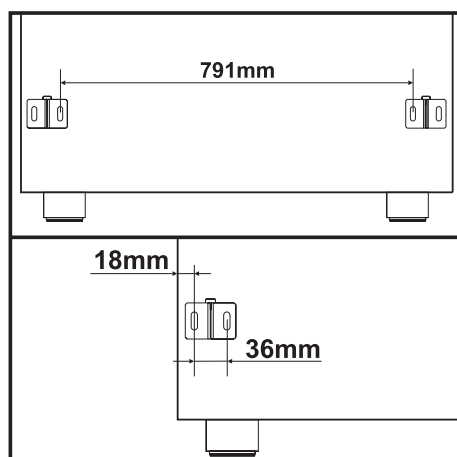
Per assicurare la stabilità dell'apparecchio è necessario installare il sistema di fissaggio in dotazione. Questo sistema, installato correttamente, è utile a prevenire il ribaldamento dell'apparecchio.



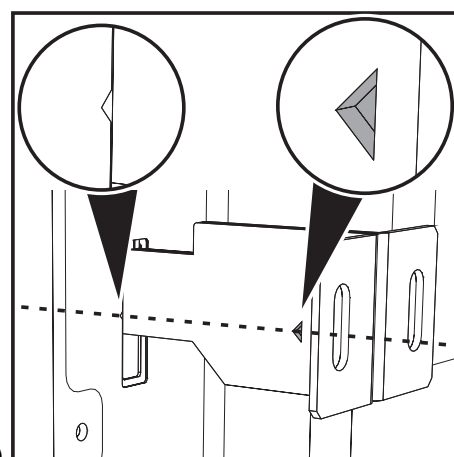
1) Tramite i piedini regolabili livellare l'apparecchio all'altezza desiderata.



2) Misurare la distanza dall'indice della fessura al pavimento.



3) Riportare la stessa altezza precedentemente misurata sul muro per eseguire i fori di fissaggio delle staffe. L'interasse dei fori da seguire è indicato nello schema sovrastante.



4) Prima di serrare completamente le staffe al muro verificare che l'indice posto sulle staffe sia alla stessa altezza dell'indice posto sul retro dell'apparecchio. Posizionare l'apparecchio prestando attenzione che le staffe si inseriscano correttamente.



11.3 Collegamento elettrico



Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate dalla targhetta posta sull'apparecchio. Questa targhetta non deve mai essere rimossa. Una copia della targhetta viene abbinata alle istruzioni.



L'allacciamento elettrico dell'apparecchio dev'essere effettuato da un tecnico qualificato.



Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.



È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.



In caso di collegamento alla rete elettrica tramite presa e spina, entrambe dovranno essere dello stesso tipo e andranno collegate al cavo di alimentazione in conformità alle norme in vigore. La presa dovrà essere accessibile ad apparecchio incassato. **NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.**



In caso di sostituzione: il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in modo tale che, in caso di strappo dalla presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.



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



Se si utilizza un collegamento fisso è necessario predisporre sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione omnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguali o superiore a **3 mm**, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.

TIPOLOGIE COLLEGAMENTO POSSIBILI	TIPOLOGIA CAVO (se non presente)	
<p>380 - 415 V 3N~</p>	pentapolare	5 x 1.5 mm² H05V2V2-F
<p>380 - 415 V 2N~</p>	tetrapolare	4 x 2.5 mm² H05V2V2-F
<p>220 - 240 V 1N~</p>	tripolare	3 x 4 mm² H05V2V2-F



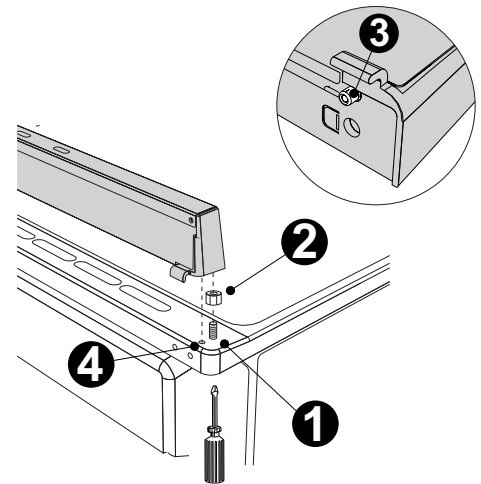
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C di tipo H05V2V2-F.
- I valori sopra indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiere dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- I cavi di alimentazione sopra indicati, sono dimensionati tenendo in considerazione il fattore di contemporaneità (in conformità alla norma EN 60335-2-6).



11.4 Posizionamento dell'alzatina

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

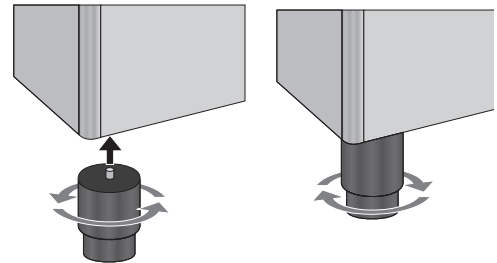
- 1 Svitare i 2 dadi (B) posti sul retro del pianale.
- 2 Posizionare l'alzatina sopra il pianale facendo corrispondere i perni (C) con i fori (D).
- 3 Fissare l'alzatina al pianale avvitando le viti (A).



11.5 Posizionamento e livellamento dell'apparecchio

Dopo aver proceduto al collegamento elettrico e/o gas, avvitare i quattro piedini in dotazione all'apparecchio. Inserire prima i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.

Per ottenere 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.



Per evitare eventuali danni all'apparecchio si raccomanda di avvitare in sequenza, i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.