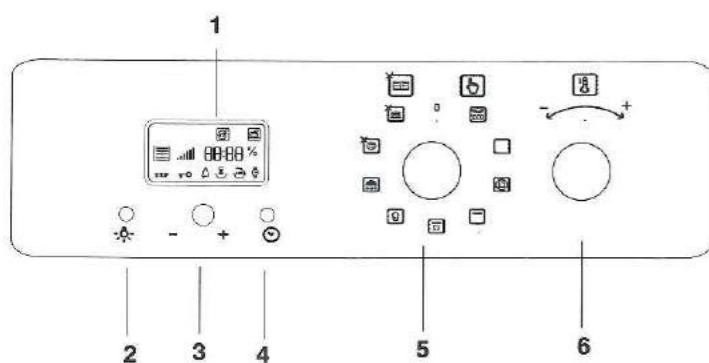
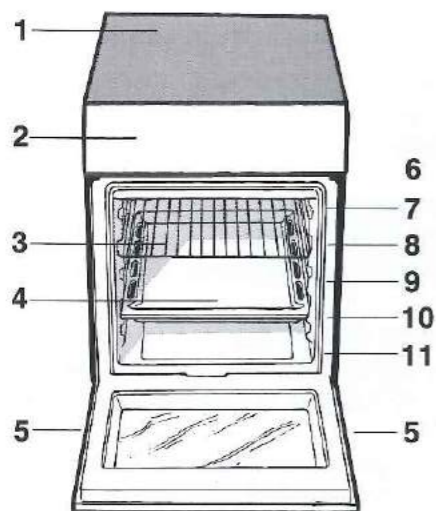


IT ! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.



IT Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

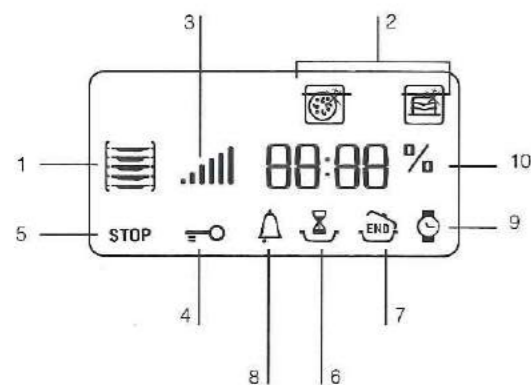
- 1.DISPLAY
2. Tasto LUCE FORNO*
- 3.Manopola IMPOSTAZIONE TEMPI
- 4.Tasto IMPOSTAZIONE TEMPI
- 5.Manopola PROGRAMMI
- 6.Manopola TERMOSTATO



IT Descrizione dell'apparecchio Vista d'insieme

- 1.Piano di cottura induzione
- 2.Pannello di controllo
- 3.Ripiano GRIGLIA
- 4.Ripiano LECCARDA
- 5.Piedino di regolazione
- 6.GUIDE di scorrimento dei ripiani
- 7.posizione 5
- 8.posizione 4
- 9.posizione 3
- 10.posizione 2
- 11.posizione 1

IT Display



1. Icona del ripiano di cottura consigliato
2. Icone PROGRAMMI AUTOMATICI
3. Indicatore del Preriscaldamento
4. Indicatore PORTA BLOCCATA
5. Icona STOP
6. Icona DURATA
7. Icona FINE COTTURA
8. Icona CONTAMINUTI
9. Icona OROLOGIO
10. Digit numerici TEMPERATURA e TEMPI

Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

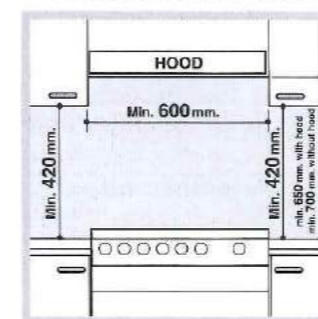
Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di



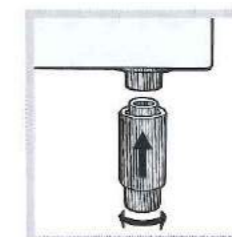
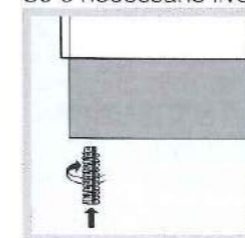
420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate

secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento

Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).

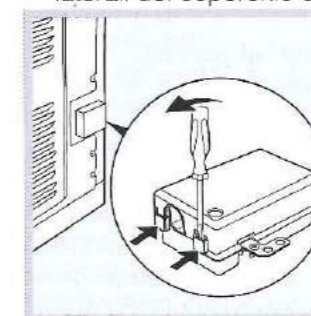


IT Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsetteria:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsetteria;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsetteria.

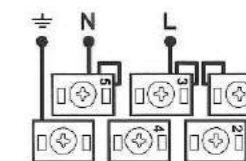


Per la messa in opera

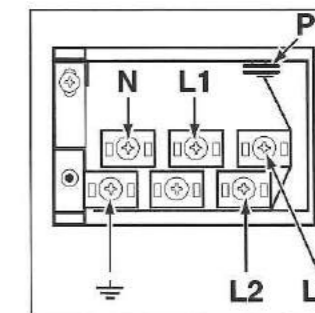
del cavo eseguire le seguenti operazioni:

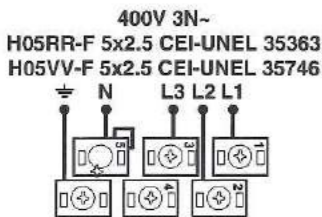
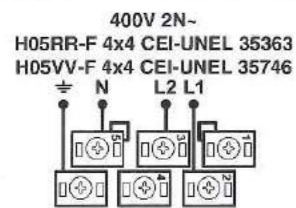
- svitare la vite del serracavo e le viti dei contatti
- ! I ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (vedi figura).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



- per effettuare i collegamenti elettrici delle figure, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (vedi figura - riferimento „P”)





- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

Collegamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

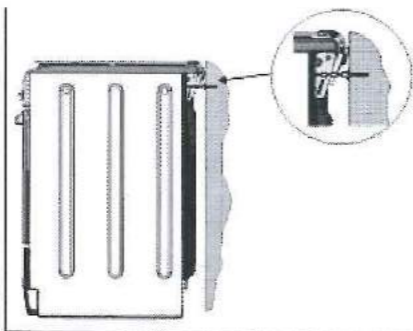
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

La targhetta caratteristiche e' situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

* Presente solo su alcuni modelli.

La catenella di sicurezza



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassativamente installata!

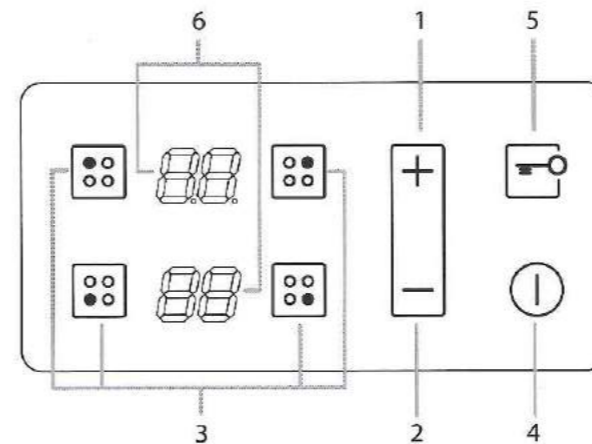
La cucina e' dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio. Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio. Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo e' necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm.

Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del ! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione !

TABELLA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	32,4x43,5x41,3 cm
Forno HxLxP	
Volume	lt. 59
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL e ECODESIGN	Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-1 Norma EN 50564 Norma EN 30-2-1 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria.
	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/EEC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off-mode)

Descrizione dell'apparecchio

Manopole del piano di cottura



Il pannello di controllo descritto nel presente manuale è solo un esempio rappresentativo: potrebbe non corrispondere esattamente al pannello del proprio dispositivo.

Quando viene usato il pannello del pannello di controllo:

- Non indossare guanti
- Usare dita pulite
- Toccare il vetro con delicatezza

- 1 Il pulsante **INCREASE(+)/REDUCE(-) POWER** controlla il livello di potenza su ogni singola zona di cottura
- 2 Il pulsante **INCREASE (+)/ REDUCE(-) TIME** controlla il tempo di cottura sulle zone di cottura.
- 3 **COOKING ZONE POWER** visualizza il livello di potenza selezionato per ogni singola zona di cottura
- 4 Il pulsante **ON/OFF** accende e spegne il dispositivo.
- 5 Il pulsante **CONTROL PANEL LOCK** evita modifiche accidentali sulle impostazioni del pannello di cottura e indica che il pannello di controllo è stato bloccato.
6. **TIMER** visualizza il tempo di cottura selezionato.

! Per informazioni dettagliate sulle funzioni del pannello di controllo rimandiamo alla sezione "Avvio e uso".

! Questo prodotto è conforme ai requisiti dell'ultima direttiva europea sulla limitazione del consumo energetico mentre il dispositivo si trova in modalità standby. Nel caso in cui non vengano eseguite operazioni per un periodo di 2 minuti, dopo che la spia di indicazione calore residuo si spegne e la ventola si ferma (ove presente), il dispositivo passa automaticamente in modalità OFF. Il dispositivo riprende il suo normale funzionamento alla pressione del pulsante ON/OFF.

Avvio e uso

Calibrazione iniziale dell'interfaccia utente

L'interfaccia utente dispone di una calibrazione iniziale della tastiera che mira adattare la sensibilità dei tasti alle condizioni finali sul piano meccanico, ambientale e dell'utente.

Ogni volta che il piano cottura viene collegato alla presa di corrente, o ancora ogni volta che un blackout causa un reset dell'interfaccia utente, la prima volta che viene toccato il blocco tastiera viene nuovamente regolata la sensibilità della tastiera. La prima volta che viene toccato l'interruttore di blocco sarà necessario rispettare alcune condizioni:

- non usare guanti
- usare un dito pulito
- toccare il vetro (toccare in modo delicato)

Prima di collegare il dispositivo alla sorgente di alimentazione, verificare che:

- Il dispositivo sia dotato di messa a terra e che la presa sia conforme alla legge.
- La presa supporti la potenza massima del dispositivo, indicata sulla targhetta fissata al dispositivo.
- La tensione rientri nei valori indicati sulla targhetta dei dati.
- La presa sia compatibile con la spina del dispositivo. Nel caso in cui fossero incompatibili, rivolgersi a un tecnico autorizzato per la sostituzione. Non usare prese multiple o prolunghe.

! Dopo aver installato il dispositivo, il cavo di alimentazione e la presa elettrica devono restare prontamente accessibili. ! Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.

! Il cavo va verificato a intervalli regolari e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.

! Il costruttore declina ogni responsabilità qualora non siano rispettate le norme di sicurezza

! Non rimuovere o sostituire il cavo di alimentazione per nessun motivo. La rimozione o la sostituzione dello stesso invaliderà la garanzia e la marcatura CE. INDESIT non si assume alcuna responsabilità per incidenti o danni derivanti dalla sostituzione/rimozione del cavo di alimentazione originale. La sostituzione può essere accettata unicamente se eseguita da personale autorizzato da INDESIT e usando pezzi di ricambio originali.

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia delle tracce di grasso sul vetro. Prima di usare il dispositivo consigliamo di rimuoverle con un apposito prodotto detergente non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzo vi potrebbe essere odore di gomma. Ciò durerà solo alcuni minuti.

! Dopo alcuni secondi che il piano cottura sarà stato collegato alla corrente, verrà emesso un rumore tipo segnale acustico. Ora è possibile accendere il piano cottura.

Tipi di rumore durante il normale funzionamento del piano cottura:

- Segnale acustico: a causa delle vibrazioni delle parti metalliche che costituiscono l'elemento di induzione e la pentola; questo rumore viene generato dal campo elettromagnetico necessario per produrre il calore e aumenta mano a mano che la potenza dell'elemento di induzione aumenta.
 - Fischio delicato: si sente quando la pentola collocata sulla zona di cottura è vuota; il rumore scompare non appena nella pentola viene messa acqua o vengono messi degli alimenti.
 - Crepitio: prodotto dalla vibrazione dei materiali sulla parte inferiore della pentola a causa del flusso di correnti parassitiche causato dai campi elettromagnetici (induzione); può essere più o meno intenso a seconda del materiale di cui è composta la parte inferiore della pentola, e diminuisce con l'aumentare delle dimensioni della pentola.
 - Fischio forte: si sente quando due elementi di induzione dello stesso gruppo funzionano insieme a potenza massima e/o quando la funzione booster è impostata sull'elemento più grande mentre l'altro viene regolato automaticamente. Il rumore è ridotto diminuendo il livello di potenza dell'elemento di induzione autoregolato; gli strati inferiori delle pentole fatti con vari tipi di materiali sono fra i principali responsabili di questo rumore.
 - Rumore della ventola: una ventola è necessaria per garantire il corretto funzionamento del forno oltre che per proteggere l'unità elettronica da un eventuale surriscaldamento. La ventola funziona a potenza massima quando il grande elemento di induzione è a potenza massima o quando la funzione booster è attiva; in tutti gli altri casi, funziona a potenza media, a seconda della temperatura selezionata. La ventola potrebbe inoltre continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura rilevata è alta.
- I tipi di rumore che ci sentono sono dovuti alla tecnologia dell'induzione e non sono per forza di cose anomalie di funzionamento del dispositivo.
- ! Nel caso in cui il pulsante (-) o (+) venga premuto a lungo, il display scorre rapidamente su tutti i livelli di potenza e i minuti del timer.

Condizioni di luce iniziali

Quando al piano cottura viene inizialmente data potenza, il controllo touch esegue un processo di calibrazione per i pulsanti touch che richiede un basso livello di luce ambientale nell'area dei tasti touch.

Nel caso in cui durante il processo di calibrazione venga rilevata una luce ambientale troppo elevata, sull'interfaccia utente compare „FL” (Errore luce ambiente infrarossi) e il processo di controllo della calibrazione viene sospeso. Per modificare il processo, consigliamo di spegnere le eventuali luci che potrebbero interferire col processo di calibrazione (ad esempio illuminazione alogena del-


la cappa della cucina). L'errore scomparirà non appena vengono trovate condizioni di illuminazione ambientale soddisfacenti e non appena la procedura di calibrazione verrà eseguita in modo soddisfacente.


- L'errore "FL" può essere generato solo dopo 3s dall'accensione iniziale del piano cottura.
- Consigliamo di spegnere tutte le fonti di illuminazione della cappa della cucina nonché tutte le luci puntate sul piano di cottura prima della prima accensione dello stesso.
- Dopo che il controllo touch ha eseguito il processo di calibrazione iniziale (circa 3s) sarà possibile riaccendere le eventuali cappe come si fa normalmente. Questa operazione non influirà sul funzionamento del controllo touch.

Accendere il piano cottura

Quando al piano cottura viene inizialmente data potenza, il controllo touch esegue un processo di calibrazione per i pulsanti touch che richiede un basso livello di luce ambientale nell'area dei tasti touch. Nel caso in cui venga rilevato un livello eccessivo di illuminazione ambientale, l'interfaccia Utente visualizza l'errore „FL” e il processo di calibrazione viene sospeso. L'errore scomparirà non appena vengono trovate condizioni di illuminazione ambientale soddisfacenti e non appena la procedura di calibrazione verrà eseguita in modo soddisfacente.


Dopo aver collegato il piano di cottura alla presa di corrente, il pannello touch potrebbe venire automaticamente bloccato. Per sbloccare il pannello premere e tenere premuto il pulsante di Blocco del Pannello di

Controllo .

Per accendere il piano cottura, premere e tenere premuto il pulsante  per circa 1 secondo.

Il piano cottura si accende, e quando viene emesso un bip, tutte le zone di cottura visualizzano un puntino con una cifra.

Quando il piano cottura è SPENTO, dopo 5 sec, il controllo, non appena

tocchiamo un tasto, fa ACCENDERE IL LED KEYLOCK  e sarà possibile continuare a usare il dispositivo come al solito, sbloccando la tastiera per ridurre il consumo energetico.

Lo spegnimento del piano cottura viene segnalato da un bip della durata di 3 secondi.

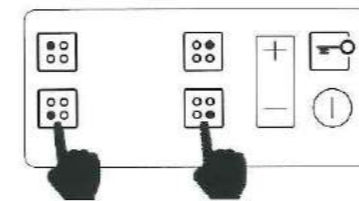
Configurazione della gestione energetica

Il limite di potenza massimo del piano di cottura 2800W può essere ridotto dall'utente a 2200W, 1600W o 1000W

L'impostazione della potenza è possibile solo durante i primi 30 secondi dall'alimentazione del prodotto, dopo aver sbloccato il childlock e con tutte le zone di cottura spente

La sequenza per impostare un nuovo limite di potenza per il piano cottura è:

1. Premi contemporaneamente i tasti delle due zone di cottura: anteriore sinistra ed anteriore destra:




2. Seleziona la potenza che vuoi utilizzare con i tasti (+) e (-).
3. Registra la potenza selezionata premendo contemporaneamente i tasti delle zone indicate sopra.

Quindi, il nuovo limite di potenza del piano cottura viene registrato e avviene un reset del sistema.

Se per 60 secondi non viene eseguita nessuna azione, le modifiche non vengono registrate e c'è un reset di sistema.

Accensione delle zone di cottura

Ogni zona di cottura viene controllata servendosi di

un pulsante selettore  e con un dispositivo di regolazione della potenza che consiste in un pulsante (-) e in un pulsante (+).

- Per avviare il funzionamento di una zona di cottura, premere il pulsante di comando corrispondente e impostare il livello di potenza desiderato (fra 0 e 9) servendosi dei pulsanti (-) o (+)

Premere e tenere premuto il pulsante (-) per impostare immediatamente il livello di potenza a "9"

Premere e tenere premuti i pulsanti (+) e (-) contemporaneamente per tornare al livello di potenza "0"

Se il livello di potenza è impostato su "0", premere e tenere premuto il pulsante (+) per aumentare rapidamente il livello di potenza

La scelta di una zona di cottura viene segnalata da un bip poi il livello di potenza viene visualizzato sul display

Se la selezione del riscaldatore non avviene entro 10 secondi, il piano di cottura si spegnerà automaticamente.

Funzione di ebollizione rapida "Booster"


La funzione booster per alcune delle zone cottura può essere usata per ridurre i tempi di riscaldamento.

Può essere attivata premendo il pulsante (+) oltre al livello 9. Questa funzione porta la potenza a 1600 W o 2000 W, a seconda delle dimensioni della zona di cottura rilevante. L'attivazione del booster viene segnalata da un bip, e la lettera 'P' compare sul display.

Il booster funziona per 10 minuti massimo. Dopo questi 10 minuti viene emesso un bip e la zona cottura torna al livello "9"

Col riscaldatore sul livello Booster, se viene toccato il pulsante [+], si sente un suono simile a un bip di errore e il livello di potenza non cambia. Col riscaldatore sul livello Booster, se viene toccato il pulsante [-], si sente un suono simile a un bip e il livello di potenza viene portato a 9.

Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla usando il pulsante selettore corrispondente  e:

- Premere il pulsante (-): la potenza della zona di cottura verrà progressivamente ridotta fino a spegnersi.

Dopo aver selezionato la zona di cottura, il riscaldatore può anche essere spento toccando simultaneamente i tasti [-] e [+]. Viene emesso un bip e sul display corrispondente compare la dicitura "0".

Uso del timer

Tutte le zone cottura possono essere programmati simultaneamente, per una durata compresa fra 1 e 99 min.

1. Selezionare la zona cottura servendosi del pulsante selettore corrispondente.

2. Regolare il livello di potenza della zona di cottura.

3. Dopo aver selezionato il livello di potenza necessario, toccando ancora la zona di riscaldamento o il selettore corrispondente, viene emesso un bip e compare la lettera "t" con un puntino sul display del riscaldatore. Il tempo restante verrà visualizzato nella parte opposta del riscaldatore con timer. Se la zona di riscaldamento con timer si trova ad esempio nella parte inferiore, il conteggio compare nei display superiori.

4. Definire la durata di cottura usando i pulsanti (-) e (+) I pulsanti (-) e (+) toccati simultaneamente | portano al valore 0.

Se il tempo non viene selezionato entro 10 secondi, oppure se il tempo selezionato è 0 dopo 10 secondi, l'ultima volta che vengono toccati i tasti (-) o (+), il timer viene spento.

Avvio del conto alla rovescia del timer.

Il conto alla rovescia inizia quando la visualizzazione del timer si è conclusa toccando qualche tasto zona cottura, oppure automaticamente 10 secondi dopo l'ultima volta che sono stati toccati i tasti [+] o [-]. Viene emesso un bip, e sul display compare il livello di potenza e un puntino, a indicare che il riscaldatore è sottoposto a timer.

! Per modificare il tempo di un riscaldatore con timer, ripetere il summenzionato processo.

! Premendo e tenendo premuti i tasti + e - viene aumentata la velocità di selezione del tempo


Fine del conto alla rovescia del timer.

Quando il tempo restante è scaduto, il riscaldatore con timer viene spento, il display del riscaldatore visualizza '0' lampeggiante e l'allarme del timer emette dei bip per un minuto


L'allarme verrà annullato premendo un qualsiasi tasto del controllo touch.

Blocco del pannello di controllo

Quando il piano cottura viene acceso, sarà possibile bloccare i comandi del forno per evitare modifiche accidentali alle impostazioni (bambini, in fase di pulizia, ecc.).

Premere il pulsante  per bloccare il pannello di controllo: l'icona si illumina e viene emesso un bip.

Per usare uno dei controlli (ad esempio per interrompere la cottura), sarà necessario disattivare questa funzione.

Premere il pulsante  per alcuni secondi; l'icona si spegnerà e verrà rimossa la funzione di blocco.


Tutti i tasti sulla selezione della zona di cottura saranno bloccati

se il piano cottura è spento,

se il blocco del pannello di controllo è attivato o

se si verifica un errore sul piano cottura

Spegnere il piano cottura

Premere il pulsante  per spegnere il dispositivo, non fare affidamento unicamente sul sensore pentole.

Se il blocco del pannello di controllo è stato attivato, i controlli continueranno a essere bloccati anche alla riaccensione del piano cottura. Per riaccendere il piano cottura, sarà come prima cosa necessario rimuovere la funzione di blocco.

Consiglio pratico per l'uso del dispositivo

! Usare pentolame realizzato con materiali compatibili col principio dell'induzione (materiali ferromagnetici). Consigliamo nello specifico pentole fatte di: ghisa, acciaio rivestito o acciaio inossidabile speciale adatto all'induzione. Servirsi di un magnete per testare la compatibilità della pentola.



! Non utilizzare adattatori, diffusori, piastre metalliche in quanto influenzano negativamente le performance del prodotto e possono anche causare danni estetici al piano.

Inoltre, per ottenere i risultati migliori dal proprio piano cottura:

- Usare pentole con una base spessa e piatta per utilizzare al meglio la zona di cottura.



- Usare sempre pentole con un diametro sufficientemente largo per coprire completamente la piastra, per sfruttare tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che la base della pentola sia pulita e secca per utilizzarla al meglio e per estendere la durata di vita sia delle zone di cottura che del pentolame.
- Evitare di usare le stesse pentole usate su bruciatori a gas: la concentrazione del calore sui bruciatori a gas può rovinare la base della pentola, causandone un'adesione scorretta.
- ! Non lasciare pentole vuote su qualsiasi zona di cottura, mentre la zona è attiva, dato che questa operazione potrebbe danneggiare il piano cottura.

Dispositivi di sicurezza

Sensore pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un dispositivo che rileva la presenza della pentola. La piastra riscaldante emette calore solo quando viene posizionata una pentola delle dimensioni giuste.

Il simbolo "u" sul display compare se dopo aver selezionato la zona di cottura la pentola non viene posizionata o in caso di:

- Pentole incompatibili
- Una pentola il cui diametro è troppo piccolo
- Se la pentola è stata rimossa dalla piastra

Dopo 10 secondi senza pentole sulla zona di cottura viene emesso un bip di avvertimento.

Dopo 60 secondi senza pentole sulla zona di cottura viene, il riscaldatore si spegne.

Protezione da surriscaldamento

Se gli elementi elettronici su surriscaldano, il numero che indica il livello di potenza inizia a lampeggiare, e la lettera "u" compare sul display. Quando la temperatura ha raggiunto un livello adeguato, questo messaggio scompare e sarà possibile iniziare a usare nuovamente il piano cottura.

Interruttore di sicurezza

Il dispositivo ha un interruttore di sicurezza che disattiva automaticamente le zone di cottura dopo che sono state in funzione per un po' di tempo a una determinata potenza. Quando l'interruttore di sicurezza viene avviato, sul display compare "0".

Per esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5 e si spegnerà dopo 5 ore di funzionamento continuo, mentre la piastra anteriore sinistra è impostata su 2 e si spegnerà dopo 8 ore.

Quando uno o più tasti vengono attivati per più di 10 secondi, il controllo touch si spegne

Viene emesso un bip ogni sec., mentre il tasto / i tasti viene / vengono attivato / attivati.

Con tutti i riscaldatori a zero per 10 secondi il piano cottura viene spento.

Se lo spegnimento è causato da un'attivazione casuale dei tasti, il controllo touch si attiva come sopra descritto.

Segnale Acustico

Ciò indica varie irregolarità

- Un oggetto (pentola, posata, ecc.) è stato posizionato sul pannello di controllo per più di 10 secondi.
- È stato rovesciato qualcosa sul pannello di controllo.
- Un pulsante è stato premuto troppo a lungo. Tutte queste situazioni possono causare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Nel caso in cui il problema non venga rimosso, il segnale acustico continuerà a suonare e il piano cottura verrà spento.















Errori e Allarmi

Quando viene rilevato un errore, tutto il dispositivo o i riscaldatori vengono spenti, viene emesso un bip (solo se uno o più riscaldatori sono attivi) e tutti i display visualizzano la dicitura "F" e il codice di errore (un numero di indice o una lettera) in alternanza.

Nel caso in cui il problema non sparisca da solo, contattare l'Assistenza Tecnica.





Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	10
2	9
3	8
4	7
5	6
6	5
7	4
8	3
9	2

Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo	9	 Cottura a Pressione Pentola a Pressione	 Frittura
	8	 Grigliata	 Ebollizione
Cottura a fuoco vivo	7	 Crêpe	 Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
Cottura a fuoco medio	6	 Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdura) Latte	 Addensamento lento (Sughi consistenti)
	5	 Cottura a bagnomaria	 Cottura a Pressione a pressione sopra il sibilo
	4	 Cottura a fuoco lento (Stufati)	 Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo	3	 Salse al cioccolato	 Mantenimento al caldo




Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.

Impostare il contaminuti


! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Uso del forno

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.

4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (vedi programmi di cottura);
 - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
5. È possibile modificare la durata della cottura (vedi programmi di cottura).
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma ROSTICCERIA non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All'inizio del programma PIROLISI la ventola funziona a bassa velocità.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno





A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

! Al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, finalizzato ad ottimizzare le performances di cottura, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione di ventola ed elementi riscaldanti.

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio




Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.


Impostare il contaminuti


! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.

4. Il DISPLAY visualizza l'icona  che consiglia il livello sul quale posizionare la teglia.

5. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (vedi programmi di cottura);
 - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
6. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura.

È possibile modificare la durata della cottura (vedi programmi di cottura).

7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.



ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie e sufficientemente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore tirarle. (2)

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C. Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

Luce Forno

La luce viene attivata premendo il tasto LUCE sotto il display, oppure scegliendo la funzione LUCE sulla manopola dei PROGRAMMI.*



Programma FORNO TRADIZIONALE

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.



Programma MULTICOTTURA

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.



Programma BARBECUE (GRILL)

Si attiva l'elemento riscaldante superiore. Ruotando la manopola TERMOSTATO, il DISPLAY indicherà i livelli di potenza impostabili, che vanno da 5% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



Programma GRATIN

Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



Programma FAST COOKING

Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.



Programma SCONGELAMENTO*

La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. È indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore

come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "multicottura" impostando una temperatura di 80° - 100°C.

! Un prodotto scongelato deve essere consumato rapidamente. Non ricongelare mai un alimento scongelato. Una volta terminato lo scongelamento, estrarre l'alimento dal forno e metterlo in frigorifero in attesa di essere cucinato o consumato entro breve tempo.



Programma ECO

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato ed uniforme all'interno del forno.

Questo programma è indicato per cotture lente di ogni tipo di pietanza con temperature regolabili fino a un massimo di 200°C, oltre che per il riscaldamento di vivande e per i completamenti di cottura.

È particolarmente indicato per la cottura lenta di carni e pesci, consentendo di ottenere carni più tenere con un risparmio energetico.

Programmi di cottura automatici

! La temperatura e la durata di cottura sono prestabilite e non possono essere modificate tramite il sistema C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata) che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**; per il posizionamento della teglia si consiglia di far riferimento al livello indicato dall'icona

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.



Programma PIZZA

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.



Programma DOLCI (PASTICCERIA)

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito. Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.



Programma PIZZA

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imbrattare leggermente la leccarda.

Ricetta per la PIZZA :

1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell'ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo

- Lanciare la cottura

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto finché non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finché non lampeggiano l'icona e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale

acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata. Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Precauzioni e consigli

Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
Forno Tradizionale	Anatra	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Arrosti di vitello o manzo	1	2	1	si	200	70-75
	Arrosti di maiale	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	1	si	180	15-20
	Crostate	1	2	1	si	180	30-35
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Pan di Spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate		1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello		2	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1+1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	si	190-200	35-40
	Bigné su 2 ripiani	1	2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani	1	2 e 4	1 e 3	si	180	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
Barbecue	Sgombri	0,7	4	3	no	100%	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	no	100%	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	4	3	no	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	3 o 4	2 o 3	no	100%	15-20
	Salsiccia	0,7	4	3	no	100%	15-20
	Hamburger	n° 4	4	3	no	100%	10-12
	Toast (o pane tostato)	0,5	4	3	no	100%	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	n° 4	4	3	no	100%	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	0,6	-	-	no	100%	70-80
		1	-	-	no	100%	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Arrosti di vitello o manzo	1	2	2	no	210	60-75
	Arrosti di maiale	1	2	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	2	no	210	40-45
Fast cooking	Surgeati	0,3	2	1	-	250	12
	Pizza	0,4	2	1	-	200	20
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0,4	2	1	-	220	30-35
	Torta rustica di spinaci	0,5	2	1	-	200	25
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	35
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	25-30
	Panetti dorati	0,4	2	1	-	180	15-20
	Bocconcini di pollo	0,4	2	1	-	220	15-20
	Precotti						
	Ali di pollo dorate	0,4	2	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi						
	Biscotti (di frolla)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
Salatini di sfoglia al formaggio	0,2	2	1	-	210	10-12	

I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

! Programma ECO: questo programma può essere utilizzato per cotture lente di ogni tipo di pietanza con temperature regolabili fino a un massimo di 200°C, per il riscaldamento di vivande e per i completamenti di cottura.

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
Pizza automatica	Pizza (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia (impasto di pane)	1	2	2	No	-	23-33
Dolci automatico	Dolci a pasta lievitata	1	2 o 3	2	No	-	35-55

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.

- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Qualora si disponga di un contratto di fornitura elettrica a tempo, l'opzione "ritarda cottura" semplificherà il risparmio spostando il funzionamento nei periodi a tariffa ridotta.
- Ottimizzare il calore residuo del piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

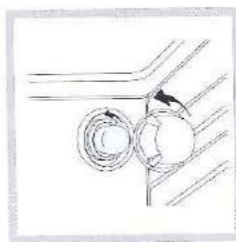
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.

- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e

ricollegare il forno alla rete elettrica.

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

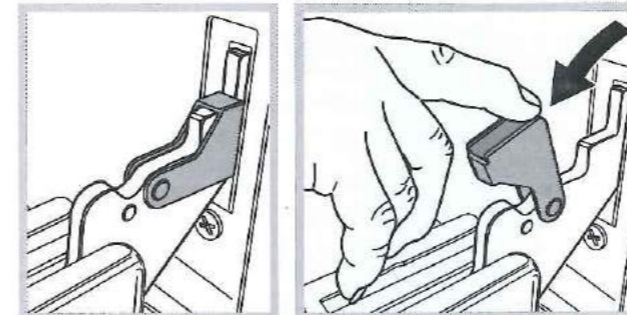
! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

FORNO:

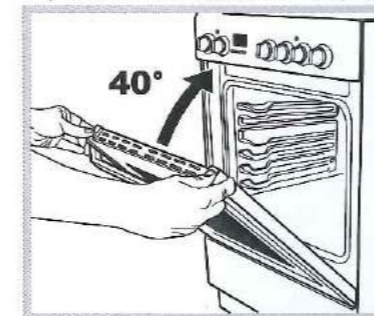
Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby. La modalità standby è visualizzata con "Tasto Orologio" in bassa luminosità. Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Rimozione e inserimento della porta del forno:

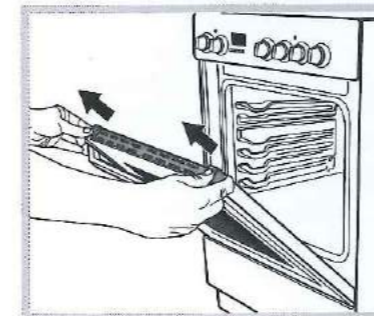
1. Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).



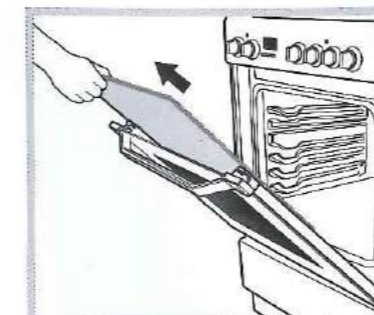
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto) 40°



4. Premere i due pulsanti sul profilo superiore ed estrarre il profilo (cfr. foto)



5. Rimuovere il foglio di vetro ed eseguire la pulizia come indicato nel capitolo: "Cura e manutenzione".



6. Sostituire il vetro.

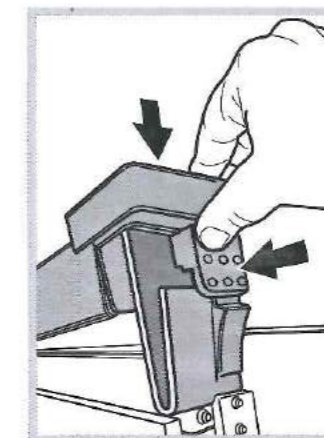
AVVERTENZA! Il forno non va usato senza il vetro interno della porta!

AVVERTENZA! Quando viene rimontato il vetro interno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.

7. Sostituire il profilo. Un clic indica che la componente è stata posizionata correttamente.

8. Aprire la porta completamente.

9. Chiudere i supporti (cfr. foto).



10. Ora la porta può essere completamente chiusa e il forno può essere messo normalmente in funzione.

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa)

Manutenzione e cura

dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e fomi, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Telaio in acciaio inox (solo nei modelli con cornice)

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo.

Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua,

intervenire rapidamente asciugando con cura.

! Alcuni piani cottura hanno una cornice in alluminio somigliante all'acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la pulizia e lo sgrassaggio non idonei per l'alluminio.

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

1. togliere le viti che fissano le molle di centraggio sui lati;
2. allentare le viti dei ganci di fissaggio sugli angoli;
3. estrarre il piano cottura dal vano del mobile.

! Raccomandiamo di evitare di accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. In caso di guasto, contattare l'Assistenza.

Descrizione tecnica dei modelli

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista. A differenza delle piastre tradizionali, non è la zona di cottura che si riscalda: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.

Piani cottura	H61MAAC
Zone di cottura	Potenza (in W)
Posteriore sx	I 1200 - B1600
Posteriore dx	I 1500 - B 2000
Anteriore sx	I 1500 - B 2000
Anteriore dx	I 1200 - B1600
Potenza totale	2800

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Ottimizzare il calore residuo della piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.