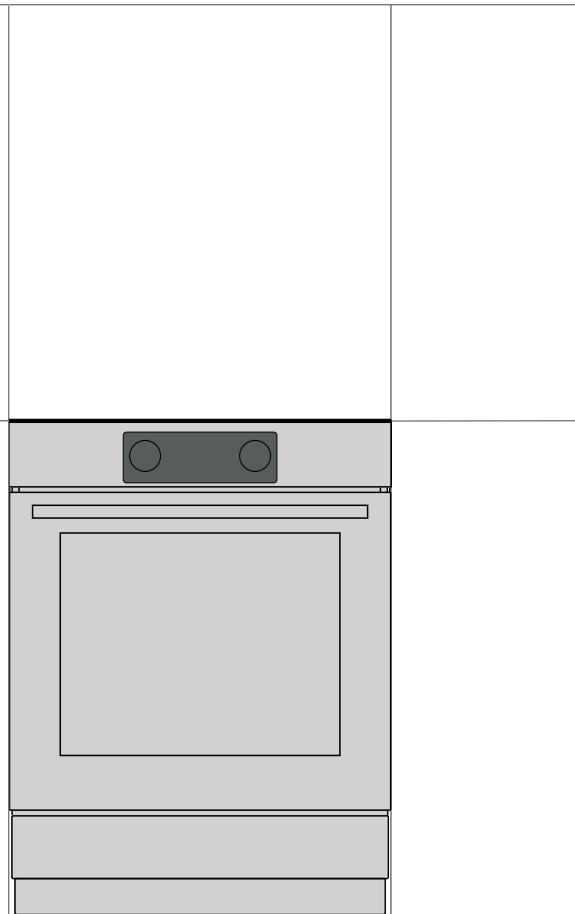


ISTRUZIONI PER L'USO

FORNELLO A LIBERO POSIZIONAMENTO



Grazie per la fiducia accordataci con l'acquisto del nostro apparecchio.

Per facilitarvi nell'uso del nostro prodotto, vi alleghiamo una guida all'uso. Con questa guida sarete in grado di impadronirvi dell'apparecchio in pochissimo tempo.

Vi preghiamo di accertarvi che abbiate ricevuto un apparecchio non danneggiato. Qualora riscontrate un danno dovuto a trasporto, prendete contatto con il negozio dove avete acquistato l'apparecchio o con il magazzino del vostro distretto, da dove vi è stato spedito

Per istruzioni e suggerimenti più dettagliati, scansionare il codice QR sulla targhetta identificativa.



I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:



INFORMAZIONE!

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni



AVVISO!

Avviso di pericolo



È importante leggere attentamente le istruzioni.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



LEGGETE LE ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E CONSERVATELE PER IL FUTURO.

I minori dall'età superiore agli otto anni e le persone diversamente abili o persone dalla conoscenza ed esperienza limitata possono utilizzare questo apparecchio sotto la sorveglianza di un adulto competente, oppure se hanno ricevuto istruzioni sufficienti per l'uso dell'apparecchio in piena sicurezza e siano consapevoli dei rischi connessi all'utilizzo del medesimo. Si raccomanda che i minori non giochino con l'apparecchio e che non sia consentito loro di eseguire né la pulizia e né la manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto competente.

ATTENZIONE: L'apparecchio e le parti accessibili al medesimo subiscono durante l'uso un forte riscaldamento. Fare attenzione a non toccare le parti di riscaldamento dell'apparecchio. I minori al di sotto degli otto anni siano sorvegliati costantemente.

ATTENZIONE: Le parti accessibili all'apparecchio possono subire durante l'uso un forte riscaldamento. Non consentire ai minori di avvicinarsi all'apparecchio.

ATTENZIONE: Pericolo di incendio: evitate di tenere oggetti sul piano di cottura.

ATTENZIONE: Si sconsiglia di utilizzare i grassi durante la preparazione dei cibi sul piano di cottura senza un'adeguata sorveglianza. Non dovete MAI spegnere il fuoco con l'acqua. Staccate l'apparecchio e coprite le fiamme con il coperchio o con uno straccio bagnato.

Utilizzate unicamente il sensore calore che è consigliata per l'uso di questa stufa.

ATTENZIONE: Il processo di cottura ed il breve processo di cottura richiedono la sorveglianza permanente.

ATTENZIONE: Se sulla superficie vetrata del piano cottura si riscontrano fessurazioni, staccate l'apparecchio per evitare l'insorgere di un corto circuito.



Attenzione: pericolo di oscillazione o ribaltamento.



ATTENZIONE: Per evitare l'oscillazione o il ribaltamento dell'apparecchio è necessario sistemare gli stabilizzatori. Seguite le istruzioni per la loro sistemazione.

ATTENZIONE: prima di procedere al cambio della lampadina staccate l'apparecchio dalla rete per evitare l'insorgere di un corto circuito.

Sul piano cottura a induzione non devono essere appoggiati coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, onde evitare che vengano riscaldati eccessivamente.

L'apparecchio non deve esser sistemato dietro porte recanti decori per evitare il sovraccalore.

Per la pulizia del vetro sull'anta o del vetro sul coperchio del piano cottura, evitate di usare detersivi abrasivi o anche raschietti aguzzi in metallo, dato che potete danneggiare la superficie ed inoltre causare che il vetro scoppi.

Evitare di pulire l'apparecchio con utensili a pressione o a vapore che possono causare un corto circuito.

Dopo l'uso spegnete il piano cottura sul quadro comandi - non fidatevi del rilevatore di pentole.

L'apparecchio non è adatto per la gestione mediante un timer esterno o un sistema speciale per la gestione remota.

AVVERTENZA: Per il piano di cottura utilizzare solo le protezioni concepite dal produttore dell'apparecchio di cottura o quelle raccomandate dallo stesso nelle istruzioni d'uso quali adatte per questo apparecchio. L'uso delle protezioni non adatte può causare incidenti.

Il cavo danneggiato deve essere sostituito soltanto dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona qualificata, altrimenti tale lavoro può essere pericoloso.

ATTENZIONE: L'apparecchio è destinato esclusivamente per la cottura. Non utilizzarlo per altri scopi, p.es. per riscaldare i vani.

L'apparecchio deve essere collocato direttamente sul pavimento senza altre basi d'appoggio.

Non collocare l'apparecchio in prossimità di fonti di forte calore come stufe a combustibile solido, in quanto l'alta temperatura, in prossimità di queste fonti, danneggia l'apparecchio.

L'apparecchio può essere collegato solo dal personale del servizio di assistenza o da un tecnico autorizzato. I morsetti (al posto del cavo di collegamento) devono essere protetti dal coperchio morsetti (vedi dotazione aggiuntiva). L'apparecchio può essere collegato solo dal personale del servizio di assistenza o da un tecnico autorizzato. Nel caso di interventi

non idonei o riparazioni errate si può correre il rischio di causare danni alle persone e allo stesso apparecchio.

Il fornelletto con pannello di controllo in acciaio inox e forno elettrico è dotato di una ventola di raffreddamento. Durante il funzionamento del forno, l'aria fluisce dal fornelletto nella zona sotto il pannello di controllo quando lo sportello è chiuso. Se non c'è flusso d'aria, spegnere l'elettrodomestico e contattare l'assistenza.

I cavi di alimentazione elettrica, che si trovano nelle vicinanze di questo apparecchio, possono essere danneggiati nel caso in cui vengano chiusi nell'anta del forno dell'apparecchio, e quindi causare un corto circuito. Per questo motivo i cavi di alimentazione degli altri apparecchi devono essere tenuti a debita distanza.

Evitate di rivestire il forno con fogli di alluminio e di posizionare la teglia sul fondo del forno. Rivestimenti di questo tipo impediscono la libera circolazione dell'aria nel forno, rallentano la cottura e danneggiano lo smalto.

Durante il funzionamento del forno l'anta deve essere ben chiusa. Per aumentare la sicurezza su alcuni modelli è installato il terzo vetro che svolge la funzione di abbassare la temperatura esterna del vetro dell'anta del forno (dipende dal modello).

Le cerniere dell'anta del forno possono essere danneggiate dall'eccessivo peso posto sull'anta, quindi si raccomanda di non appoggiare pesi eccessivi sull'anta aperta. Evitate quindi di salire sull'anta aperta e non permettete ai bambini di sedervisi.

Fate attenzione che le fessure di ricambio dell'aria siano sgombe da ostacoli.

AVVERTIMENTO: L'apparecchio è dotato del piano di cottura in vetro o vetroceramica; nel caso di rottura:

- Collegare gli elementi elettrici di riscaldamento e staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non usare apparecchio.

Per il collegamento dell'apparecchio utilizzare un cavo $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ con marchio H05VV-F5G1,5 o un cavo $3 \times 4,0 \text{ mm}^2$ con marchio H05VV-F3G4 o superiore. Il cavo deve essere installato da un tecnico autorizzato o da un'altra persona qualificata.

L'apparecchio deve essere collegato tramite il raccordo fisso in conformità con le regole per tali raccordi.

L'apparecchio deve essere collegato tramite il raccordo fisso per il quale è stato installato l'interruttore risp. il dispositivo per l'interruzione. Il raccordo fisso deve corrispondere alle regole per l'installazione elettrica.



PRIMA DI ACCENDERE L'APPARECCHIO

Leggete accuratamente le istruzioni d'uso. L'intervento per un reclamo per l'eliminazione di un guasto conseguente all'avvio o uso scorretto dell'apparecchio non è incluso nella garanzia.

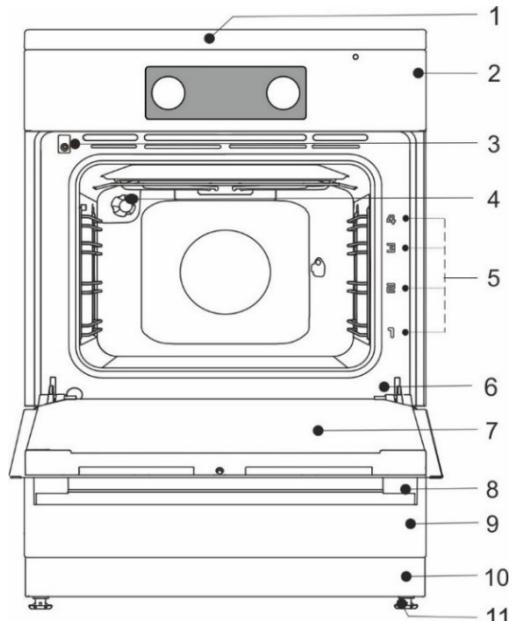
FORNELLO A LIBERO POSIZIONAMENTO

Descrizione dell'apparecchio



INFORMAZIONE!

Le funzioni e le dotazioni dell'apparecchio dipendono dal modello.



- 1 Piano cottura
- 2 Unità di controllo
- 3 Interruttore sportello
- 4 Illuminazione
- 5 Guide dei livelli di cottura
- 6 Targhetta informativa
- 7 Sportello forno
- 8 Maniglia sportello
- 9 Cassetto dell'apparecchio/capovolgere
- 10 Base
- 11 Piedini regolabili

CASSETTO DELLL'APPARECCHIO



Nel cassetto dell'apparecchio non conservare oggetti infiammabili, materiale esplosivo o comunque non resistente alla temperature alte (es. carta, strofinacci, sacchetti di plastica, prodotti per la pulizia o spray di ogni genere) che possono essere causa di incendio durante l'uso dell'apparecchio.

CAVI GUIDA

I cavi guida rendono possibile la preparazione di cibi su quattro livelli. (N.B.: i livelli e le guide sono numerate dal basso verso l'alto). Guide 3 e 4 sono per il grill.

L'uso dell'apparecchio è sicuro con o senza guide per teglia da forno risp. griglia.

GUIDE TELESCOPICHE

Attraverso le guide telescopiche possono essere utilizzati il secondo, terzo e quarto livello. I livelli possono essere estratti parzialmente o completamente.

GUIDE

Il forno dispone delle scanalature laterali in quattro livelli per l'inserimento delle griglie e teglie da forno.

INTERRUTTORE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Se lo sportello del forno viene aperto durante il funzionamento del forno, l'interruttore spegne il riscaldatore e la ventola nella cavità del forno. Quando lo sportello è chiuso, l'interruttore ripristina il funzionamento dell'apparecchio.

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Nell'apparecchio è installata una ventola di raffreddamento che agisce sia sul mobile che sul quadro comandi dell'apparecchio. Il ventilatore di raffreddamento è in funzione quando il forno è in funzione.

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento del forno la ventola continua a funzionare per un tempo breve al fine di raffreddare il forno. (Il funzionamento prolungato della ventola di raffreddamento dipende dalla temperatura al centro del forno).



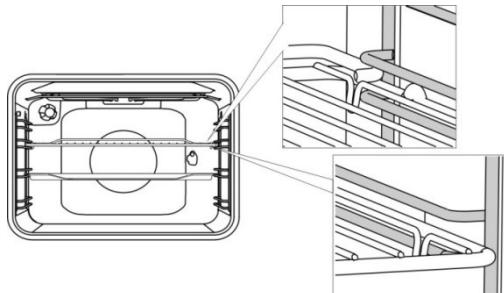
L'apparecchio e alcune parti accessibili tendono a riscaldarsi durante la cottura. Usare guanti da forno.

GRIGLIA



Sulla griglia è installato un elemento di bloccaggio, di conseguenza nell'estrarre la griglia questa deve essere leggermente sollevata dalla parte anteriore.

Le teglie e le griglie devono essere sempre inserite nella fessura compresa tra i profili dei cavi guida.



Con le guide telescopiche abbiate cura di estrarre le guide di un livello sul quale appoggiate la griglia o le teglie per spingerle poi all'interno fino in fondo.



L'anta del forno va chiusa solo se le guide telescopiche sono state spinte sino in fondo.



l'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.

MANOPOLE PUSH PULL (varia rispetto al modello)

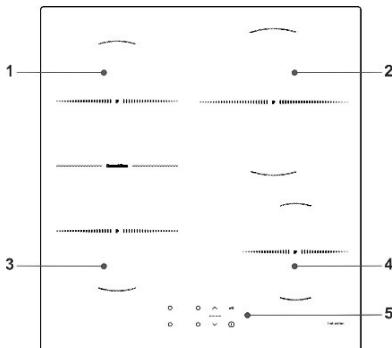
Premere leggermente la manopola per sollevarla dal pannello di comando. Le manopole possono essere spinte nel pannello dopo esser impostate in posizione "zero".

PRIMA DELL'USO

- Al momento della consegna dell'apparecchio togliete tutti gli accessori depositati nel forno, lavateli con acqua calda e con un detergente comune. Non usare detergenti aggressivi.
- Si raccomanda di pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido con un po' di detergente per i piatti. Non usare detergenti aggressivi come ad esempio polveri abrasive, che provocano graffi, spugnette per pentole, né smacchiatori o prodotti per la ruggine.
- Alla prima accensione del forno si sentirà l'odore tipico del nuovo, per questo motivo si raccomanda di arieggiare bene l'ambiente.

SUPERFICE AD INDUZIONE DEL PIANO COTTURA (varia rispetto al modello)

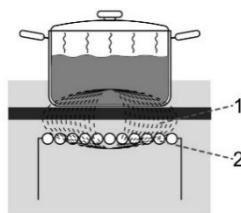
- 1 zona di cottura posteriore sinistra
- 2 zona di cottura posteriore destra
- 3 zona di cottura anteriore sinistra
- 4 zona di cottura anteriore destra
- 5 Unità di gestione del piano cottura



SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

- La piastra è resistente alle variazioni di temperatura.
- Il piano in vetroceramica è molto robusto ma non infrangibile; può rompersi sotto il bordo o il peso di un oggetto caduto. Il danno può verificarsi immediatamente o entro un tempo molto breve. Collegare prontamente la zona di cottura danneggiata dalla rete elettrica e non utilizzarla.
- Evitate di usare il piano cottura come piano d'appoggio, potete causare danni e graffi.
- La superficie del piano è liscia senza spigoli, dove si potrebbe annidare lo sporco.
- Fate attenzione affinché i campi di cottura siano sempre puliti ed asciutti. Ciò consente una buona conduzione del calore e evita il danneggiamento del piano cottura. Evitate di appoggiare sui campi cottura pentole vuote.

FUNZIONAMENTO DEL CAMPO DI COTTURA A INDUZIONE



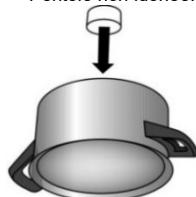
- 1. campo magnetico
- 2. tubi di induzione



Se versate incidentalmente sul piano cottura caldo dello zucchero o del cibo zuccherato, cercate di pulire con un raschietto immediatamente quanto versato anche con superficie ancora calda. Così evitate danni al piano in vetroceramica. Evitate di pulire il piano di cottura quando è caldo con prodotti igienizzanti. La superficie potrebbe danneggiarsi.

PENTOLE PER I SISTEMI A INDUZIONE

- Il piano cottura ad induzione funziona regolarmente a condizione che si usino pentole appropriate.
- Durante la cottura, la pentola deve essere posizionata al centro del campo di cottura.
- Pentole appropriate: di acciaio, di acciaio smaltato o di acciaio fuso.
- Pentole non idonee: lega di acciaio con fondo di rame o alluminio, pentola in vetro.



- Test con calamita: qualora il fondo della pentola viene attratto dalla calamita potete star certi che la pentola è adatta alla cottura per induzione.

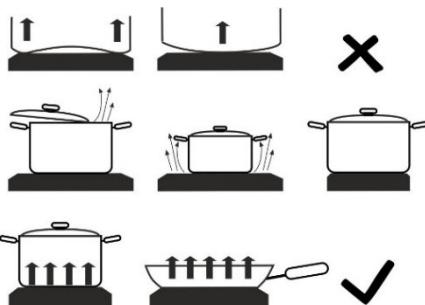
- Quando utilizzate una pentola a pressione, dovete sorveglierla fintanto che non raggiunga la pressione richiesta. Il campo di cottura va inizialmente regolato al massimo, per poi abbassare la temperatura, così come consigliato del produttore della pentola.
- Nelle pentole a pressione così come nelle pentole comuni dovrà esserci sempre una quantità adeguata di liquido considerato che una pentola vuota o priva di liquidi, appoggiata sul piano di cottura, può danneggiare non solo la pentola ma anche il piano cottura stesso. When using special cookware, observe the manufacturer's instructions.
- Non usare pentole con il fondo non perfettamente liscio! Un fondo convesso o concavo può impedire il buon funzionamento dei sistemi di difesa contro il sovra riscaldamento, di conseguenza il piano cottura può raggiungere temperature troppo elevate, il che può causare fessurazioni sulla superficie vetrata e la fusione del fondo della pentola. La garanzia non copre i danni causati dall'uso di pentole inidonee, nemmeno per il sovra riscaldamento di pentole vuote o prive di liquido sufficiente.



Si raccomanda di utilizzare solamente pentole che sono adatte per la cucina con piastre elettriche o con i sistemi a induzione e che devono avere:

- spessore minimo del fondo 2,25 mm.
- fondo piatto.

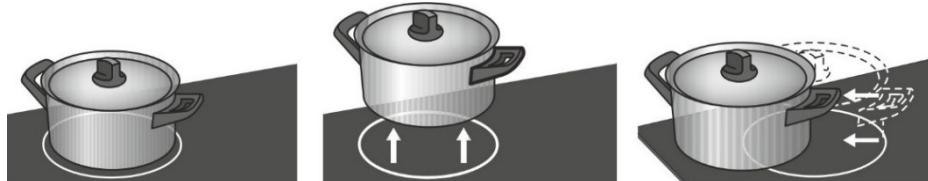
Le aree di cottura	Diametro minimo per le pentole
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



ATTENZIONE!

Durante il funzionamento del piano cottura si raccomanda di non inserire sulla superficie di cottura alcun accessorio aggiuntivo tra il pentolame e il piano in vetroceramica, come ad esempio i cosiddetti cerchietti di riduzione o i sottopentola ad induzione che rendono le pentole con fondo non magnetico utilizzabili con questo sistema. L'uso di questi accessori può arrecare danni al piano cottura e provocare ustioni agli utenti.

RICONOSCIMENTO DELLE PENTOLE



- Se la pentola è molto più piccola del campo di cottura, esiste la possibilità che questa non venga percepita dallo stesso campo. Quando il campo cottura risulta acceso il display del livello di cottura segna "U". Se entro 10 minuti appoggiate una pentola sul campo cottura, il sensore percepisce la presenza della pentola e si accende sul livello di temperatura desiderato. Nel momento in cui togliete la pentola dal piano, l'apparecchio si spegne.
- Nel caso in cui sul piano cottura venga appoggiata una pentola molto piccola, ma che viene percepita dal campo cottura, verrà automaticamente erogata l'energia sufficiente per riscaldare una pentola di queste dimensioni.

RISPARMIO ENERGETICO

- I diametri delle pentole e delle padelle devono accordarsi con il diametro del campo di cottura. Se le pentole sono troppo piccole, si perde calore e il campo cottura può danneggiarsi.
- Qualora è consentito dal tipo di cottura previsto, utilizzate i coperchi.
- Le pentole devono inoltre essere di dimensioni adeguate anche rispetto alla quantità di cibo. L'utilizzo di pentole grandi per poco cibo porta ad uno spreco di energia.
- I cibi, che richiedono tempi di cottura lunghi, vanno cotti nelle pentole a pressione.
- Le verdure, ad esempio le patate, possono essere cotte in meno acqua. E' importante però che siano ben chiuse con il coperchio. Al momento della bollitura il livello di cottura va abbassato e impostato sulla cottura lenta.

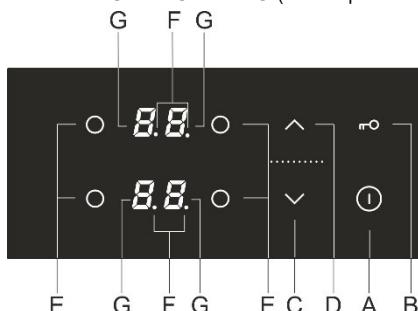
LIVELLI DI COTTURA

I campi di cottura possono essere impostati su dieci livelli diversi. Nella tabella trovate gli esempi per l'utilizzo di ciascun livello.

Livello	Scopo
0	Spegnimento e utilizzo del calore residuo.
1-2	Tenere in temperatura i cibi, cottura lenta di piccole quantità (livello più basso).
3	Cottura lenta (dopo la cottura iniziale a calore intenso).
4-5	Cottura lenta (continua la cottura) quantità maggiori, cottura in forno di pezzi di cibo più grandi.
6	Arrostire, rosolare.
7-8	Arrostire.
9	Cottura di grandi quantità, arrosti.
P	IL "Power boost" è utilizzato per le prime fasi di cottura e nel caso si cuociano grandi quantità di cibo.

I COMANDI DEL PIANO COTTURA

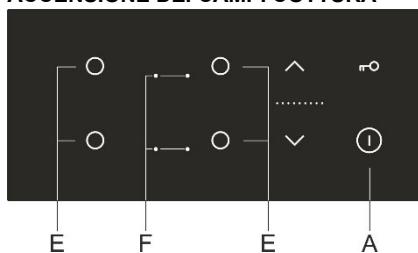
PANNELLO DI COMANDO (varia rispetto al modello)



Tasti sensore impostazioni:

- A Sensore di accensione/spegnimento del piano cottura
- B Blocco / Blocco bambini
- C Tasto di diminuzione della potenza (▼)
- D Tasto di aumento della potenza (▲)
- E Sensori per la scelta dei campi cottura
- F Il punto decimale segnala l'attivazione del timer.
- G Display del livello di cottura, ossia del calore residuo.

ACCENSIONE DEI CAMPI COTTURA



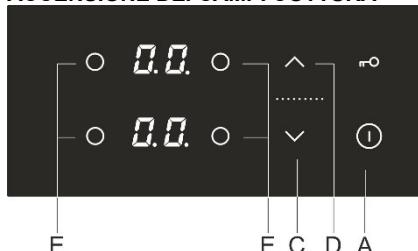
Premere il tasto on/off (A) e tenerlo premuto per 1 secondo per accendere il piano di cottura. Verrà emesso un segnale acustico e il punto decimale si illuminerà su tutte le unità display.

 L'impostazione successiva deve esser eseguita nell'arco dei successivi 10 secondi, in caso contrario il piano cottura si spegne. Viene emesso un breve segnale acustico.



Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica o quando si ha una interruzione della corrente, l'apparecchio è bloccato (vedere il capitolo " BLOCCO BAMBINI").

ACCENSIONE DEI CAMPI COTTURA



Dopo aver acceso il piano cottura (nei successivi 10 secondi), accendere la zona di cottura desiderata (E). Utilizzare i tasti (C) e (D) per selezionare l'impostazione desiderata per la zona di cottura attivata. Se si tocca per la prima volta il tasto (C), il livello di potenza sarà impostato su "9". Se si tocca per la prima volta il tasto (D), il livello di potenza sarà impostato su "1".

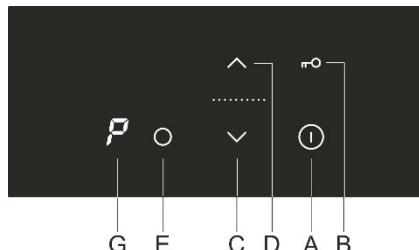
Se non ci sono pentole sulla zona di cottura selezionata, il livello di potenza impostato e il simbolo  appariranno alternativamente sul display.

Modifica delle impostazioni delle zone di cottura

Il livello di potenza può essere modificato in qualsiasi momento selezionando la zona di cottura desiderata (E) e regolando l'impostazione toccando il tasto corrispondente (C) o (D).

Per aumentare o diminuire il livello di potenza più rapidamente, toccare e tenere premuto il tasto (C) o (D).

ZONA DI ALIMENTAZIONE CON L'OPZIONE POWER BOOST



Selezionare una zona di cottura. Toccare il tasto (C). Verrà emesso un breve segnale acustico e "9" apparirà sul display. Toccare il tasto (D) e **P** apparirà sul display. La zona di cottura funzionerà alla massima potenza per 10 minuti; quindi, verrà emesso un segnale acustico e il livello di potenza passerà a "9".

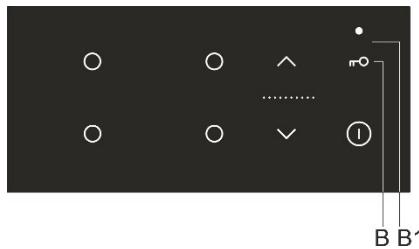
Disattivazione del Power Boost

La potenza può essere ridotta al livello desiderato premendo il tasto (C).



La zona di cottura con la funzione Power Boost attivata è estremamente potente.

BLOCCO BAMBINI



È possibile attivare il blocco bambini sul piano cottura per impedire che l'apparecchio venga acceso facilmente e rapidamente e per impedire eventuali modifiche durante il funzionamento.

Blocco dei comandi del piano cottura

Premere il tasto di blocco/ blocco bambini (B) e tenerlo premuto per 1 secondo. La spia (B1) si illuminerà. Il piano cottura è ora bloccato.

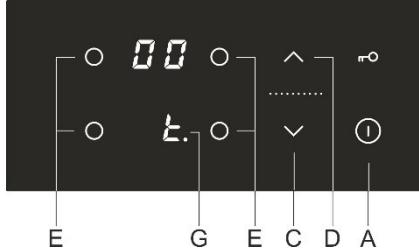
Sblocco dei comandi del piano cottura

Per sbloccare il piano cottura, seguire lo stesso procedimento del blocco. Il piano di cottura deve essere spento. Premere il tasto (B) e tenerlo premuto per 1 secondo.



La funzione di blocco può essere attivata quando le zone di cottura sono accese o quando il piano cottura è spento. Se il piano di cottura è acceso, la funzione di blocco dei tasti blocca tutti i tasti, ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura (A) e del tasto di blocco. Se il piano di cottura è spento, la funzione di blocco dei tasti blocca tutti i tasti, ad eccezione del tasto di blocco. Il blocco del piano cottura si attiva sempre quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica o dopo che l'alimentazione è stata scollegata, prima dell'accensione.

TIMER FUNCTIONS



This function allows setting the cooking time for the selected cooking zone on which a power level has already been set. When the time expires, the cooking zone is switched off automatically.

Cooking time can be set from 1 to 99 minutes. The program timer can be set for all cooking zones at all power levels.

FUNZIONI TIMER

Innanzitutto, selezionare la zona di cottura (E). Quindi utilizzare i tasti (C) e (D) per impostare il livello di potenza. Il timer del programma non funzionerà se il livello di potenza è impostato su "0". Toccare nuovamente il tasto di selezione della zona di cottura (E). Verrà emesso un segnale acustico e L . con un punto decimale apparirà sul display della zona di cottura (G). Il tempo residuo apparirà sul display della zona di cottura opposta.

- Toccare i tasti (C) e (D) per impostare il tempo da 1 a 99 minuti.
- Quando viene impostato il valore desiderato, inizia il conto alla rovescia. Se si toccano i tasti (C) e (D) contemporaneamente, l'ora verrà reimpostata su "0" o verrà disattivata. Se si tocca e si tiene premuto il tasto (C) o (D), la velocità con cui l'impostazione cambia aumenterà.
- Dopo alcuni secondi, il display del timer si spegnerà e accanto al display dell'alimentazione si accenderà un punto decimale.
- Trascorso il tempo impostato, verrà attivato un segnale acustico e la zona di cottura verrà spenta. Spegnere l'allarme toccando un tasto qualsiasi; in alternativa si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.

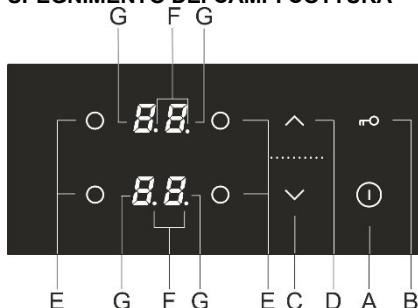
Modifica del tempo di cottura

- Il tempo di cottura rimanente può essere modificato in qualsiasi momento durante la cottura.
- Premere due volte il tasto per la zona di cottura desiderata.
- Toccare il tasto (C) o (D) per impostare un nuovo tempo di cottura desiderato.

Visualizzazione del tempo di cottura rimanente

Se vengono attivate più impostazioni del timer, il tempo di cottura rimanente può essere visualizzato toccando due volte il tasto (E).

SPEGNIMENTO DEI CAMPI COTTURA



Per spegnere una zona di cottura (E), utilizzare il tasto pertinente (C) per impostare il livello di potenza su "0". Per spegnere rapidamente la zona di cottura, toccare i tasti pertinenti (C) e (D) contemporaneamente. Si sentirà un breve segnale acustico e "0" verrà visualizzato sul display.

Se la potenza di tutte le zone di cottura è impostata su "0", il piano di cottura si spegne automaticamente dopo alcuni secondi.

DISPLAY DEL CALORE RESIDUO

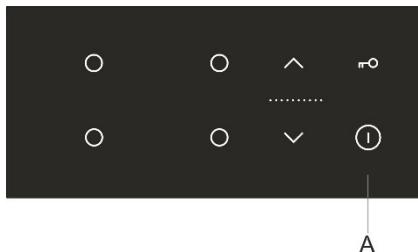
Il piano cottura a induzione è inoltre dotato di un display del calore residuo, "H". La zona di cottura non viene riscaldata direttamente, ma solo indirettamente dal calore irradiato dalla pentola. Finché la spia "H" rimane accesa dopo che il piano cottura è stato spento, nella zona di cottura è presente del calore residuo che può essere utilizzato per mantenere in caldo le pietanze o per scongelare. Quando la "H" spia scompare, la zona di cottura potrebbe essere ancora calda.

TEMPO MASSIMO DI COTTURA

Per motivi di sicurezza, il tempo di cottura per ogni zona di cottura è limitato a una durata massima. La durata del funzionamento dipende dal livello di potenza selezionato. Se l'impostazione non viene modificata entro il tempo impostato, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

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

SPEGNIMENTO DELL'INTERO PIANO COTTURA



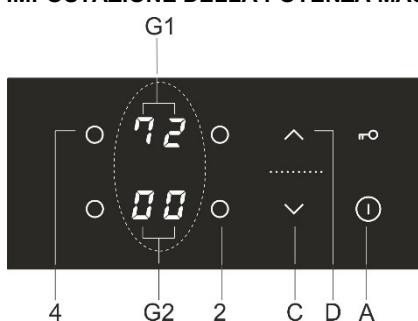
Premere il tasto on/off (A) e tenerlo premuto per 1 secondo per spegnere il piano di cottura. Verrà emesso un segnale acustico e tutte le zone di cottura si spegneranno.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Se i tasti vengono attivati troppo a lungo durante la cottura (ad es. a causa di un liquido versato o di un oggetto posizionato sopra i tasti sensore), tutte le zone di cottura verranno speinte automaticamente dopo 10 secondi.

"--" lampeggerà sull'unità di visualizzazione, viene emesso un breve segnale acustico. Il segnale acustico si interrompe quando si rimuove l'oggetto o si pulisce il liquido versato.

IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA MASSIMA TOTALE DELL'APPARECCHIO

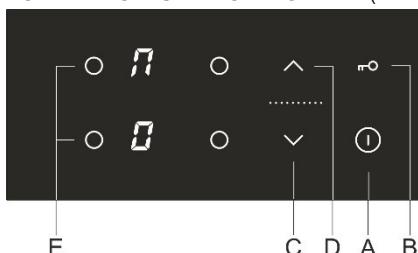


La potenza massima del piano cottura è limitata a 7200 W. Questa impostazione può essere ridotta a 2800 W, 3500 W o 6000 W. L'impostazione può essere effettuata entro 30 secondi dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica. Per prima cosa, sbloccare l'apparecchio. Premere contemporaneamente i tasti di selezione della zona di cottura 2 e 4. Verrà emesso un segnale acustico e il livello di potenza massima effettivo verrà visualizzato sul display delle zone di cottura (G1) e (G2). Impostare il nuovo livello di potenza massima utilizzando i tasti (C) e (D).

Memorizzare la nuova impostazione premendo nuovamente i tasti 2 e 4 contemporaneamente.

Se viene impostata una potenza totale massima inferiore, non è possibile impostare un livello di potenza elevato su tutte le zone di cottura contemporaneamente. Un segnale acustico e "l'" sul display della zona di cottura selezionata indicheranno che il livello di potenza totale è stato limitato.

ZONA DI COTTURA COLLEGABILE (varia rispetto al modello)



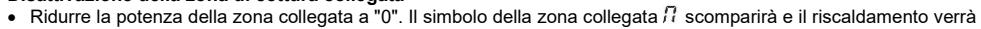
- Alcuni modelli consentono di combinare due zone di cottura in un'unica grande zona di cottura. Pertanto, è possibile posizionare una grande padella ovale o una piastra sul campo di cottura combinato. La padella deve essere sufficientemente grande da coprire il centro delle zone di cottura superiore e inferiore.
- Dimensioni massime della pentola: 40 x 25 cm. Per una distribuzione uniforme del calore, consigliamo di utilizzare una teglia o una teglia con un fondo pesante. Durante la cottura, il piatto o la padella si riscalderanno. Fare attenzione a evitare ustioni.
- Quando si posiziona la padella sul piano cottura, assicurarsi che non copra il modulo di controllo.

Attivazione della zona di cottura collegata

- Accendere il piano cottura premendo il sensore on/off (A).
- Toccare contemporaneamente i due sensori e tenerli premuti per 3 secondi (E). Il segno *R* apparirà sul display per il campo posteriore ad indicare che le due zone di cottura sono collegate.
- Impostare la potenza di cottura desiderata per la zona di cottura collegata.
- Per modificare in un secondo momento la potenza di cottura della zona collegata, utilizzare il tasto (C) o (D) per la zona di cottura inferiore.

- Nota: la zona collegata non consente l'impostazione dell'aumento di potenza P. Il livello di potenza massimo disponibile è "9".

Disattivazione della zona di cottura collegata

- Ridurre la potenza della zona collegata a "0". Il simbolo della zona collegata  scomparirà e il riscaldamento verrà spento.
- Entrambe le zone di cottura funzioneranno indipendentemente.

RONZI E RUMORI DURANTE LA COTTURA A INDUZIONE

Ronzii e rumori	Causa	Soluzione / spiegazione
Ronzii generati dal sistema a induzione	La tecnologia dell'induzione si basa sulle prestazioni proprie di alcuni metalli una volta sottoposti al campo elettromagnetico. In questo modo si formano i cosiddetti flussi a vortice che producono l'oscillazione delle molecole. Queste oscillazioni si trasformano in calore, il che può causare, a seconda dei metalli, rumori.	Questi sono normali e non mostrano alcun guasto.
Ronzio tipico da trasformatore	Si manifestano con la cottura ad alte temperature. La causa di questo fenomeno risiede nell'energia che viene trasferita dal piano cottura alla pentola.	Questo brusio sparisce o diventa più debole, quando abbassate la potenza.
Vibrazioni e schiocchi del pentolame	Questo ronzio si manifesta con pentole fatte di diversi materiali.	Il brusio deriva dalle vibrazioni prodotte dalla vicinanza di strati di materiale diverso. Quindi dipende dalla pentola. Può mutare in ragione della quantità di cibo che è sottoposto a cottura.
Ronzio della ventola	Per un corretto funzionamento dell'elettronica a induzione, questa deve operare con livelli di temperatura controllati. Per questo motivo il piano cottura è dotato di ventola che funziona a diversi livelli di potenza in relazione alla temperatura prescelta.	La ventola rimane in funzione anche dopo lo spegnimento del piano cottura, nel caso in cui la temperatura del medesimo sia troppo elevata.



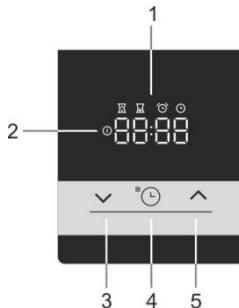
Qualora si verifichi qualche problema durante il funzionamento e il segnale di errore non sparisce, staccate l'apparecchio dalla rete (oppure spegnete il salvavita o l'interruttore generale) per poi riattaccare l'apparecchio o premere l'interruttore generale.

Se gli errori si ripetono, chiamate il servizio assistenza.

TIMER ELETTRONICO PROGRAMMATOR

Interfaccia utente

1. Display delle funzioni del timer
2. Spia di accensione
3. Tasto "meno" 
4. Tasto tempo
5. Tasto "più" 



Impostare l'ora corrente



Quando attaccate l'apparecchio alla rete per la prima volta il display si illumina. Dopo tre secondi incominciano a lampeggiare il simbolo dell'orologio e "12.00". Il tempo corretto può essere impostato premendo sui tasti "▼" e "▲". Dopo dieci secondi l'ora impostata viene automaticamente accettata e salvata e l'apparecchio è pronto per l'utilizzo.

L'orario corrente può essere impostato:

- al primo collegamento dell'apparecchio alla rete di alimentazione
- in modalità standing by premendo sui tasti "più" e "meno"
- dopo un periodo di blackout

Impostare la durata di funzionamento



Con il pomello di programmazione del forno scegliete un programma e la temperatura. Premete il tasto del timer  per scegliere la durata di funzionamento. Sul display appare l'icona  che rappresenta la durata di funzionamento. Con i tasti "▼" e "▲" stabilite la durata del funzionamento. Le impostazioni vengono automaticamente confermate dopo 10 secondi. Le impostazioni possono essere confermate anche premendo il "tasto tempo" . Sul display appare il tempo trascorso dall'inizio del funzionamento.



Dopo l'accensione del forno mediante il "tasto funzione forno", il timer elettronico automaticamente (dopo 3 secondi) offre la possibilità di impostare la durata della cottura. Il display lampeggia e il simbolo "Tempo di preparazione"  si accende. Se la durata non è impostata entro 5 secondi, il timer passa alla modalità standby e la durata della cottura non è sotto controllo temporale. Il display visualizza l'ora attuale.

Al termine della durata di cottura impostata, viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne. Il forno può essere spento mediante il "tasto funzione forno". Per interrompere il segnale acustico, premere qualsiasi tasto sul timer.



Se il forno non viene spento e il segnale acustico viene interrotto premendo uno dei pulsanti, il forno si riavvia e la cottura continua.

Impostare la durata di funzionamento e il tempo massimo



Con il pomello per la programmazione del forno selezionate il programma e la temperatura desiderata. Premete il tasto del timer  per scegliere la durata di funzionamento. Sul display appare l'icona  che rappresenta la durata di funzionamento. Con i tasti "▼" e "▲" definite la durata di funzionamento. Premete il tasto del timer  per salvare il tempo prescelto.

Quindi eseguite una doppia pressione sul tasto del timer . Sul display appare l'orario di conclusione del programma . Con i tasti "▼" e "▲" potete regolare il tempo di conclusione del programma.

Le impostazioni vengono automaticamente confermate dopo 10 secondi. Le impostazioni possono essere confermate anche premendo il "tasto tempo" 

Il forno inizia a funzionare prima della prevista "ora di fine"  a seconda del "tempo di preparazione" desiderato . Quando il forno raggiunge "l'ora di fine" impostata  il forno si spegne. durata di funzionamento

Esempio: Il tempo di cottura impostato è 30 minuti. La cottura finisce alle ore 12:00. Il forno comincia a funzionare alle 11:30 e il tempo di cottura rimanente appare sul display. Alle 12:00 il forno si spegne.

Al termine della durata di cottura impostata, viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne. Il forno può essere spento mediante il "tasto funzione forno". Per interrompere il segnale acustico, premere qualsiasi tasto sul timer.



INFORMAZIONE!

Non è possibile impostare un tempo di preparazione e un tempo di fine per la griglia e la griglia con sistemi a ventola.



Funzione del timer



Il timer può essere utilizzato anche in modo del tutto indipendente dal forno. La durata massima è di 23 ore e 59 minuti. Quando il tempo alla scadenza è inferiore ad un minuto, il conteggio avviene in secondi.

Passato il tempo di cottura impostato, si sente il segnale acustico. Per interromperlo premere qualsiasi tasto sull'orologio programmi. L'orologio programmi passa in modalità stand-by e il display visualizza l'ora attuale.

Tutte le funzioni del timer possono essere cancellate impostando il timer sullo "0". Nel caso di inattività prolungata, l'apparecchio entra in stand by. Sul display appare l'orario corrente assieme alla funzione prescelta del timer.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

Sicurezza bambini



Il forno funzionante può essere bloccato con il blocco bambini. È inoltre possibile bloccare l'orologio programmi durante la cottura con un programma impostato, evitando così l'uso indesiderato del forno. Il blocco bambini si attiva per 5 secondi premendo la manopola "tasto tempo" . Sul display apparirà la scritta "Loc" per 5 secondi. A quel punto tutte le funzioni sono bloccate. Per togliere la sicurezza premete per qualche secondo il tasto corrispondente.



Se la sicurezza bambini è attivata e non è stato selezionato nessun programma del timer (sul display appare solo il tempo corrente) il forno rimane spento. Al contrario, se la sicurezza viene inserita dopo che è stata selezionata una delle funzioni del timer, il forno rimarrà in funzione e le regolazioni già inserite non potranno essere cambiate.

Con il sistema di sicurezza bambini inserito non è più possibile eseguire alcuna variazione nei programmi di funzionamento del forno o di altri programmi. Il forno può esser spento in modo tale da posizionare il pomello dei programmi sulla posizione "0". La sicurezza bambini rimane in funzione anche in seguito. Qualora si desideri attivare un nuovo programma di cottura è necessario uscire dalla sicurezza bambini.

Segnale acustico

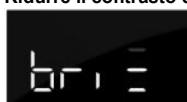


E' possibile impostare il volume del segnale acustico (fischio) quando sono disattive tutte le funzionalità del timer. L'apparecchio è in modalità stand-by e solo il tempo attuale viene visualizzato.

Premete il tasto " " trattenendolo per 5 secondi. Sul display appare "Vol", ossia volume massimo seguito da una serie di barrette ben illuminate. Premendo ancora sui tasti " " e " " potete scegliere uno dei tre livelli di volume di suono disponibili (una, due o tre barrette) o spegnere il segnale acustico con "Off".

Le impostazioni vengono automaticamente confermate dopo 5 secondi. Le impostazioni possono essere confermate anche premendo il "tasto tempo"

Ridurre il contrasto del display



Premete il tasto " " tenendolo premuto per 5 secondi. Sul display appare la scritta "Bri" (illuminata), accanto a varie barrette molto illuminate. Esercitando pressioni sui tasti " " e " " potete regolare l'intensità dell'illuminazione del display (una, due, tre barrette).

Le impostazioni vengono automaticamente confermate dopo 5 secondi. Le impostazioni possono essere confermate anche premendo il "tasto tempo"



L'aumento della luminosità del LED può aumentare il consumo energetico in standby.

Spia di accensione



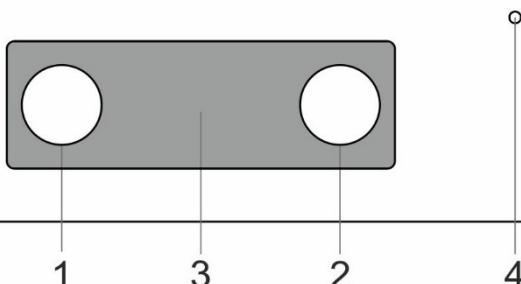
Quando viene selezionata la funzione del forno, con il "selettori di modalità di funzionamento del forno", la lampadina nel forno è accesa.

Indicatore di errore



Nel caso di errore di funzionamento sul display appare "ERR" seguito dal numero di errore. In questo caso siete pregati di avvisare il servizio assistenza.

UNITA' DI CONTROLLO

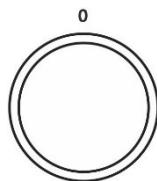


1. Selettori del sistema di cottura
2. Tasto temperatura del forno
3. Timer elettronico programmatore
4. La lampada spia del forno. La spia si accende appena si raggiunge la temperatura desiderata del forno, e si spegne a temperatura raggiunta.

FORNO (varia rispetto al modello)

LA PROGRAMMAZIONE DEL FORNO

La gestione del forno avviene tramite la manopola "selezione modalità di funzionamento del forno" per selezionare la funzione, e tramite la manopola "selezione temperatura" per impostare la temperatura.



Girando (a sinistra e a destra) il pomello si possono selezionare i programmi di cottura (vedi la tabella dei programmi).



La selezione può essere cambiata anche durante la cottura.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DEL FORNO

La temperatura viene impostata ruotando la manopola del termostato in senso orario da 50 – 275/300°C. Ruotando la manopola nel senso inverso la temperatura impostata si abbassa.



Rotazione forzata in posizione zero può danneggiare il termostato!

SPEGNIMENTO DEL FORNO

Posizionate il pomello per la scelta del programma di cottura e la temperatura sulla posizione "0".

ILLUMINAZIONE DEL FORNO

L'illuminazione del forno si accende sempre automaticamente con qualsiasi modo di funzionamento.

SISTEMA DI COTTURA (varia rispetto al modello)

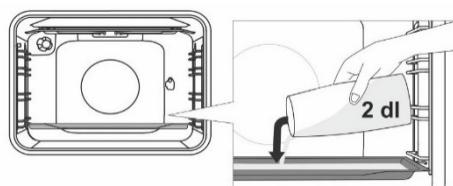
Sistema	Descrizione
	PRERISCALDAMENTO VELOCE si usa quando desiderate riscaldare il forno nel più breve tempo possibile. Questa funzione non è adatta per la cottura dei cibi. Appena il forno raggiunge la temperatura prevista, il riscaldamento viene disattivato. Temperatura consigliata: 50-max°C.
	RESISTENZA IN ALTO E IN BASSO * Le resistenze posizionate nella parte alta e bassa del forno emettono calore in modo uniforme nella direzione dello spazio interno del forno. La cottura sia della carne che dei dolci è possibile solo su un livello. Temperatura consigliata: 200°C.
	RESISTENZA IN ALTO Solo la resistenza posta in alto irradia calore sui cibi. Viene usata quando desiderate rosolare bene la parte superiore della pietanza in cottura aggiungendo calore supplementare. Temperatura consigliata: 180°C.
	RESISTENZA IN BASSO Il calore viene irradiato unicamente dalla resistenza in basso. Viene utilizzata quando desiderate rosolare bene la parte inferiore del cibo in cottura. Temperatura consigliata: 180°C.
	RESISTENZE IN ALTO E IN BASSO CON VENTOLA * Funzionano le due resistenze assieme alla ventola. La ventola fa circolare aria calda in modo uniforme. Si usa per la cottura di dolci, per scongelare i surgelati e per l'essiccare frutta e verdura. Temperatura consigliata: 180°C.
	GRILL Funziona unicamente il grill a infrarossi che fa parte del grande grill. Viene usato per tostare piccole quantità di cibo, come panini imbottiti, toast e altri alimenti. La temperatura massima consentita è 230°C.
	GRANDE GRILL Quando funzionano la resistenza in alto e il grill. Il calore viene irradiato direttamente dal grill a infrarossi che è posizionato sulla parete alta del forno. Per aumentarne l'efficacia, viene anche accesa la resistenza che si trova accanto. Viene usato per tostare piccole quantità di cibo come panini imbottiti, toast e altri alimenti. La temperatura massima consentita è 230°C.
	GRILL CON VENTOLA Funziona il grill a infrarossi e la ventola. Vengono utilizzati per la cottura della carne alla griglia e comunque per pezzi più grandi di carne (anche pollame) sempre su un livello del forno. Il sistema è adatto anche per gratinare il cibo e rendere la superficie croccante. Temperatura consigliata: 170°C. La temperatura massima consentita è 230°C.
	RESISTENZA IN ALTO E VENTOLA Funzionano la resistenza in alto e la ventola. Il sistema è adatto anche per gratinare il cibo. Temperatura consigliata: 170°C.
	COTTURA INTENSIVA (AIR FRY) Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione sana della frittura fast-food, con meno calorie nel cibo cotto. Adatto per piccoli tagli di carne, pesci, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo). Temperatura consigliata: 200-220°C.
	ARIA CALDA * Funzionano la resistenza circolare e la ventola. La ventola posizionata sulla parete posteriore del forno svolge il compito di far costantemente circolare l'aria calda attorno all'arrosto o al dolce. Viene usata per la cottura della carne o dei dolci su più livelli. Temperatura consigliata: 180°C.
	RESISTENZA IN BASSO E VENTOLA Si usa per la cottura dei dolci poco lievitati, e la cottura a bagnomaria della frutta e verdura. Temperatura consigliata: 180°C.
	SISTEMA PIZZA Questo programma con impostazione della temperatura di cottura che raggiunge almeno 275°C è stato specificamente progettato per aiutarti a cuocere la pizza perfetta, la focaccia, la piadina e prelibatezze da forno simili.
	COTTURA DI CIBI CONGELATI Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure. Temperatura consigliata: 190-200°C.

Sistema	Descrizione
	SCONGELARE L'aria circola anche senza che le resistenze vengano accese. E' accesa solo la ventola. Questo sistema viene utilizzato per scongelare molto lentamente i surgelati. Temperatura consigliata: 0°C.
	AQUA CLEAN In questo caso il calore è prodotto solo dalla resistenza in basso. Si usa per unicamente per rimuovere le macchie e il cibo nel forno. Il programma si esegue in 30 minuti. Temperatura consigliata: 70°C.

* Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

COTTURA A VAPORE

Con questi sistemi, è possibile cuocere i piatti con l'aggiunta di vapore. Il vapore si traduce in una migliore doratura e in una maggiore croccantezza della superficie.



Mettere nel forno ancora freddo la teglia bassa al primo livello. Versare sopra la teglia al massimo 2 dl di acqua. Mettere il piatto nel secondo livello.



Non inserire la teglia profonda nella prima guida, inserirla un livello più in alto.



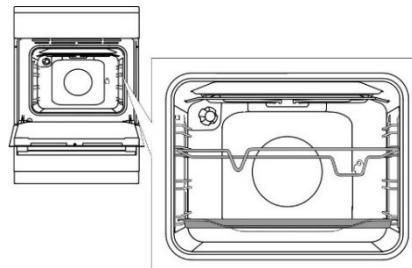
Per un funzionamento ottimale, non aprire lo sportello e non versare l'acqua durante la cottura.

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

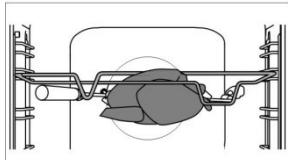
- Durante il riscaldamento del forno vuoto si spreca molta energia. Di conseguenza la cottura ininterrotta di vari tipi di dolci o pizze in rapida successione consente di risparmiare molta energia, dato che il forno rimane sempre caldo.
- Si raccomanda di utilizzare teglie di colore scuro, rivestite di resina siliconata o smaltate, dato che queste trasmettono il calore in modo ottimale.
- Se usate la carta da forno, controllate che sia resistente alle alte temperature.
- Durante la cottura di pezzi di carne più grandi o anche dolci di grandi dimensioni, nel forno si forma una certa quantità di vapore che può creare condensa sull'anta del forno. Si tratta di un fenomeno del tutto normale, ininfluente per il funzionamento dell'apparecchio. A cottura terminata, aprite l'anta e asciugate bene il vetro.
- Verso la fine della cottura cercate di spegnere il forno 10 minuti prima della conclusione in modo tale da utilizzare il calore residuo accumulatosi all'interno onde risparmiare energia.
- Per evitare l'appannamento evitate di raffreddare il cibo nel forno.

Uso del girarrosto (varia rispetto ai modelli)

La temperatura massima consentita durante l'utilizzo del girarrosto è di 230°C.



Il supporto del girarrosto va inserito nel terzo livello dal di sotto, nel primo livello va posta una teglia profonda per la raccolta del gocciolato.



La carne va infilata sulle forchette e le viti fissate. Il manico delle forchette va appoggiato sul supporto anteriore, mentre la parte finale va infilata nell'apertura sulla parte destra della parete posteriore del forno (la fessura è protetta da un coperchio girevole). A questo punto svitate il manico dello spiedo e chiudete l'anta.

Regolate il forno sul programma Grande grill.



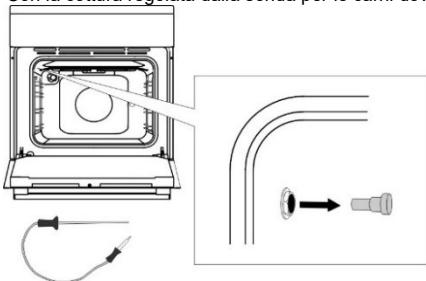
Il grill funziona solo ad anta chiusa. Non si deve essere utilizzate il grill al 4° livello.



Non inserire le teglie profonde sul primo livello.

Cottura con la sonda per la carne (varia secondo il modello)

Con la cottura regolata dalla sonda per le carni dovete impostare la temperatura del nucleo dei cibi in cottura.



Svitare il tappo metallico dalla presa nell'angolo superiore della parete sinistra della cavità del forno.

Inserire la spina della sonda per carne nella presa e inserire la sonda nell'alimento.



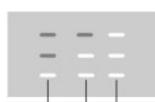
Quando la sonda per carne è collegata, selezionare il programma di cottura e la temperatura desiderata. "Prob" appare sul display per 3 secondi. Quindi, l'icona (sonda per carne) apparirà sul display e ci rimarrà per tutto il tempo in cui la sonda è collegata. Tutte le altre funzioni attive verranno annullate o eliminate.



La temperatura predefinita di 80°C lampeggerà sul display. Può essere modificato all'occorrenza con i tasti \downarrow e \uparrow nell'intervallo da 30°C a 99°C.



Quando la temperatura desiderata è impostata, il programma si avvia in 10 secondi. Durante il funzionamento del programma, la temperatura impostata e la temperatura attuale lampeggeranno alternativamente sul display. La scala di temperatura sarà indicata sul lato sinistro.

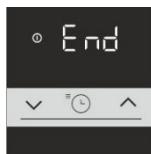


a inizio
b metà
c fine

a

b

c



Una volta raggiunta la temperatura interna impostata, il forno interromperà il processo di cottura. Verrà emesso un segnale acustico e "End" apparirà sul display. Il programma di arrosto con sonda per carne è completo.

Dopo il completamento della cottura, spegnere il forno e riavvitare il tappo.

Se si desidera cambiare la temperatura della sonda della carne durante il funzionamento, è necessario spegnere il forno e ripetere la procedura.



Vi è consentito di utilizzare unicamente la sonda fornita con l'apparecchio. Attenzione, durante la cottura la sonda non deve venire in contatto con le resistenze. A cottura finita la sonda è molto calda. Attenzione a non procurarvi ustioni.

MANUTENZIONE E PULIZIA



Prima di procedere con la pulizia staccate l'apparecchio dalla rete di alimentazione e attendete che si raffreddi. Sia la pulizia che la manutenzione non devono essere fatte dai bambini senza un'adeguata sorveglianza.

Parte anteriore del mobile in acciaio inossidabile (varia secondo il modello)

Questa superficie va lavata con un detersivo delicato (sapone e acqua) e una spugnetta soffice, che non lascia graffi. Non usare detersivi aggressivi o detersivi che contengono solventi che possono recare danni al mobile.

Superfici smaltate e parti in plastica (varia secondo il modello)

Tasti, pomelli, maniglie e le scritte stampate sulla superficie non devono essere pulite con detersivi abrasivi o con utensili dello stesso tipo, nemmeno con detersivi contenenti alcol e tanto meno con alcol puro. Le macchie vanno rimosse immediatamente con acqua e un panno morbido e non abrasivo, in modo tale da evitare danneggiamenti. Volendo potete utilizzare i prodotti specifici per questo tipo di superfici. E' importante seguire le indicazioni del produttore dei prodotti medesimi.

Superfici smaltate (forno, piano cottura)

Per la pulizia usate una spugna umida con un po' di sapone. Le macchie di grasso possono essere rimosse con acqua calda e un detersivo speciale per gli smalti. Non usare mai prodotti abrasivi, dato che questi possono causare danni irreparabili sulla superficie dell'apparecchio.

Superfici in vetro

Per la pulizia della superfici in vetro dell'anta del forno evitate di usare prodotti abrasivi o raschietti affilati, in questo modo si possono creare delle fessure sul vetro che rischia di rompersi. Le superfici in vetro vanno pulite con i prodotti per il vetro, per gli specchi e per le finestre.



INFORMAZIONE!

Non utilizzare mai detergenti e accessori aggressivi o abrasivi.

PULIZIA DELLA SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

- Si raccomanda di pulire la superficie in vetroceramica una volta raffreddata dopo ogni uso. In caso contrario si rischia che, durante l'uso successivo, lo sporco prenda fuoco.
- Per la manutenzione ordinaria della superficie in vetroceramica si devono usare prodotti speciali che fanno sì che venga creata su questa superficie una pellicola di protezione e resistenza allo sporco.
- Prima di ogni uso abbiate cura di togliere la polvere o qualsiasi altra impurità sia dal fondo della pentola che dalla superficie in vetroceramica.



Usando lana d'acciaio, spugnette abrasive o detersivi abrasivi rischiate di graffiare la superficie. Allo stesso modo evitate di usare spray o detersivi liquidi aggressivi.

- Usando detersivi aggressivi le scritte presenti sul prodotto si possono consumare così come con una pentola dal fondo irregolare o danneggiato.

- Le impurità minori vanno rimosse con un panno soffice e umido, poi la superficie deve essere asciugata.
- Le macchie lasciate dall'acqua vanno rimosse con aceto molto diluito che non deve entrare in contatto con la cornice (solo in alcuni modelli), poiché quest'ultimo potrebbe perdere la brillantezza. Evitate di usare sia spray che detersivi aggressivi per rimuovere il calcare.
- Lo sporco più ostinato deve essere rimosso con i prodotti specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite le istruzioni del produttore del prodotto in questione. A pulizia effettuata fate attenzione di rimuovere i residui del prodotto utilizzato, giacchè questi possono danneggiare la superficie in vetroceramica appena questa si riscalda.



- Si raccomanda di rimuovere sia lo sporco più accanito che i residui del bruciato con un raschietto. Durante l'uso del raschietto fate attenzione a non graffiare.
- Il raschietto non va tenuto in posizione verticale per evitare di graffiare la superficie del vetro.
- Sia lo zucchero che i cibi che lo contengono possono danneggiare in modo permanente la superficie in vetroceramica, di conseguenza questi cibi devono essere rimossi immediatamente anche quando il piano cottura è ancora caldo.



Il raschietto va utilizzato solo nel caso in cui non si riesca a rimuovere lo sporco con un panno umido o con i prodotti specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Il raschietto va tenuto in mano con un'angolazione appropriata (da 45° a 60°). Esercitando una leggera pressione scivolate oltre le segnaletica finché eliminate lo sporco. Attenzione che il manico di plastica del raschietto non venga in contatto (in alcuni modelli) con la superficie calda del vetro.



Qualora la superficie in vetroceramica dovesse cambiare colore, questo fatto non influisce sul suo buon funzionamento. Ciò deriva dai residui di cibo andato in fumo o anche dai fondi di pentole (esempio in rame o in alluminio) i cui residui non possono essere completamente rimossi.

Attenzione: tutti i difetti appena menzionati possono essere considerati di carattere estetico, poiché non pregiudicano il buon funzionamento dell'apparecchio. L'eliminazione di questi difetti non rientra tra i guasti coperti dalla garanzia.

FORNO

Le pareti interne del forno vanno pulite con una spugna umida con l'aggiunta di detersivo per piatti. Se sulle pareti rimangono residui bruciati di cibo, utilizzate un detersivo per le superfici smaltate. Dopo la pulizia il forno va completamente asciugato. Le pulizie vanno fatte a forno freddo.

Onde evitare di graffiare le superfici smaltate, non utilizzare mai prodotti aggressivi. Gli accessori del forno (griglie, teglie, ecc...) vanno lavati con una spugna e un po' di detersivo. Se lo sporco persiste, utilizzate un detersivo appropriato.



PULIZIA DEL FORNO CON AQUA CLEAN

Girate il pomello per la selezione dei programmi di cottura in corrispondenza del programma "Aqua clean" . Il tasto per la temperatura va impostato su 70°C. In una teglia di vetro versate 0,6l di acqua appoggiandolo sul livello più basso. Dopo 30 minuti i residui di cibo presenti sulle pareti diventano più morbidi per cui potete rimuoverli con un panno umido.



Il sistema Aqua clean può essere usato solo a forno completamente freddo.

RIMUOVERE E PULIRE LE GUIDE TELESCOPICHE

Le guide vanno pulite con i detersivi comuni.

Prendete le guide dal lato inferiore trascinandole verso l'intero del forno. B Potete estrarre dalla parte superiore delle aperture.



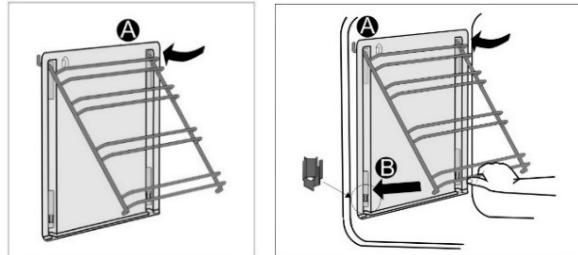
Tle guide telescopiche non devono essere lavate nella lavastoviglie.

INSTALLAZIONE DEGLI INSERTI CATALITICI

Pulire solo con i prodotti convenzionali.

Rimuovere le griglie sospese e le guide telescopiche scorrevoli (varia secondo il modello)

Applicare gli inserti catalitici sulle griglie sospese. Installare le parti superiori di queste ultime nei fori superiori "A" degli inserti catalitici.



Posizionare le griglie con inserti catalitici sulle aperture superiori nelle pareti laterali del forno "A". Spingerle nelle orecchiette flessibili nella parte inferiore del forno "B".



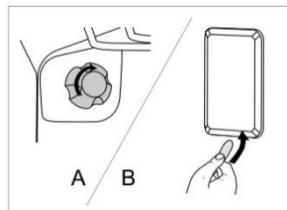
Non lavare inserti catalitici in lavastoviglie.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

La lampadina rientra nel materiale di consumo e quindi non è coperta da garanzia. Prima di procedere alla sostituzione togliete le teglie, la griglia e le guide

Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente!

Lampadina allogena: G9, 230 V, 25 W / lampadina normale E14, 230 V, 25 W (varia secondo il modello)



A Svitare il coperchio della lampadina prima di svitare anche la lampadina.



Usate i guanti per evitare ustioni.

B Utilizzare uno strumento di plastica piatto per rimuovere il coperchio. Rimuovere la lampadina allogena.



Fare attenzione a non danneggiare il rivestimento smaltato.

CHIUSURA SILENZIOSA DELL'ANTA (varia a seconda del modello)

L'apparecchio è dotato di cerniere di ante di tipo „COMFORT“ - che garantiscono una chiusura soffice e silenziosa.



Quando l'anta viene chiusa applicando una forza eccessiva, l'effetto del sistema viene ridotto oppure per motivi di sicurezza il sistema viene eluso.

CHIUSURA DELL'ANTA CON SICURA (varia a seconda del modello)

Aprite l'anta in modo tale da premere con il pollice sul fermo porta verso destra, mentre tirate l'anta nella vostra direzione.

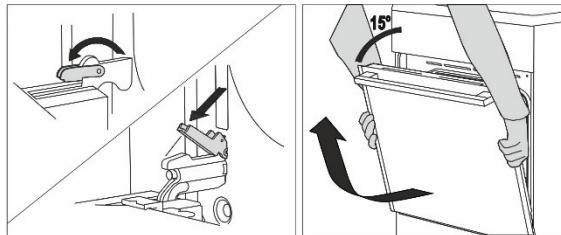


Appena l'anta si chiude, il fermo porta ritorna nella posizione originale.

INSERIMENTO E RIMOZIONE DELLA PORTA DEL FORNO (varia a seconda del modello)

- Aprire la porta del forno (fino al finecorsa).
- Ruotare il lembo inferiore delle cerniere della porta (in caso di chiusura convenzionale). In caso della porta con le cerniere COMFORT ruotare il lembo inferiore per 90°.

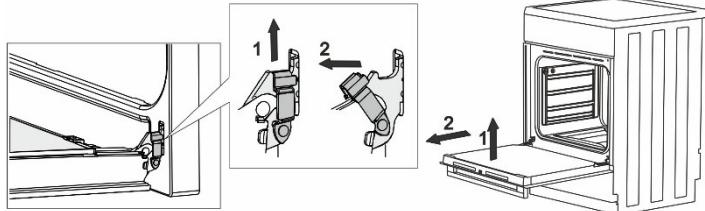
- Chiudere lentamente la porta del forno fino a quando i lembi inferiori si incastrano nelle cerniere dei listelli laterali della porta. Socchiudere la porta sotto l'angolo di 15° (rispetto alla posizione chiusa della porta) e tirarla da ambedue cerniere dell'apparecchio.



Prima di riinserire la porta, verificare sempre che i lembi inferiori siano posizionati correttamente nei listelli laterali della porta. In tale modo si impedisce la chiusura improvvisa delle cerniere fissate sulle molle forti. Il rilascio del lembo inferiore può provocare il danneggiamento della porta.

INSERIMENTO E RIMOZIONE DELLA PORTA DEL FORNO (varia a seconda del modello)

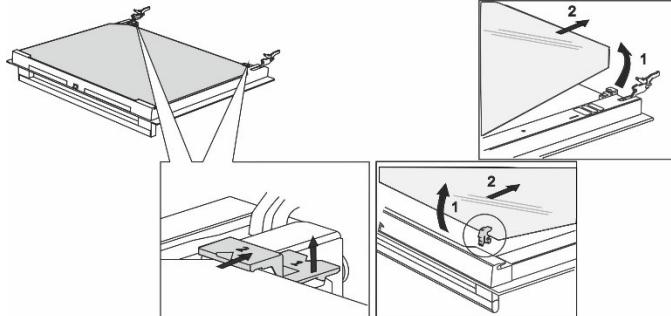
- Aprire la porta del forno (fino al finecorsa).
- Sollevare e girare i lembi inferiori.
- Chiudere lentamente lo sportello del forno, sollevarlo leggermente e estrarre dalle entrambe le cerniere dell'apparecchio.



Per riinserire lo sportello procedere in ordine inverso. Se lo sportello non si apre o chiude correttamente, verificare se le cerniere posizionate sugli uncini in modo corretto.

RIMOZIONE E REINSERIMENTO DEL VETRO DELL'ANTA (varia a seconda del modello)

Il vetro dell'anta può essere pulito anche dall'interno, ma l'anta deve essere prima rimossa. Provvedete a rimuovere l'anta del forno (vedi il capitolo "INSERIMENTO E RIMOZIONE DELLA PORTA DEL FORNO")



- Alzate leggermente i due supporti sul lato sinistro e destro dell'anta (stampato "1" sul supporto) e spingeteli via dal pannello del vetro (segno "2" sui supporti).
- Mettete la mano sotto il bordo inferiore del vetro, alzatelo leggermente in modo tale che si stacchi dai supporti e rimuovetelo.

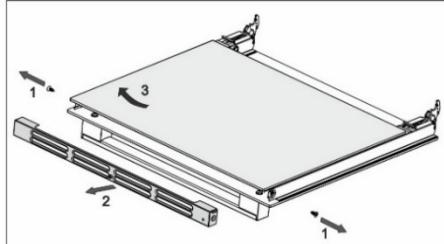
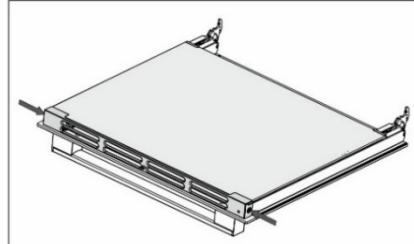
- Il terzo vetro interno (presente solo su alcuni modelli) va tolto alzandolo, e quindi rimuovendolo assieme alla guarnizioni in gomma.



Per sostituire o rimettere a posto il vetro seguite l'ordine inverso. I due contrassegni (semicerchio) presenti sull'anta devono sovrapporsi.

RIMOZIONE E REINSERIMENTO DEL VETRO DELL'ANTA (varia a seconda del modello)

Svitare le viti ai lati sinistro e destro dello sportello ed estrarre il listello superiore. Adesso ritirare il vetro dello sportello.



Per riinserire il vetro dello sportello procedere in ordine inverso.

TABELLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Durante il periodo di garanzia, tutte le riparazioni possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

Prima della riparazione, l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnestando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.

Gli interventi e le riparazioni non autorizzati della cucina possono causare il pericolo di scossa elettrica, perciò non farlo da soli. Lasciar farlo agli tecnici ossia al centro di assistenza.

In caso di disturbi minori di funzionamento dell'apparecchio consultare le presenti istruzioni se potete rimuoverli da soli.

Di seguito riportiamo alcuni consigli per la risoluzione dei problemi.

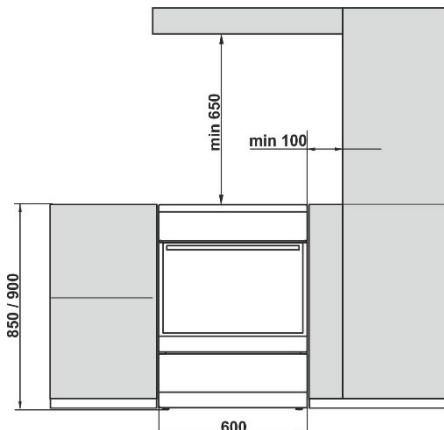
FORNO	
Problema/errore	Soluzione
Se le manopole non funzionano, il display è congelato.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per qualche minuto (svitare il fusibile o spegnere l'interruttore principale); quindi, ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
Il salvavita a casa vostra salta frequentemente...	Chiamate il servizio assistenza. Controllate che la potenza delle apparecchiature in uso non superi la potenza disponibile del contratto di utenza.
Non si accende la luce del forno...	Per la sostituzione della lampadina del forno consultare il capitolo "MANUTENZIONE E PULIZIA".
bo non cuoce a sufficienza ...	E' stata impostata correttamente la temperatura del sistema di riscaldamento? L'anta del forno è chiusa bene?

PIANO COTTURA		
Problema/errore del piano cottura ad induzione	Causa	Soluzione
Avete acceso un campo di cottura mentre sul display la lettera "U" continua a lampeggiare.	La pentola non è adatta al sistema di induzione oppure ha in diametro troppo piccolo. E' possibile anche che la pentola si sia sovra riscaldata perdendo così le proprietà ferromagnetiche.	Verificare che la pentola sia ferromagnetica (è attratta da una calamita?). Controllate che il diametro della pentola sia superiore ai 12cm. Se la spia lampeggia ancora, dopo aver staccato e riattaccato l'apparecchio, staccate l'apparecchio dall'impianto elettrico, attendete 5 minuti e riattaccate.
La funzione del rapido riscaldamento "Power Boost" si disattiva automaticamente.	E' normale che la funzione Power Boost si disattivi dopo un determinato tempo e che si posizioni sul livello 9. Se il campo di cottura si sovra riscalda, interviene il meccanismo di sicurezza disattivando automaticamente la funzione del riscaldamento rapido!	Attivate nuovamente la funzione Power Boost. Se necessario, spegnete il campo di cottura e riaccendetelo attivando il Power Boost. Aspettate un po' che il piano cottura si raffreddi.
Segnale acustico continuo e »--« lampeggiante sul display.	Acqua versata sulla superficie del sensore o un oggetto posizionato sopra i sensori.	Pulire la superficie del sensore.
Sul display appare la dicitura »r«	Ciò indica che non è possibile impostare il livello di potenza desiderato perché è stato attivato il limite massimo di potenza totale del piano cottura.	
Sul display appare la dicitura »F«	Ciò indica che si è verificato un errore durante il funzionamento.	
Sul display appare la dicitura "C"	La piastra si è sovra riscaldata.	Aspettate che il piano cottura si raffreddi, provate poi a utilizzarlo con un livello di temperatura inferiore.

Se il problema persiste nonostante gli interventi suggeriti qui sopra, chiamate il servizio assistenza autorizzato. La soluzione dei problemi, ossia i reclami che insorgono a causa di un allacciamento o utilizzo scorretto, non sono coperti da garanzia. In questo caso i costi dell'intervento sono attribuiti all'utente.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E IL COLLEGAMENTO

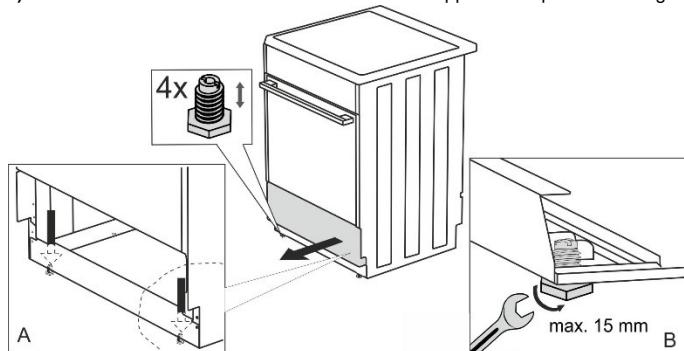
SISTEMAZIONE DELL'APPRECCCHIO (mm) (varia a seconda del modello)



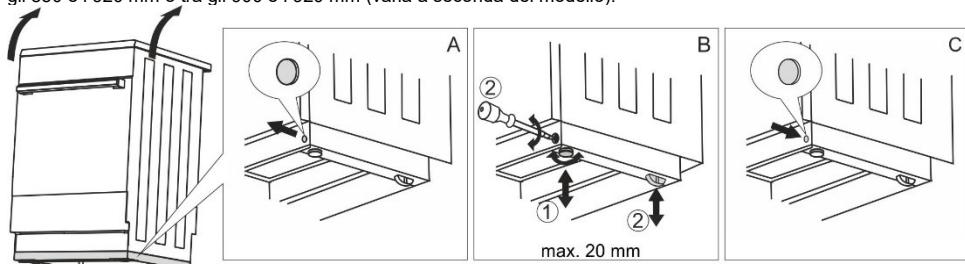
Le pareti più vicine all'apparecchio e gli elementi dell'arredamento (come pavimento, le pareti della cucina sia laterali che posteriori) devono essere resistenti a un livello di temperatura non inferiore a 90°C.

LIVELLAMENTO DELL'APPARECCHIO E SOSTEGNI AGGIUNTIVI (varia a seconda del modello)

A) L'altezza della cucina è di 850 mm. L'altezza dell'apparecchio può essere regolata tra gli 850 e i 865 mm.

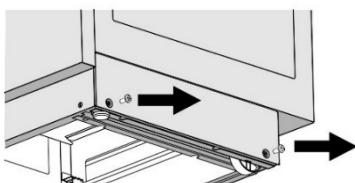


B) L'altezza della cucina è di 900 mm. Varia a seconda del modello, l'altezza dell'apparecchio può essere regolata tra gli 850 e i 920 mm o tra gli 900 e i 920 mm (varia a seconda del modello).

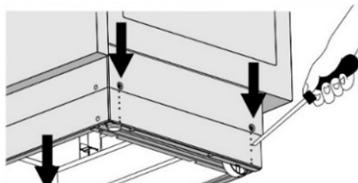


IMPOSTAZIONE DELL'ALTEZZA DELLA CUCINA (varia a seconda del modello)

L'altezza della cucina è di 900 mm. L'altezza dell'apparecchio può essere regolata tra gli 850 e i 940 mm.

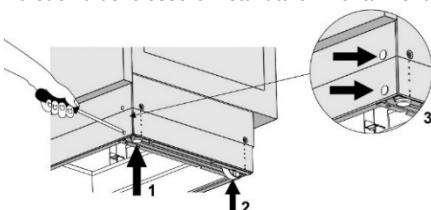


Torx T20



- Appoggiare la cucina sul pavimento sul lato posteriore.
- Svitare le viti come indicato dalle frecce.
- Regolare l'altezza desiderata.
- Riavvitare le viti.

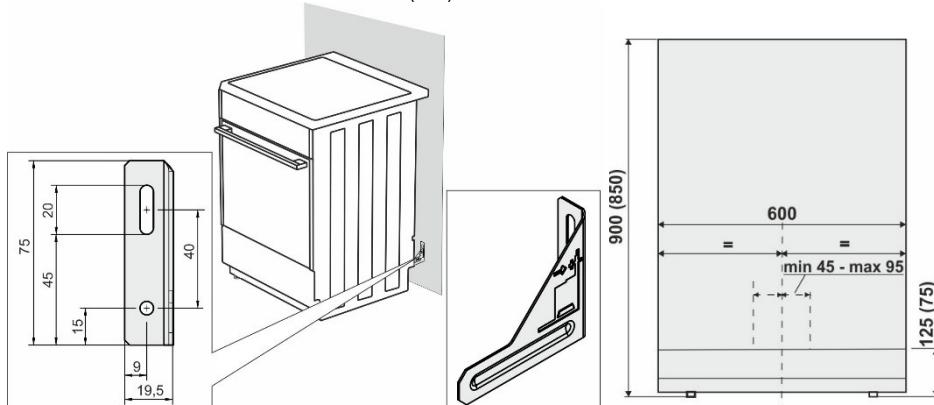
La cucina deve essere installata orizzontalmente!



Seguire i seguenti passaggi:

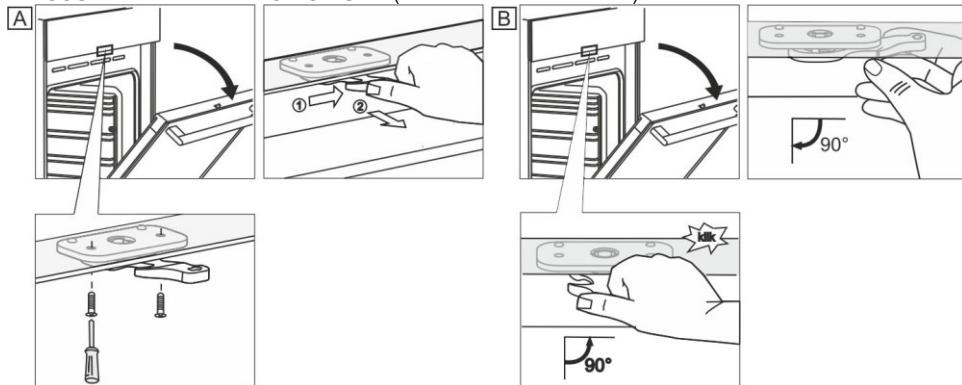
- Impostare l'altezza della cucina nella posizione adeguata ruotando le viti di regolazione (vedere la figura 1).
- Sistemare le ruote (vedi figura 2) avvitandole con due viti sul lato anteriore dello zoccolo. Controllare con una bilancia ad acqua se la cucina è stata regolata del tutto orizzontalmente.
- Coprire le aperture sulla parte anteriore dello zoccolo con i coperchi (vedere la figura 3).

COME PREVENIRE IL RIBALTIMENTO (mm)



Conformemente al piano, fissare il supporto alla parete con le viti ed i tasselli aggiunti. Se i tasselli aggiunti non possono essere utilizzati, usare altri che garantiranno un'installazione sicura del supporto sulla parete.

CHIUSURA DELL'ANTA CON SICURA (varia a seconda del modello)

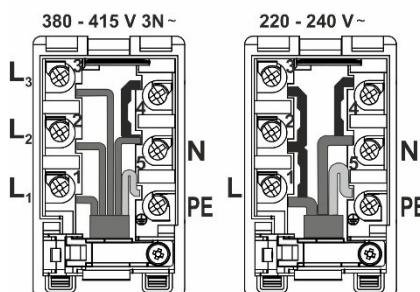
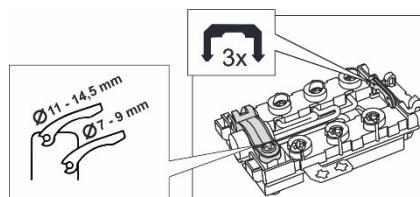


COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Il piano cottura elettrico consuma energia elettrica, di conseguenza deve essere installato e collegato in conformità con le normative esistenti.



Sono disponibili tre ponticelli in ottone per il collegamento. Per la connessione trifase (380-415 V, 3N ~) occorre un ponticello, per la connessione monofase (220-240 V ~) invece occorrono tre ponticelli.



Nella presa fissa deve essere inserito un dispositivo per staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione, la distanza tra i contatti di tutte le polarità in questo dispositivo non deve essere inferiore ai 3 mm.

La cucina elettrica può essere installata solo da personale autorizzato e competente. L'apparecchio va messo in una posizione perfettamente orizzontale, poi va collegato alla rete ed inoltre è necessario accertarsi del suo buon funzionamento. L'installazione dell'apparecchio deve essere confermata sul foglio di garanzia.

Si raccomanda il collegamento a trifase tramite il cavo di collegamento del tipo H05VV-F5G1,5 (codice precedente CGLG 5Cx1,5), (fusibile 3x16 A).

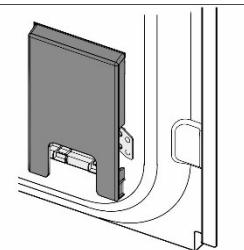
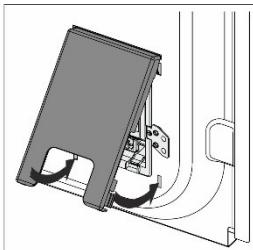
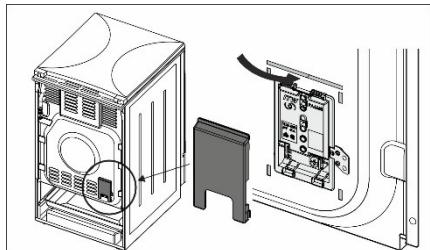
Per il collegamento monofase usate H05VV-F3G4 (codice precedente GGLG 3Cx4), (fusibile 32 - 40 A tipo corrispondente).

Per evitare il logoramento è necessario applicare sugli estremi dei conduttori dei terminali pressati.

Quando fissate le estremità dei conduttori sotto le viti sulla piastra d'attacco cercate di portare il cavo di alimentazione sulla piastra d'attacco fissandolo con una graffa per proteggerla da eventuali strappi. Quindi chiudete il coperchio della piastra d'attacco.

PROTEZIONE DEI MORSETTI

I morsetti devono essere protetti da un coperchio morsetti, vedi accessori aggiuntivi. Pericolo di scossa di corrente.



IMPORTANTE

Mentre si smontano e rimontano parti della cucina elettrica l'apparecchio deve essere staccato dalla rete di alimentazione in modo tale da non poter essere utilizzato.

L'esperto che ha il compito di installare l'apparecchio deve necessariamente compiere i seguenti passi:

- Controllare la correttezza dell'allacciamento alla rete principale,
- Controllare il corretto funzionamento delle resistenze e dei comandi,
- Chiarire all'utente tutte le funzioni dell'apparecchio trasmettendogli pure tutte le informazioni sull'assistenza e la manutenzione.

ATTENZIONE

La cucina elettrica è un apparecchio appartenente alla classe I secondo l'attuale livello di prevenzione dagli infortuni per cui deve essere collegato alla rete attraverso il conduttore di protezione.

SMALTIMENTO



L'imballaggio dei prodotti è composto di materiali ecocompatibili e riciclabili, che possono essere facilmente eliminati o smaltiti. In questo senso gli imballaggi vengono anche contrassegnati.

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio avvisa che l'apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto di tipo domestico. In questo caso l'apparecchio dovrà essere portato nell'eco centro per lo smaltimento degli elettrodomestici.

Seguendo il metodo appropriato per lo smaltimento darete un aiuto nella prevenzione degli impatti negativi sull'ambiente e sulla salute delle persone, che potrebbero insorgere invece nel caso di uno scorretto smaltimento del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento del prodotto rivolgetevi all'autorità cittadina competente, agli uffici comunali o allo stesso punto vendita dove avete acquistato il prodotto.

TESTO DI COTTURA

Testato in conformità con lo standard EN 60350-1.

COTTURA

Piatto	Attrezzatura	Altezza d'installazione (di sotto)	Sistema		Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Biscotteria un livello	Teglia smaltata da forno	3			140-150*	20-35
Biscotteria un livello		3			140-150*	20-35
Biscotteria due livelli		2, 3			140-150*	30-45
Biscotteria tre livelli		2, 3, 4			130-140*	30-45
Dolci un livello	Teglia smaltata da forno	3			160-170*	20-35
Dolci un livello		3			160-170*	20-35
Dolci due livelli		2, 3			140-150*	30-45
Dolci tre livelli		2, 3, 4			140-150*	35-50
Torta	forma rotonda di metallo ø26/ griglia	2			160-170*	20-35
Torta		2			160-170*	20-35
Torta di mele	2x forma rotonda di metallo ø20/ griglia	2			170-180	50-70
Torta di mele		3			160-170	50-70
Sandwich tostato	griglia	4			230*	0,5-3
Polpette di macinato	griglia+teglia da forno per il raccolgimento gocce	4			230	20-35

* Preiscaldare il forno per 10 minuti.

Hisense

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

CE