

# Sommario

<b>1 Avvertenze</b>	<b>4</b>
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Targhetta di identificazione	7
1.3 Responsabilità del produttore	8
1.4 Scopo dell'apparecchio	8
1.5 Smaltimento	8
1.6 Questo manuale d'uso	9
1.7 Come leggere il manuale d'uso	9
<b>2 Descrizione</b>	<b>10</b>
2.1 Descrizione generale	10
2.2 Pannello comandi	11
2.3 Altre parti	12
2.4 Accessori disponibili	12
<b>3 Uso</b>	<b>13</b>
3.1 Avvertenze	13
3.2 Primo utilizzo	14
3.3 Uso del forno	14
3.4 Consigli per la cottura	15
<b>4 Pulizia e manutenzione</b>	<b>17</b>
4.1 Avvertenze	17
4.2 Pulizia delle superfici	17
4.3 Pulizia ordinaria giornaliera	17
4.4 Macchie di cibo o residui	17
4.5 Pulizia dei vetri porta	17
4.6 Smontaggio della porta	18
4.7 Pulizia all'interno del forno	20
4.8 Manutenzione straordinaria	21
4.9 Se l'apparecchio non funziona	23
<b>5 Installazione</b>	<b>24</b>
5.1 Collegamento elettrico	24
5.2 Collegamento idraulico (solo su alcuni modelli)	25
5.3 Posizionamento	25

## ISTRUZIONI ORIGINALI

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

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




# Avvertenze

## 1 Avvertenze

### 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

-  **ATTENZIONE:** superfici calde.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: i bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non posizionare nei ripiani più alti e non visibili, contenitori contenenti liquidi o alimenti che si sciolgono durante la cottura.
- Il pavimento adiacente all'apparecchio potrebbe essere molto scivoloso. Prestare la massima attenzione
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.



- **ATTENZIONE:** aprire la porta durante o subito dopo una cottura può far fuoriuscire vapore bollente.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Durante le operazioni di pulizia e manutenzione, disattivare l'alimentazione elettrica.

## Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche), materiali ruvidi o raschietti metallici affilati, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro. Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore dell'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.




## Avvertenze

- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno del vano cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura. Utilizzare eventualmente la griglia per teglia.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

## Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C di tipo H07RN-F.



- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettieria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
- Il morsetto contrassegnato da questo simbolo  collega fra loro parti che normalmente si trovano al potenziale di terra. Collegare opportunamente gli apparecchi tramite questo morsetto per garantirne l'equipotenzialità degli stessi.

## Per questo apparecchio

- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali - non per la produzione di massa continua di alimenti.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Controllare periodicamente la corretta integrità dei componenti attraverso il servizio di assistenza tecnica.
- Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB (A).

## 1.2 Targhetta di identificazione

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



## Avvertenze

### 1.3 Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

### 1.4 Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente professionale. Ogni altro uso è improprio.

L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche o mentali o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.

### 1.5 Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita. Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee. Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina.



#### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.



Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



## Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

## 1.6 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

## 1.7 Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:

### Avvertenze



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

### Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

### Uso



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.

### Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

### Installazione



Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

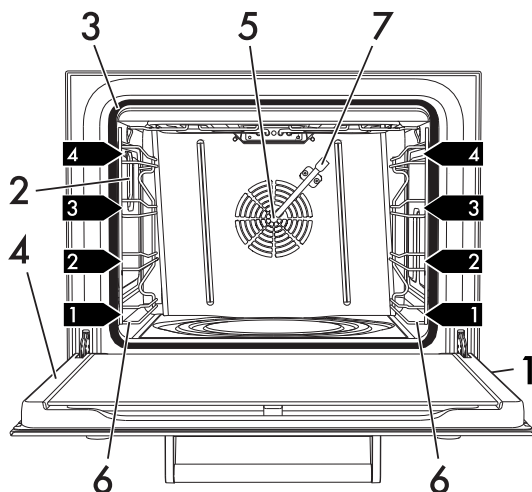
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

4 Porta

5 Ventola

6 Telai supporto teglie

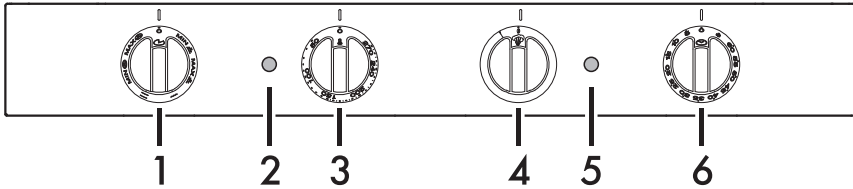
7 Condotto immissione acqua (solo su alcuni modelli)

**1,2,3...** Ripiano del telaio

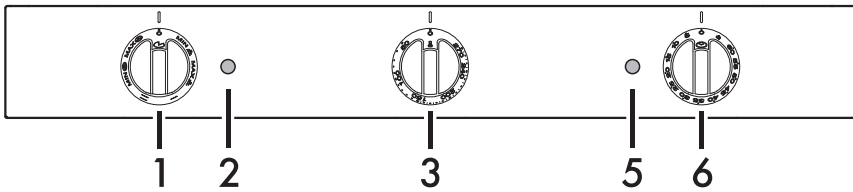




## 2.2 Pannello comandi



Modelli con umidificazione manuale



Modelli senza umidificazione manuale

### 1 Manopola funzioni

Le diverse funzioni del forno sono adatte a varie modalità di cottura. Dopo aver selezionato la funzione desiderata, impostare la temperatura di cottura tramite la manopola temperatura.

### 2 Lampada spia termostato (colore arancione)

Quando fissa indica che il forno si sta scaldando per raggiungere la temperatura impostata. A temperatura raggiunta, l'accensione e lo spegnimento indicano il mantenimento costante della temperatura.

### 3 Manopola temperatura

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

### 4 Manopola umidificazione (solo su alcuni modelli)

Eroga vapore per migliorare la cottura degli alimenti. Ruotare la manopola in senso orario sulla posizione 1. L'erogazione del vapore rimane attiva fino al rilascio della manopola.


### 5 Lampada spia temporizzatore (colore verde)

Lo spegnimento indica l'inizio della cottura temporizzata. L'accensione indica che la cottura temporizzata è terminata.



## Descrizione

### 6 Manopola temporizzatore

Tramite questa manopola è possibile selezionare la cottura manuale o temporizzata. Ruotare la manopola sul simbolo  per la cottura manuale, o sui numeri per selezionare i minuti di cottura. Terminato il conteggio la manopola si troverà automaticamente sulla posizione di "0", il forno si spegne ed entra in funzione un avvisatore acustico ad indicare il termine della cottura.

### 2.3 Altre parti

#### Ripiani di posizionamento

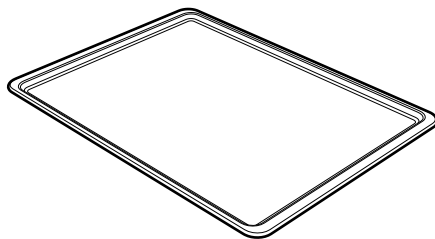
L'apparecchio dispone di ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto (vedi 2.1 Descrizione generale).

#### Illuminazione interna

L'illuminazione interna del forno entra in funzione quando l'apparecchio è in funzione oppure quando la porta viene aperta.

### 2.4 Accessori disponibili

#### Teglia



Utile per la sistemazione degli alimenti in cottura.



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



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



## 3 Uso

### 3.1 Avvertenze



**Temperatura elevata all'interno del forno durante l'uso**  
**Pericolo di ustioni**

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di alimenti all'interno del forno.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno durante il funzionamento.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.



**Temperatura elevata all'interno del forno durante l'uso**  
**Pericolo di incendio o scoppio**

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



**Uso non corretto**  
**Rischio di danni alle superfici smaltate**

- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.



## 3.2 Primo utilizzo




- Peso dell'apparecchio a vuoto: 35 Kg.
- Questo apparecchio è dimensionato per operare con un carico complessivo di alimenti pari a 3,5 Kg.

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

## 3.3 Uso del forno

### Accensione del forno

Per accendere il forno:

1. Selezionare la funzione di cottura tramite la manopola funzioni.
2. Selezionare la temperatura tramite la manopola temperatura.
3. Selezionare il tempo di cottura (fino a 60') oppure impostare una cottura manuale  tramite la manopola temporizzatore.

## Lista delle funzioni

### Circolare ventilata



La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno)

### MIN



consente la cottura di alimenti diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente (su più ripiani) pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



### Stato

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



## Grill

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



E' consentito grigliare solo a porta chiusa: l'apertura della stessa infatti disattiva gli elementi riscaldanti.

## **MAX** Suola ventilata



La combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

## **MIN**



I simboli delle funzioni Circolare ventilata e Suola ventilata riportano le diciture "**MAX**" e "**MIN**", che indicano rispettivamente la velocità massima e minima della ventola.



## Cottura con umidificazione (solo su alcuni modelli)



L'umidificazione del forno non avviene a temperature inferiori a 150°C: temperature più basse



provocano condensa e gocciolature.

Ruotare quindi la manopola temperatura su valori superiori a 150°C ed attendere lo spegnimento della spia del termostato (arancione) prima di cominciare l'umidificazione del forno.



Si consiglia di ruotare la manopola umidificazione al massimo 3 secondi per volta.



L'umidificazione è possibile soltanto se la manopola temperatura è posizionata su un valore superiore a **150°C** e se la funzione è **Circolare ventilata MAX** o **Suola ventilata MAX**.

## 3.4 Consigli per la cottura

### Consigli generali

- Utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su più livelli.
- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).



## Consigli per la cottura di carni

- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.
- Utilizzare un termometro per carni durante la cottura di arrostiti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.

## Consigli per le cotture con Grill

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.
- Nella funzione Grill, si consiglia di ruotare la manopola temperatura sul valore più alto per ottimizzare la cottura.

## Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.

## Consigli per lo scongelamento

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del forno.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.

## Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.

## Consigli per cottura con funzioni ventilate

La ventola può funzionare a due velocità differenti:

- La velocità massima (**MAX**), associata alla potenza massima della resistenza circolare, è indicata per cotture decise ed energiche e per alimenti di grandi dimensioni (torte, carni, pesce, primi piatti, ecc...).
- La velocità minima (**MIN**), associata alla potenza minima della resistenza circolare, è indicata per cotture delicate e alimenti di piccole dimensioni (dolcetti e ortaggi).



## 4 Pulizia e manutenzione

### 4.1 Avvertenze



#### Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Durante le operazioni di pulizia e manutenzione, disattivare l'alimentazione elettrica.

### 4.2 Pulizia delle superfici

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

### 4.3 Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

### 4.4 Pulizia del camino

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio ed evitare rischi di danneggiamento, la zona di evacuazione dei fumi deve essere mantenuta regolarmente pulita e asciutta.



I fumi della cottura che fuoriescono dal camino possono trasportare residui di zucchero o grassi. Pulire regolarmente i depositi sulle superfici esterne come indicato nel capitolo pulizia ordinaria giornaliera.

### 4.5 Macchie di cibo o residui

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

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

### 4.6 Pulizia dei vetri porta

Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco



## Pulizia e manutenzione

persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.



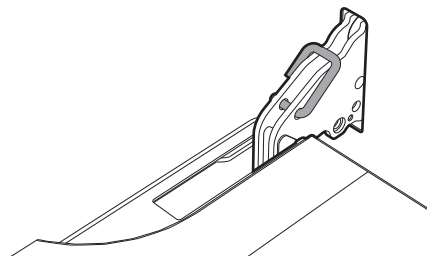
Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

### 4.7 Smontaggio della porta

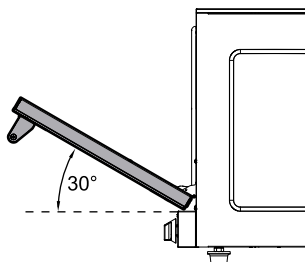
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

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



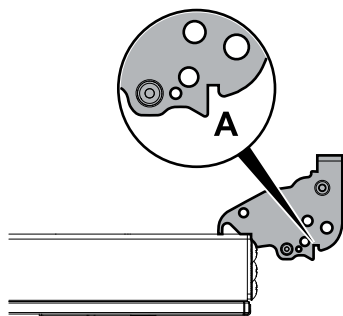
2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un'angolo di circa 30° ed estrarla.



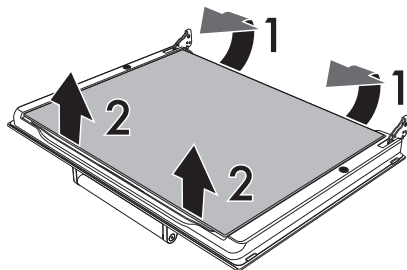




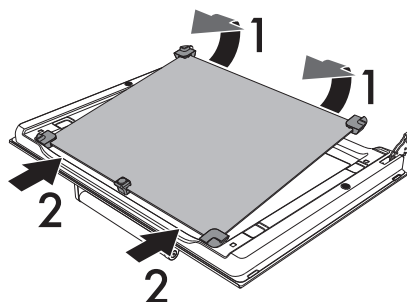
3. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure. Abbassare la porta verso il basso e una volta posizionata rimuovere i pernetti dai fori delle cerniere.



2. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore **(2)**. In tal modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi sulla porta.



3. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.



## Smontaggio dei vetri interni



Uso non corretto  
**Pericolo di schiacciamento**

- Assicurarsi di aver bloccato le cerniere porta prima di effettuare lo smontaggio dei vetri.

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

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

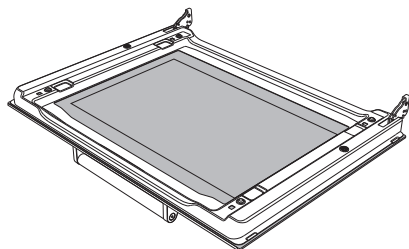


Fare attenzione a riposizionare tutte le protezioni in gomma del vetro intermedio esattamente come prima di averlo estratto.

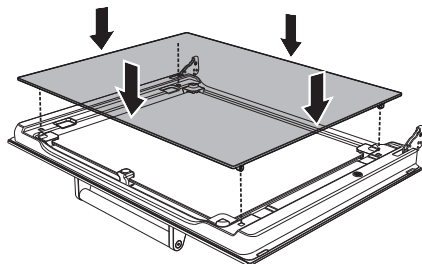


## Pulizia e manutenzione

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



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



### 4.8 Pulizia all'interno del forno

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



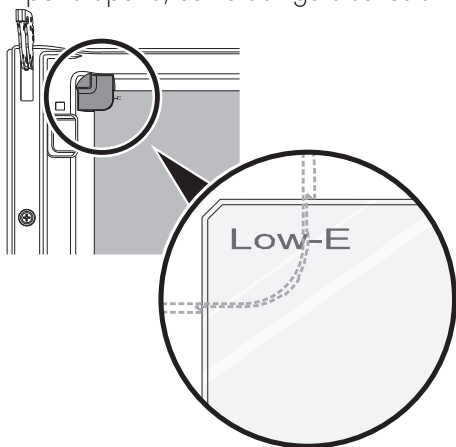
Si consiglia di far funzionare il forno alla massima temperatura per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminare eventuali residui.

All'angolo posteriore sinistro del vetro intermedio è presente la scritta "Low-E". Quando si rimonta il vetro, questa scritta deve essere sempre leggibile attraverso di esso.

5. Riposizionare il vetro intermedio in modo che la scritta "Low-E" sia leggibile a porta aperta, come da figura sottostante:



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

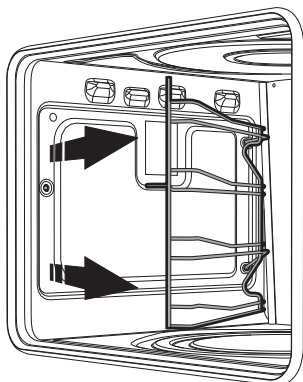




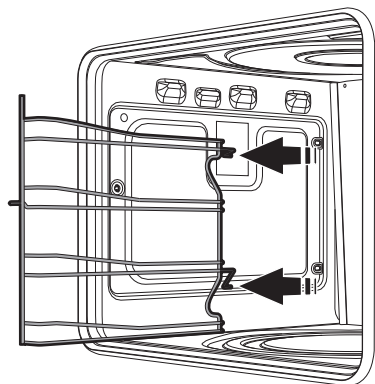
## Rimozione dei telai supporto teglie

La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali. Per rimuovere i telai guida:

1. Tirare il telaio verso l'interno del forno in modo da sganciarlo dall'incastro



2. Sfilarlo dalle sedi poste sul retro.



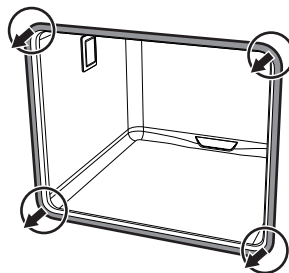
3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai guida.

## 4.9 Manutenzione straordinaria

### Smontare e montare la guarnizione forno

Per smontare la guarnizione forno:

- Sganciare i ganci posizionati ai 4 angoli e tirare verso l'esterno la guarnizione forno.



Per montare la guarnizione forno:

- Agganciare i ganci posizionati ai 4 angoli della guarnizione forno.

### Consigli per la manutenzione della guarnizione forno

La guarnizione forno deve essere morbida ed elastica.

Per mantenere pulita la guarnizione forno utilizzare una spugna non abrasiva e lavare con acqua tiepida.



## Pulizia e manutenzione

### Sostituzione della lampada di illuminazione interna



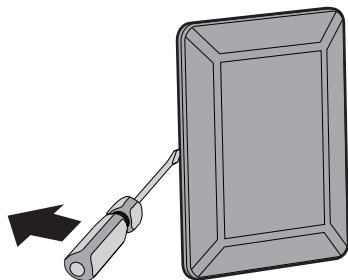
Parti sotto tensione elettrica  
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

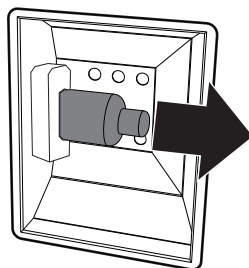
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

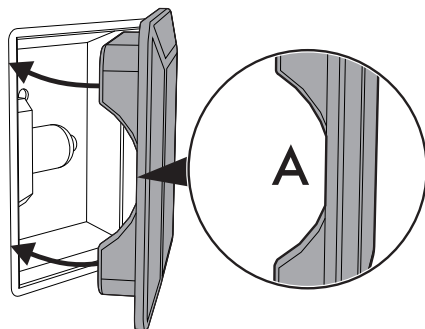


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



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



## 4.10 Se l'apparecchio non funziona

Problema	Possibile soluzione
Il forno non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La manopola contaminata è posizionata sullo 0.</li> <li>• La spina non è correttamente inserita nella presa.</li> <li>• È presente qualche guasto o cattivo funzionamento dell'impianto elettrico.</li> <li>• Ci sono fusibili interrotti o interruttori staccati.</li> </ul>
Il forno impiega troppo tempo per cuocere o cuoce troppo rapidamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'impostazione della temperatura non è corretta.</li> </ul>
Si forma dell'umidità all'interno del forno e sopra le vivande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le vivande rimangono per troppo tempo nel forno dopo la fine della cottura. Non lasciarle più di 15-20 minuti nel forno dopo la fine della cottura.</li> </ul>

Questo prodotto risponde alle vigenti norme di sicurezza relative alle apparecchiature elettriche. Eventuali controlli tecnici o riparazioni devono essere eseguiti da personale qualificato, onde evitare pericoli per l'utente.




Quando l'apparecchio non funziona, prima di chiamare il Servizio Assistenza, controllare personalmente che siano state effettuate le operazioni sopra elencate.



## 5 Installazione

### 5.1 Collegamento elettrico



Il morsetto contrassegnato da questo simbolo  collega fra loro parti che normalmente si trovano al potenziale di terra. Collegare opportunamente gli apparecchi tramite questo morsetto per garantirne l'equipotenzialità degli stessi.



Se la tensione di fase scende al di sotto di 190V~ il forno potrebbe avere un calo delle prestazioni, non dovuto al prodotto stesso.

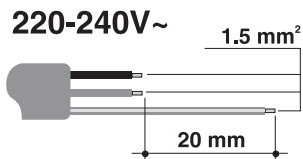
### Informazioni generali

Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta. La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

L'apparecchio è corredato di cavo tripolare di tipo H07RN-F (3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, in riferimento alla sezione del conduttore interno) con spina.

### Modalità di collegamento



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

### Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa di corrente siano della stessa tipologia e di portata adeguata alla massima corrente assorbita dall'apparecchio.

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

### Sostituzione del cavo



**Tensione elettrica  
Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- **La sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguita esclusivamente da personale tecnico qualificato.**

1. Svitare le viti del carter del retro e rimuovere il carter per accedere alla morsettiera.
2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarsi che i cavi seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.



## 5.2 Collegamento idraulico (solo su alcuni modelli)

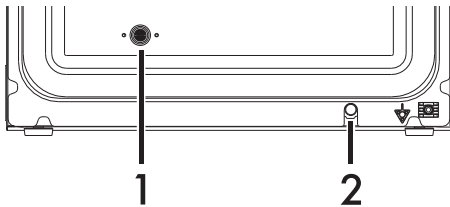


Usò non corretto

**Rischio di danni all'apparecchio**

- Se la tubazione dell'acqua è nuova o è rimasta a lungo inattiva, prima di eseguire l'allacciamento assicurarsi (facendola scorrere) che l'acqua diventi limpida e priva di impurità.
- La pressione in entrata dev'essere compresa fra minimo 0,05 MPa e massimo 0,5 MPa.

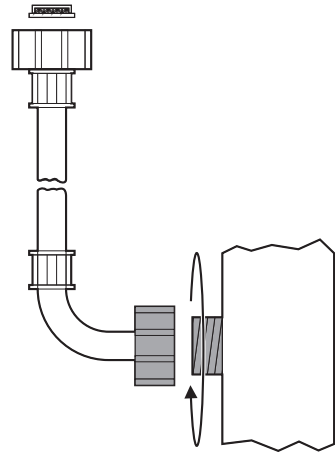
Sul pannello posteriore dell'apparecchio è presente l'apertura per il collegamento idraulico e quella per il collegamento elettrico.



**1** Collegamento per umidificazione interna (solo su alcuni modelli).

**2** Terminale per collegamento elettrico.

Collegare l'ingresso **1** ad una presa d'acqua con bocca filettata di  $\frac{3}{4}$ ".



## 5.3 Posizionamento



Apparecchio pesante

**Pericolo di ferite da schiacciamento**

- Posizionare l'apparecchio con l'aiuto di una seconda persona.



Pressione sulla porta aperta

**Rischio di danni all'apparecchio**

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



# Installazione



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

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



**Installazione non corretta**  
**Rischio di danni alla persona**

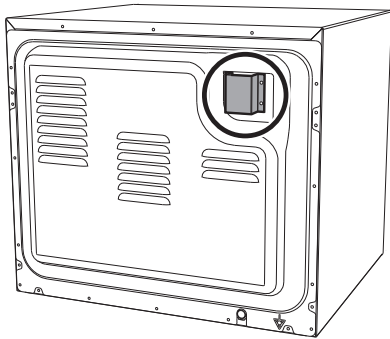
- Il piano di appoggio dell'apparecchio non deve superare l'altezza di 1,60 m dal pavimento.

## Livellamento

Livellare al suolo l'apparecchio tramite i piedini regolabili. L'escursione del piedino è di circa 10 mm.

## Camino di scarico del vapore

Sul retro dell'apparecchio è situato un camino per lo scarico del vapore prodotto in fase di cottura.



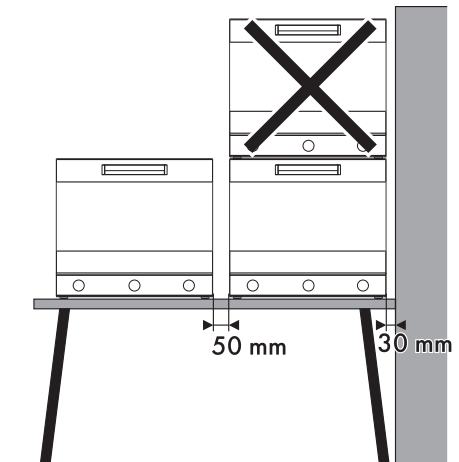
Questo camino deve essere lasciato libero da ogni impedimento. Evitarne lo schiacciamento.

## Installazioni multiple

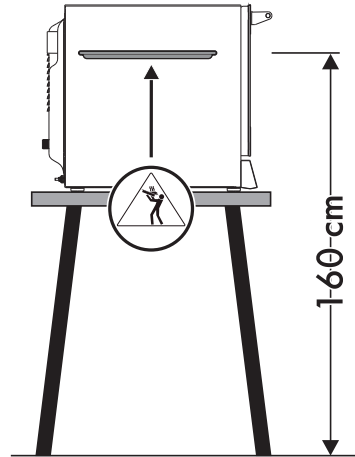
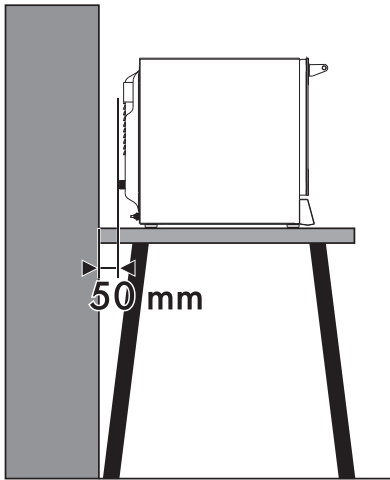
Nel caso di installazioni multiple, affiancare due o più apparecchi ad una distanza di 50 mm tra loro e posizzarli ad una distanza di almeno 50 mm da un'eventuale parete posteriore e 30 mm da un'eventuale parete laterale.



**Non è consentito sovrapporre due o più apparecchi.**







L'apparecchio deve essere installato sopra un banco di lavoro. Non installare l'apparecchio sul pavimento.



Temperatura elevata degli alimenti

**Pericolo di ustioni**

- Per ragioni di sicurezza, **NON** posizionare l'ultima teglia ad una altezza superiore a 160 cm.
- In caso di necessità, **applicare OBBLIGATORIAMENTE l'adesivo in dotazione all'altezza indicata nella figura soprastante.**



