

# Sommario

<b>1 Avvertenze</b>	<b>5</b>
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	5
1.2 Responsabilità del costruttore	9
1.3 Scopo dell'apparecchio	10
1.4 Targhetta di identificazione	10
1.5 Questo manuale d'uso	10
1.6 Smaltimento	10
1.7 Come leggere il manuale d'uso	11
1.8 Per risparmiare energia	12
1.9 Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	12
<b>2 Descrizione</b>	<b>13</b>
2.1 Descrizione generale	13
2.2 Pannello comandi	14
2.3 Piano cottura	15
2.4 Altre parti	15
2.5 Accessori disponibili	16
<b>3 Uso</b>	<b>18</b>
3.1 Avvertenze	18
3.2 Precauzioni	19
3.3 Primo utilizzo	19
3.4 Uso degli accessori	20
3.5 Uso del piano	21
3.6 Uso del vano ripostiglio	22
3.7 Uso del forno	23
3.8 Consigli per la cottura	32
3.9 Funzioni speciali	33
3.10 Programmi	42
3.11 Ricette personali	52
3.12 Impostazioni	58

## 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.smeg.com](http://www.smeg.com)

# Sommario

<b>4 Pulizia e manutenzione</b>	<b>63</b>
4.1 Avvertenze	63
4.2 Pulizia del piano cottura	63
4.3 Pulizia del vano cottura	64
4.4 Vapor Clean	66
4.5 Smontaggio della porta	69
4.6 Pulizia dei vetri porta	69
4.7 Manutenzione straordinaria	71
<b>5 Installazione</b>	<b>74</b>
5.1 Collegamento gas	74
5.2 Posizionamento	82
5.3 Collegamento elettrico	86
5.4 Per l'installatore	87

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

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



## 1 Avvertenze

### 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- 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, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso connessi.
- 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.
- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Durante la cottura, non appoggiare oggetti metallici, come posate o stoviglie sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.



## Avvertenze

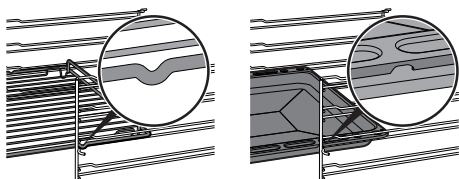
- Durante la cottura la porta del forno deve essere chiusa.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non aprire il vano ripostiglio (se presente) quando il forno è acceso e ancora caldo.
- Gli oggetti all'interno del vano ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo del forno.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI NEL VANO RIPOSTIGLIO (SE DISPONIBILE) O IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.

### Danni all'apparecchio

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per la pulizia della porta di vetro del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la frantumazione.
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.



- Non sedersi sull'apparecchio.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del forno.



- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono comportare il surriscaldamento e l'incendio di grassi e oli. Prestare la massima attenzione
- Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura.
- Non introdurre scatolame o contenitori chiusi nel vano cottura.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura con fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- I recipienti o le bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.



## Avvertenze

- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

## Installazione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- questo 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 a una porta decorativa o a un pannello.
- Prima dell'installazione verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio, siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato a un sistema di scarico dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle attuali normative di installazione. Prestare particolare attenzione alle prescrizioni previste in materia di ventilazione.



- Le condizioni di regolazione per questo apparecchio sono riportate sull'etichetta regolazione gas.
- Far eseguire il collegamento gas a personale autorizzato.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- Far eseguire il collegamento elettrico a tecnici autorizzati.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti a una temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsetteria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

## Per questo apparecchio

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

## 1.2 Responsabilità del costruttore

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;



## Avvertenze

- utilizzo di ricambi non originali.

### 1.3 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è inappropriato.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

### 1.4 Targhetta di identificazione

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

### 1.5 Questo manuale d'uso

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

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

### 1.6 Smaltimento



Questo apparecchio, 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.
- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.





- 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 ai bambini di giocare con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

## 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.

### 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.



## Avvertenze

### 1.8 Per risparmiare energia

- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- 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 il vano cottura.

### 1.9 Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei

#### Conventional mode

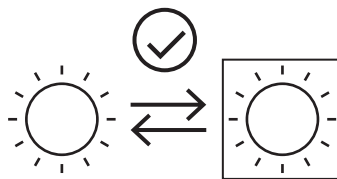
la funzione ECO utilizzata per definire la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche della norma europea EN 60350-1.

#### Dati tecnici di efficienza energetica

Le informazioni secondo i regolamenti europei di energy labelling ed ecodesign sono presenti in un documento separato a corredo delle istruzioni di prodotto. Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

#### Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose sostituibili dall'utente.

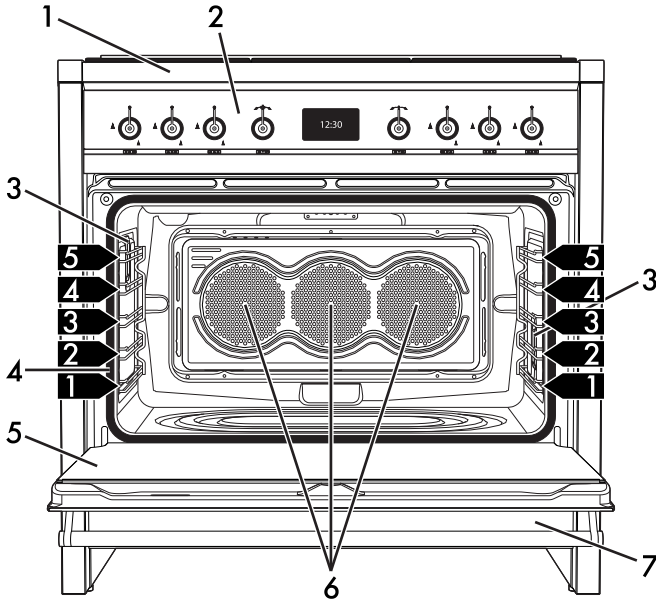


- Le sorgenti luminose contenute nel prodotto sono dichiarate idonee al funzionamento a temperatura ambiente  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  e destinate all'uso in applicazioni ad alta temperatura come i forni.
- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose di classe di efficienza "G".



## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione generale



1 Piano cottura

2 Pannello comandi

3 Lampada

4 Guarnizione

5 Porta

6 Ventola

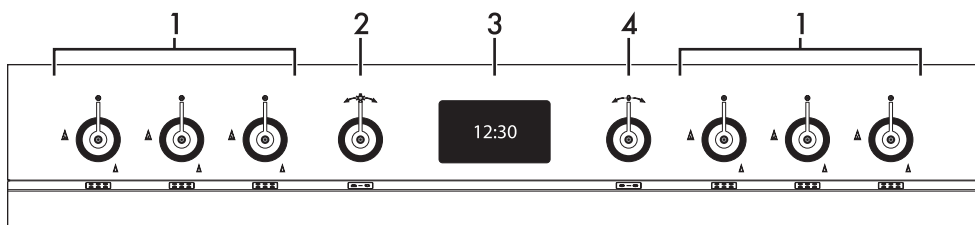
7 Vano ripostiglio

**1,2,3...** Telai supporto griglie/teglie






## Descrizione


### 2.2 Pannello comandi



#### 1 Manopole bruciatori del piano

Utili per accendere e regolare i bruciatori del piano.

Premere e ruotare le manopole in senso antiorario sul valore  per accendere i bruciatori corrispondenti. Ruotare le manopole sulla zona compresa fra il massimo  e il minimo  per regolare la fiamma.

Riportare le manopole sulla posizione  per spegnere i bruciatori.

#### 2 Manopola di ritorno —

Tramite questa manopola è possibile ritornare alla voce precedente nel menù dell'apparecchio. Consente inoltre di accendere o spegnere manualmente la lampada all'interno del vano cottura.

#### 3 Display

Visualizza l'ora corrente, la funzione e la temperatura di cottura selezionate e l'eventuale tempo assegnato.

#### 4 Manopola comando —

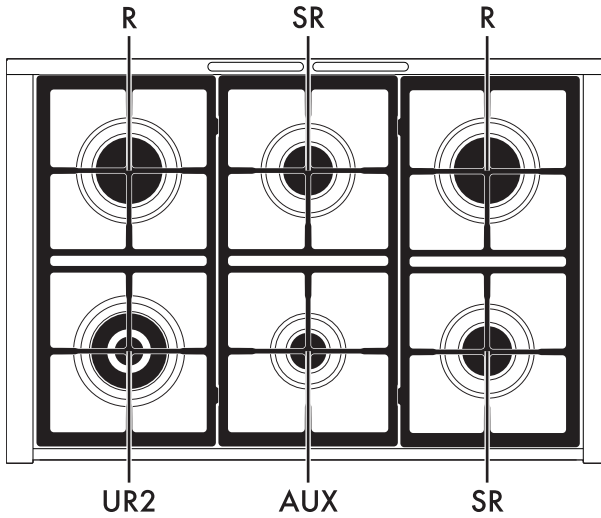
Tramite questa manopola è possibile accendere/spegnere l'apparecchio e selezionare le varie funzioni disponibili. Ruotare la manopola a destra o sinistra per variare/selezionare la voce desiderata. Premere per confermare.



Mantenere premuta la manopola per almeno 5 secondi per terminare all'istante un'eventuale cottura.



## 2.3 Piano cottura



AUX = Ausiliario  
SR = Semi rapido

R = Rapido  
UR2 = Ultra rapido

## 2.4 Altre parti

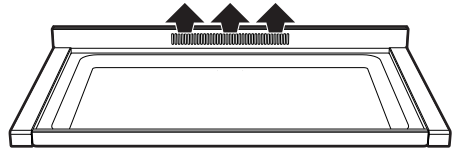
### Ripiani di posizionamento

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

### Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare i forni ed entra in funzione durante la cottura.

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




Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.



## Descrizione

### Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

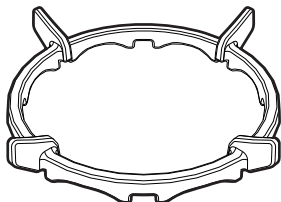
- quando la porta viene aperta;
- quando viene avviata una qualsiasi funzione, ad esclusione delle funzioni Vapor Clean 
- Quando la manopola temperatura viene ruotata brevemente a destra (attivazione e disattivazione manuale).



Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

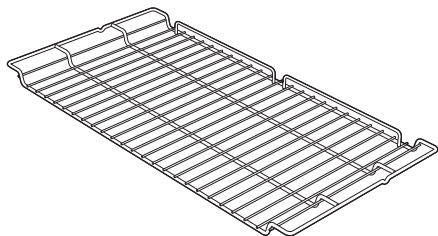
### 2.5 Accessori disponibili

#### Griglia di riduzione Wok



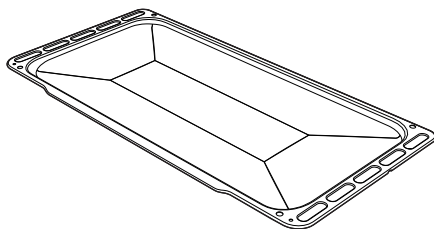
Utile per l'utilizzo di recipienti Wok.

#### Griglia per teglia



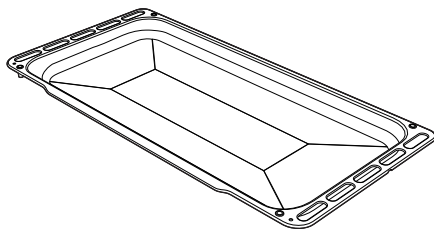
Da appoggiare sopra alla teglia, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

#### Teglia



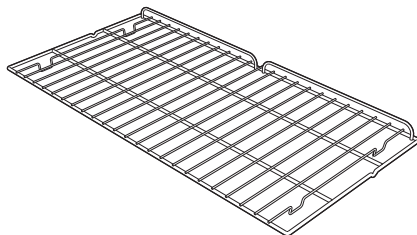
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante.

#### Teglia profonda



Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze e dolci da forno.

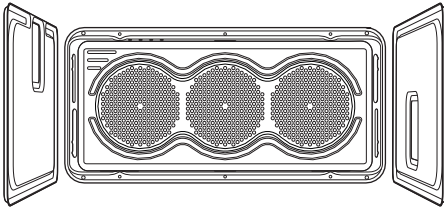
#### Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.



## Pannelli autopulenti



Utili per assorbire piccoli residui di natura grassa.



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.



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



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



## 3 Uso

### 3.1 Avvertenze



#### Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso Pericolo di ustioni

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchio.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.



#### Uso non corretto Pericolo di ustioni

- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- Grassi e oli surriscaldandosi possono infiammarsi. Prestare la massima attenzione.



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

- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.



#### Temperatura elevata all'interno del vano ripostiglio Pericolo di ustioni

- Non aprire il vano ripostiglio quando l'apparecchio è acceso ed ancora caldo.
- Gli oggetti all'interno del vano ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo dell'apparecchio.





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

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

## 3.2 Precauzioni

### La fuoriuscita di gas può provocare un'esplosione.

In caso di odore di gas o della presenza di guasti dell'impianto a gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o chiudere la valvola della bombola del gas.
- Spegnerne immediatamente tutte le fiamme libere e le sigarette.
- Non accendere interruttori di corrente o apparecchi e non estrarre alcuna spina di corrente. Non utilizzare telefoni o cellulari all'interno dell'edificio.
- Aprire le finestre e aerare la stanza.
- Chiamare il servizio di assistenza o l'ente fornitore di gas.

## Funzionamento anomalo

Una qualunque delle seguenti condizioni è da considerarsi un funzionamento anomalo e necessita una richiesta di intervento:

- Ingiallimento della piastra del bruciatore.
- Danneggiamento degli utensili da cucina.
- Accensione scorretta dei bruciatori.
- Difficoltà dei bruciatori a rimanere accesi.
- Spegnimento dei bruciatori durante il funzionamento.
- Rubinetti del gas difficili da ruotare.

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato della propria zona.

## 3.3 Primo utilizzo

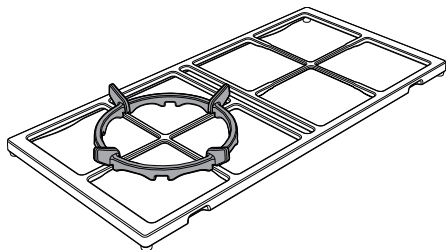
1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai vani cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4, "Pulizia e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



## 3.4 Uso degli accessori

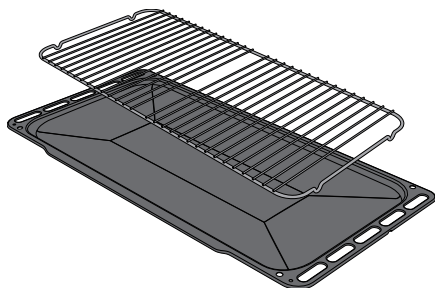
### Griglie di riduzione

Le griglie di riduzione vanno appoggiate alle griglie del piano. Assicurarsi che siano posizionate correttamente.



### Griglia per teglia

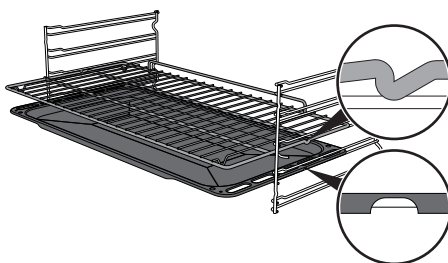
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



### Griglie e teglie

Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del vano cottura.



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




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



### 3.5 Uso del piano


Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica. È sufficiente premere e ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Se il bruciatore non si accende nei primi 15

secondi, portare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi. Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.

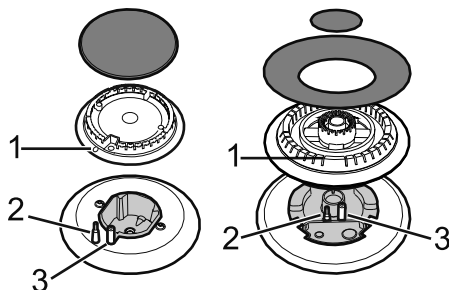
Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola: significa che la termocoppia non si è riscaldata a sufficienza. Attendere qualche istante e ripetere l'operazione. Mantenere premuta la manopola più a lungo.



In caso di spegnimento accidentale, un dispositivo di sicurezza provvede a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. Riportare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

### Corretta posizione delle corone spartifiamma e dei cappellotti

Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti. Fare attenzione che i fori degli spartifiamma **1** corrispondano con le termocoppie **2** e le candele **3**.



### Consigli pratici per l'uso del piano

Per un rendimento ottimale dei bruciatori e un consumo minimo di gas, occorre usare recipienti provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore, onde evitare che la fiamma vada a lambirne i lati. Al momento dell'ebollizione ridurre la fiamma quanto basta a impedire la tracimazione del liquido.



Diametri dei recipienti:

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- UR2: 18 - 28 cm.

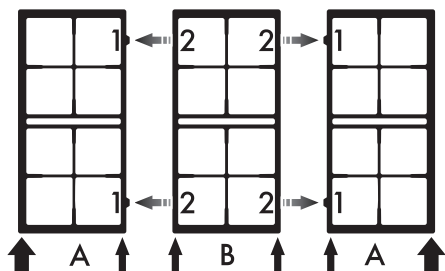


## Corretta posizione delle griglie del piano

Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le griglie siano posizionate correttamente sul piano cottura.

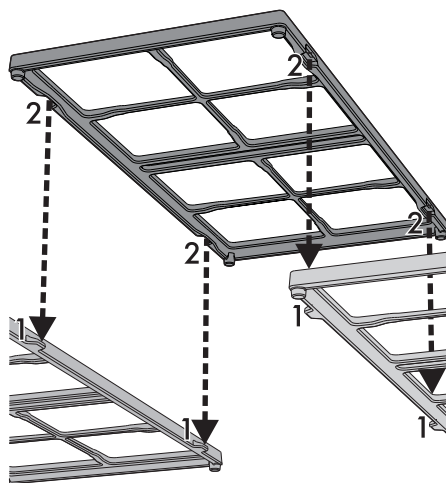
Tenere in considerazione che:

- L'apparecchio è corredato di due griglie laterali (**A**) e una griglia centrale (**B**).



- Le griglie laterali (**A**) hanno un bordo più spesso che deve essere rivolto verso la parte laterale dell'apparecchio
- Le sporgenze di riferimento (**1**) devono essere rivolte verso il centro del piano cottura.
- Le griglie laterali (**A**) devono essere posizionate per prime sul piano cottura.
- La griglia centrale (**B**) ha i bordi dello stesso spessore.

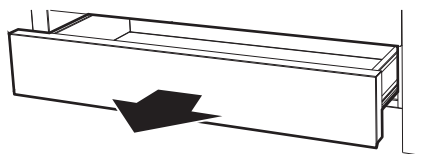
- Posizionare la griglia centrale (**B**) in modo da allinearne gli incavi (**2**) con le sporgenze di riferimento (**1**) delle griglie laterali (**A**).



## 3.6 Uso del vano ripostiglio

Nella parte inferiore della cucina si trova il vano ripostiglio, utile per riporvi pentole o oggetti metallici necessari all'utilizzo dell'apparecchio.

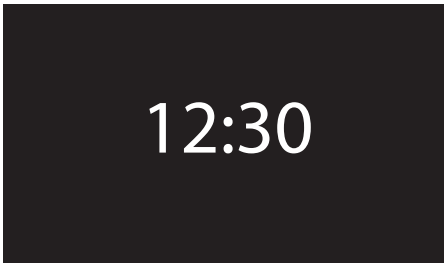
- Per aprire il vano ripostiglio, tirare la maniglia verso se stessi.





## 3.7 Uso del forno

### Primo utilizzo



Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenta sul display la simbologia **00:00** lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente (nel caso della prima accensione è inoltre consigliato impostare la lingua desiderata).

Premere la manopola comando per entrare nel menù impostazioni vedi 3.12, "Impostazioni".



Al primo utilizzo l'apparecchio è impostato sulla lingua di default "English".



Alla prima connessione o dopo un'interruzione di corrente è necessario attendere qualche secondo prima di interagire con l'apparecchio.

### Riattivazione del display

Se la modalità Eco-Light è attiva (vedi "Eco-Light" nel capitolo "Impostazioni"), il display si spegne dopo 2 minuti dall'ultimo utilizzo dell'apparecchio.

Per attivare il display quando è spento:

- ruotare o premere una delle due manopole dell'apparecchio.

L'apparecchio emette una sequenza di suoni e il display si accende dopo pochi secondi. Alla riaccensione il display mostra la schermata dell'ora corrente.



Se per riattivare il display si ruota la manopola di ritorno a destra o a sinistra, la lampada all'interno del vano cottura si accende.



Se per riattivare il display si preme la manopola comando, il display mostra la schermata del menù principale.

#### menu

funzioni cottura

funzioni speciali

programmi

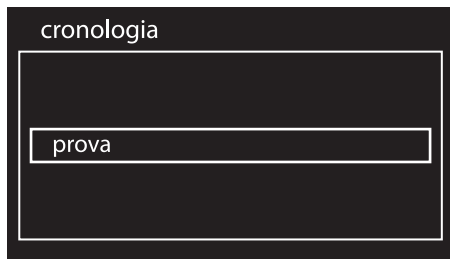
ricette personali

impostazioni



## Cronologia

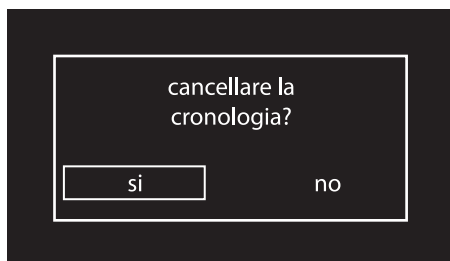
Nella schermata dell'orologio premere la manopola di ritorno per visualizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.



## Cancellare la cronologia

In caso si voglia cancellare la cronologia:

1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola di ritorno per visualizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.
2. Premere la manopola comando per alcuni secondi.

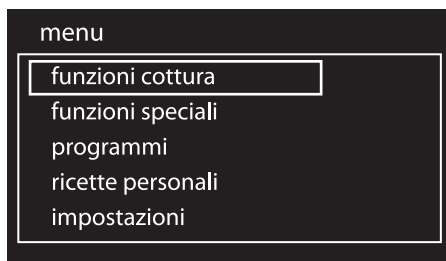


3. Selezionare **SI** se si vuol cancellare la cronologia.



## Funzioni di cottura

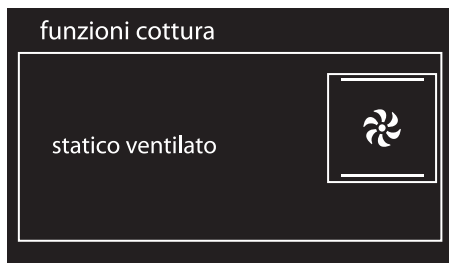
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **funzioni cottura** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



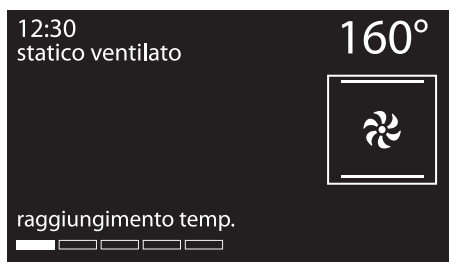
4. Ruotare la manopola comando per selezionare la funzione desiderata.



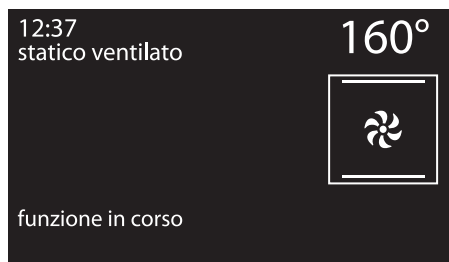
5. Premere la manopola per confermare la selezione.



L'apparecchio inizierà la fase di preriscaldamento. Sul display verrà visualizzata la funzione scelta, la temperatura preimpostata, l'ora corrente e l'avanzamento del raggiungimento della temperatura.



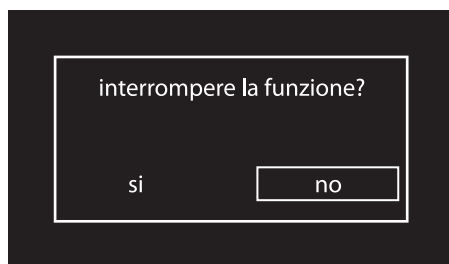
Al termine del preriscaldamento interverrà un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano cottura.



## Interruzione di una funzione

Per interrompere una funzione di cottura:

1. Premere la manopola di ritorno.
2. Selezionare l'opzione desiderata
3. Premere la manopola di ritorno per confermare.



Per modificare la temperatura preimpostata, in qualsiasi momento, ruotare la manopola comando. Premere per confermare o attendere 5 secondi.



Si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.



Mantenere premuta la manopola comando per almeno 5 secondi per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.



## Elenco delle funzioni di cottura

**ECO**

### Eco

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. Ideale per la cottura di carne, pesce e verdura. Non è consigliata per alimenti che richiedono lievitazione.

Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



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

**i**

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

### Statico

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

### Suola

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



### Statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° ripiano).





### Grill ventilato

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



### 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.



### Circolare

La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del vano cottura) 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.



### Turbo

La combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia alimenti diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per alimenti di grandi volumi che richiedono cotture intense. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° ripiano).




### Circolare + Grill ventilato

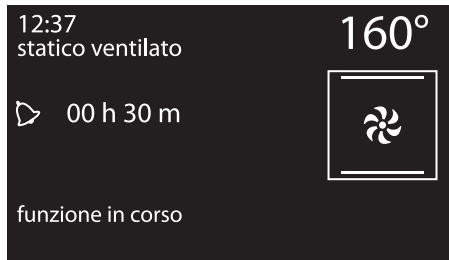
La combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.





## Contaminuti durante una funzione

**i** Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.

1. Premere la manopola comando durante una funzione di cottura.
2. Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per impostare la durata (da 1 minuto fino a 4 ore).  
Dopo qualche secondo, il simbolo  smette di lampeggiare ed il conto alla rovescia ha inizio.



3. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato. Il simbolo  lampeggia.

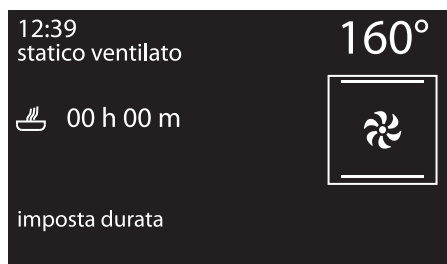
 Ruotare la manopola a destra o a sinistra per selezionare un ulteriore contaminuti, oppure premere la manopola comando per disattivare il segnale acustico.

## Cottura temporizzata


**i** Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

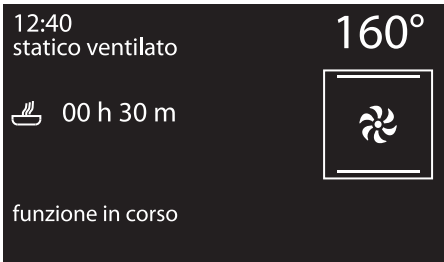
**i** L'attivazione di una cottura temporizzata annulla un eventuale timer contaminuti impostato in precedenza.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere due volte la manopola comando.
2. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare i minuti di cottura da 00:01 a 13:00. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.

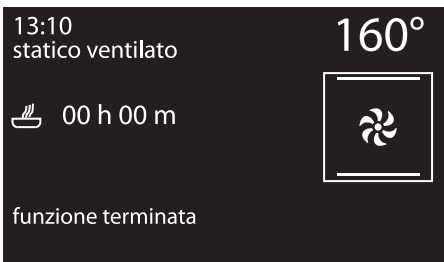




3. Qualche secondo dopo aver selezionato la durata desiderata, il simbolo  smette di lampeggiare e la cottura temporizzata ha inizio.



4. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.



Per aggiungere alcuni minuti di cottura ruotare la manopola comando.





Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola comando. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.



Per spegnere l'apparecchio vedi "Interruzione di una funzione".

### Modifica dei dati impostati nella cottura temporizzata

Durante il funzionamento, è possibile modificare la durata della cottura temporizzata:

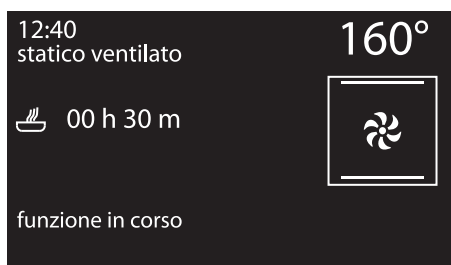
1. Quando il simbolo  è fisso e l'apparecchio è in fase di cottura, premere la manopola comando. Il simbolo  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.







## Cottura programmata

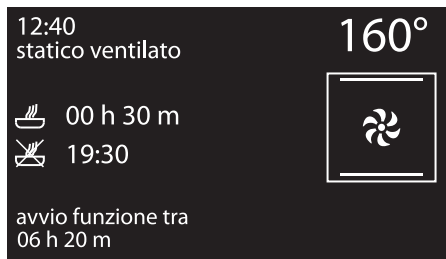
**i** Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico del forno.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la manopola comando per impostare una durata di cottura.

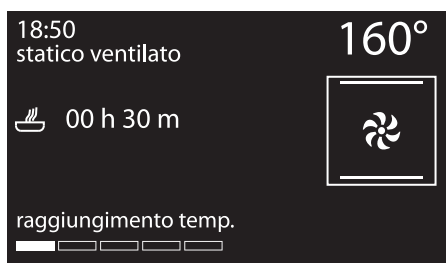


2. Prima che il simbolo  smetta di lampeggiare premere la manopola comando per impostare l'ora di fine cottura.
3. Il simbolo  lampeggia. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare l'orario di fine cottura.

4. Dopo alcuni secondi i simboli  e  smettono di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.



5. In base ai valori impostati, l'apparecchio inizierà un preriscaldamento di circa 10 minuti...

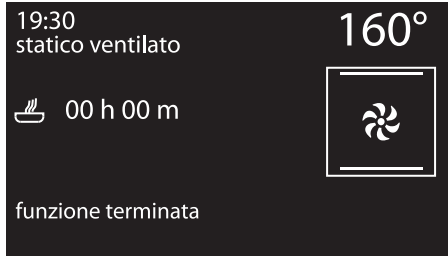


6. ... per poi procedere con la funzione selezionata.





7. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.



Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola comando. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.










Per ragioni di sicurezza, non è possibile impostare soltanto l'orario di fine cottura senza averne programmato la sua durata.

## Modifica dei dati impostati nella cottura programmata



Dopo aver modificato la durata di cottura si rende necessario re-impostare l'ora di fine cottura.

Durante il funzionamento, è possibile modificare la durata della cottura programmata:

1. Quando i simboli  e  sono fissi e l'apparecchio è in attesa di iniziare la cottura, premere la manopola comando. Il simbolo  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola comando per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.
3. Premere nuovamente la manopola comando. Il simbolo  si spegne e  inizia a lampeggiare. Sul display viene visualizzato l'orario di fine cottura.
4. Ruotare la manopola comando per posticipare l'orario di fine cottura.
5. Dopo qualche secondo li simboli  e  smettono di lampeggiare e la cottura programmata riprende il suo funzionamento con le nuove impostazioni.



In caso di modifica della durata della cottura, l'orario di fine cottura viene cancellato.



## 3.8 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).
- A parità di peso, i tempi di cottura dei pezzi tagliati è minore rispetto ai tempi di cottura del pezzo intero.

### Consigli per la cottura di carni

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

### Consigli per le cotture con Grill

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato, è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.

### Consigli per la cottura di dolci e biscotti

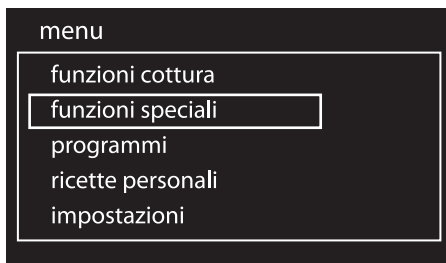
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- In caso di cotture su più livelli, posizionare gli alimenti preferibilmente sul 2° e 4° ripiano, aumentare il tempo di cottura di qualche minuto ed utilizzare solamente funzioni ventilate.
- 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.
- I tempi di cottura di meringhe e bignè variano a seconda della dimensione.

### Consigli per scongelamento e lievitazione

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- 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.
  - Frutta e pane, se divisi in pezzi, impiegano lo stesso tempo per scongelarsi, indipendentemente dalla quantità e dal peso totali.
  - Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
  - Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.
3. Premere la manopola comando per confermare.



Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.

### 3.9 Funzioni speciali



Nel menu delle funzioni speciali sono raccolte alcune funzionalità come il contaminuti da forno spento, funzioni di scongelamento o pulizia...

1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **funzioni speciali** dal menu principale.



## Elenco funzioni speciali



### Contaminuti

Questa funzione aziona una suoneria al termine dei minuti impostati.



### Scongelo a peso

Questa funzione permette di scongelare gli alimenti in base al peso e tipologia di alimento da scongelare.



### Scongelo a tempo

Questa funzione permette di scongelare gli alimenti in base ad un tempo selezionabile.



### Lievitazione

La lievitazione favorita dal calore proveniente dall'alto consente di lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



### Scaldapiatti

Per scaldare o mantenere i piatti caldi.



### Sabbath

Questa funzione permette di cuocere i cibi rispettando le disposizioni nella festa del riposo della religione ebraica.



### Vapor clean

Questa funzione facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore generato da una piccola dose d'acqua versata sull'apposita imbutitura posta sul fondo.



Di seguito verranno illustrate le funzioni speciali di maggior complessità d'uso.

Per le funzioni come **Vapor Clean**, **Pirólisi ECO** e **Pirólisi** vedi 4, "Pulizia e manutenzione".

## Contaminuti

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **contaminuti** dal menu "funzioni speciali".
2. Premere la manopola comando per confermare.

### funzioni speciali


contaminuti

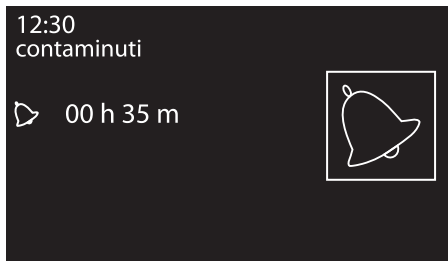





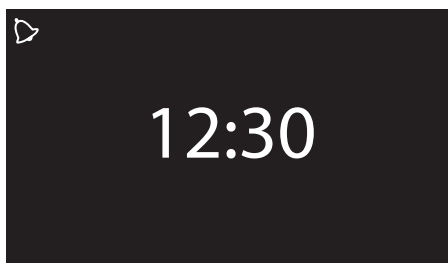


3. Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per impostare la durata (da 1 minuto fino a 4 ore).

Dopo qualche secondo, il simbolo  smette di lampeggiare ed il conto alla rovescia ha inizio.



4. Se si esce dalla schermata di impostazione del contaminuti verrà visualizzato il simbolo  in alto a sinistra ad indicare che è attivo un timer contaminuti.



Per rimuovere il contaminuti speciale è necessario riportare a zero il conteggio.



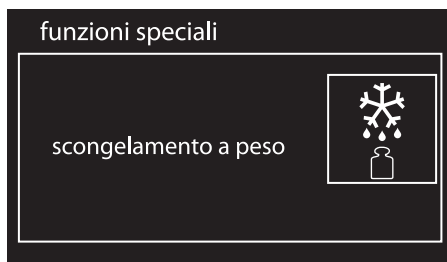
Se dopo aver impostato un tempo di contaminuti si attiva una funzione, questo tempo verrà automaticamente riportato come contaminuti della funzione, ad esclusione di alcune funzioni speciali, programmi automatici e ricette personali.



Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.

### Scongelamento a peso

1. Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scongelamento a peso** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.



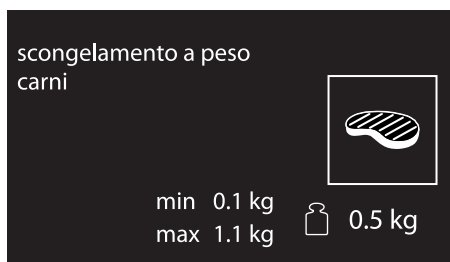


## Uso

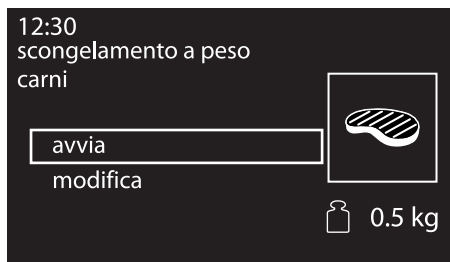
4. Ruotare la manopola comando per selezionare la tipologia di alimento da scongelare.



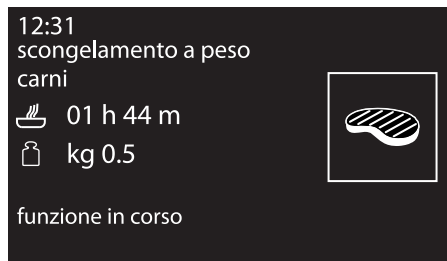
5. Ruotare la manopola comando per selezionare il peso (in chilogrammi) dell'alimento da scongelare.



6. Premere la manopola comando per confermare i parametri impostati.



7. Premere nuovamente la manopola comando per iniziare lo scongelamento oppure selezionare modifica per modificare ulteriormente i parametri impostati.



8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.



Parametri preimpostati:

\*I tempi di scongelamento possono variare in base alla forma ed alla dimensione dell'alimento da scongelare.

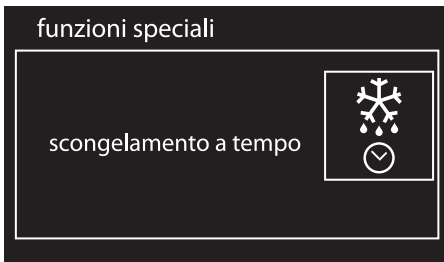
### Scongelamento a tempo

1. Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scongelamento a tempo** dal menu "funzioni speciali".

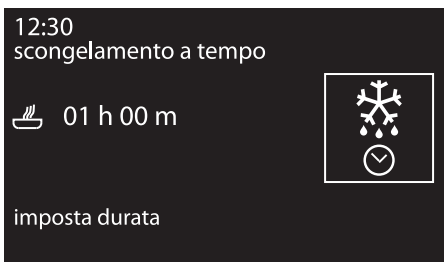


Tipologia	Peso (g)	Tempo (default)
 Carni	0.1 a 1.1 (default 0.5)	02h 00m
 Pesce	0.1 a 0.7 (default 0.3)	00h 55m
 Frutta	0.1 a 0.5 (default 0.3)	00h 35m
 Pane	0.1 a 0.5 (default 0.3)	00h 25m

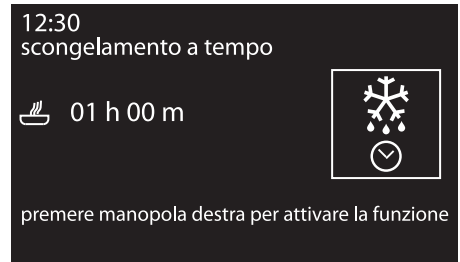
3. Premere la manopola comando per confermare.



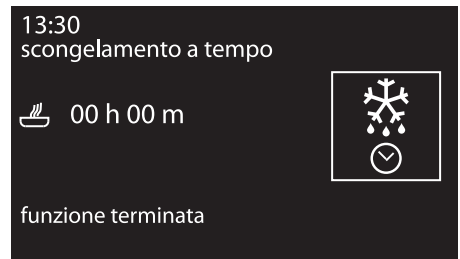
4. Ruotare la manopola comando per modificare il valore (da 1 minuto a 13 ore).



5. Premere la manopola comando per confermare i parametri impostati.



6. Premerla nuovamente per avviare lo scongelamento.
7. Mentre la funzione è in corso, è possibile modificare ulteriormente la durata dello scongelamento. Ruotare la manopola comando verso destra o sinistra per apportare le modifiche desiderate.
8. Premere la manopola comando per confermare la nuova durata di scongelamento impostata. In ogni caso, dopo 5 secondi dall'ultima modifica lo scongelamento riprende automaticamente la propria funzione.
9. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.





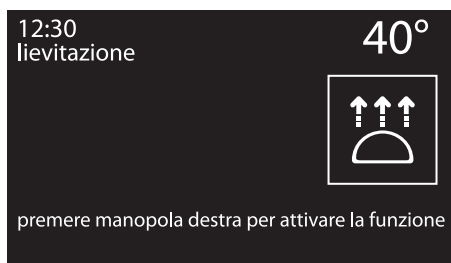
## Lievitazione

**i** Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

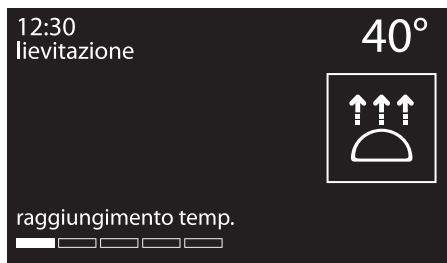
1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **lievitazione** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.



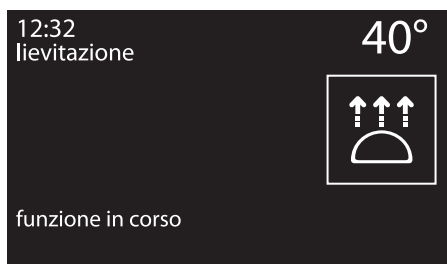
4. Premere la manopola comando per attivare la funzione.



5. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...



6. ... per poi procedere con la funzione selezionata.



Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti per un massimo di 4 ore (vedi "Contaminuti durante una funzione"), una durata di lievitazione (vedi "Cottura temporizzata") o una lievitazione ritardata (vedi "Cottura programmata").



7. Premere la manopola comando per apportare le modifiche desiderate.



Se non impostato diversamente, la lievitazione ha una durata massima di 13 ore.



Nella funzione lievitazione la luce all'interno del vano cottura rimane spenta.

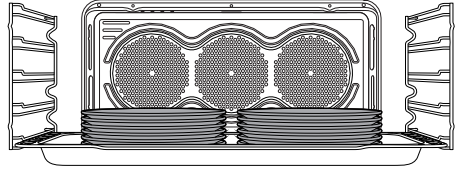
8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.



Nella funzione lievitazione non è possibile modificare la temperatura.

## Scaldapiatti

1. Posizionare la teglia sul primo ripiano sulla quale riporre i piatti da scaldare.



Non creare pile considerevoli di stoviglie. Impilare al massimo 5/6 stoviglie per un massimo di due file.

2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scaldapiatti** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.





## Uso

4. Premere la manopola comando per attivare la funzione oppure ruotarla per regolare la temperatura preimpostata (da 40° a 80°).



5. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...



6. ... per poi procedere con la funzione selezionata.



Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti per un massimo di 4 ore (vedi "Contaminuti durante una funzione"), una durata di riscaldamento (vedi "Cottura temporizzata") o un riscaldamento ritardato (vedi "Cottura programmata").

7. Premere la manopola comando per apportare le modifiche desiderate.



8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola comando.



Nella funzione scaldapiatti non è possibile modificare la temperatura.



## Sabbath



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-100 °C.
- Lampada del vano cottura disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta o l'attivazione manuale tramite manopola non attiva la lampada.
- Ventola interna disattivata.
- Luce manopole e indicazioni sonore disattivate.

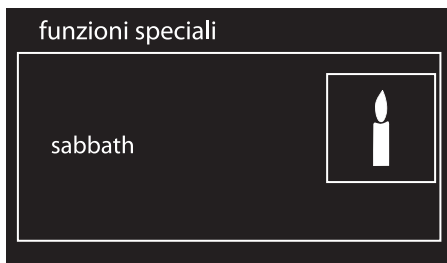


Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro.

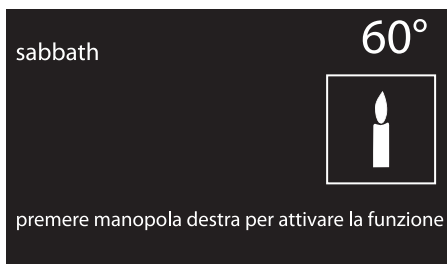
Ogni azione sulle manopole non produrrà nessun effetto; resterà attiva solamente la manopola comando per poter tornare al menù principale.

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **sabbath** dal menù "funzioni speciali".

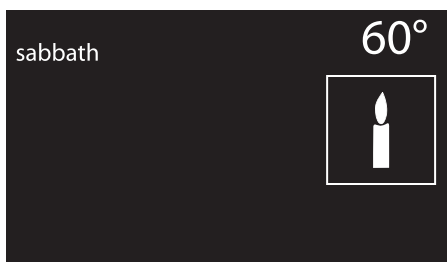
2. Premere la manopola comando per confermare.



3. Ruotare la manopola comando verso destra o sinistra per modificare la temperatura del riscaldamento.



4. Premere la manopola comando per iniziare la funzione Sabbath.



5. Al termine, mantenere premuta la manopola comando per almeno 5 secondi per tornare al menù principale.

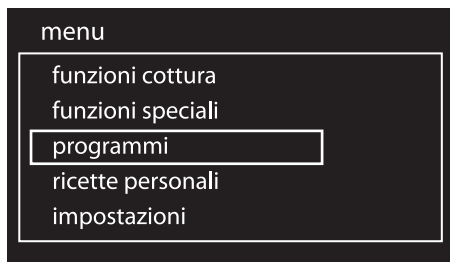


## 3.10 Programmi



In questa modalità è possibile selezionare un programma prememorizzato per la cottura di pietanze. In base al peso selezionato l'apparecchio calcolerà automaticamente i parametri ottimali di cottura.

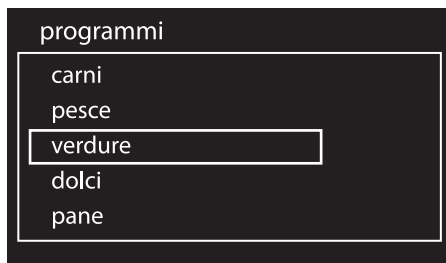
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **programmi** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



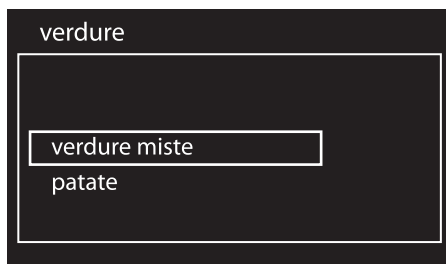
### Avvio di un programma

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu "programmi".

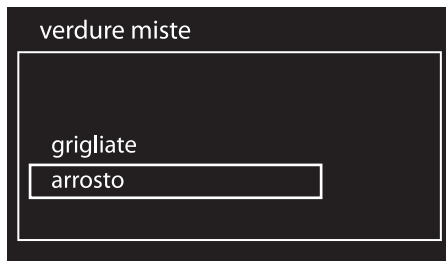
2. Premere la manopola comando per confermare.



3. Selezionare il sottotipo di pietanza da cucinare e premere la manopola comando per confermare.



4. Selezionare il tipo di trattamento (ove possibile a seconda della pietanza scelta) e premere la manopola comando per confermare.



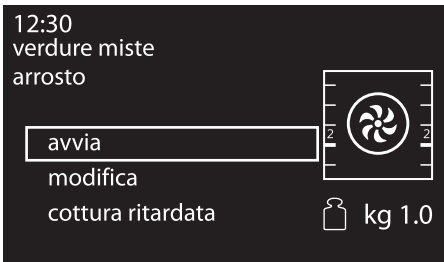




5. Ruotare la manopola comando per selezionare il peso della pietanza.



A questo punto è possibile avviare il programma selezionato, modificare le impostazioni in modo permanente o eseguire una cottura ritardata.



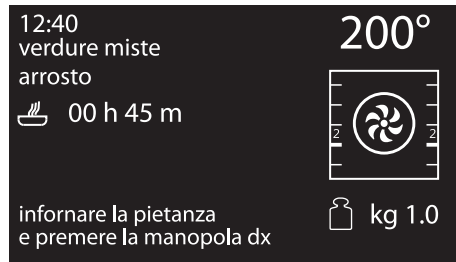
6. Se si sceglie l'opzione **avvia**, la cottura avrà inizio con le impostazioni predefinite del programma, il display visualizzerà tutti i parametri impostati.



**i** Il tempo indicato non prevede il tempo di raggiungimento temperatura.

È possibile cambiare in qualsiasi momento, anche a cottura avviata, alcuni parametri di cottura predefiniti.

7. Un apposito messaggio indicherà il momento di infornare la pietanza e dare il consenso all'inizio della cottura.




8. Premere la manopola comando per cominciare la cottura.






## Termine di un programma

1. Al termine del programma l'apparecchio avviserà l'utente tramite segnali acustici e il simbolo  lampeggiante.



2. Per effettuare una nuova cottura con i parametri già impostati premere la manopola comando (premere due volte nel caso sia attiva la segnalazione acustica). L'apparecchio riprenderà automaticamente la cottura se ancora in temperatura, altrimenti riprenderà anche la fase di preriscaldamento.

**i** La cottura in sequenza risulta utile per cucinare più pietanze dello stesso tipo. Ad esempio per la cottura di più pizze in successione.

 Si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura. Attendere l'apposito messaggio.

3. Per uscire e terminare il programma premere la manopola di ritorno.

## Modifica permanente di un programma

1. All'interno del programma selezionato, ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **modifica** dal menu della pietanza selezionata.
2. Premere la manopola comando per confermare.



3. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la **funzione** da associare al programma.



4. Premere la manopola comando per confermare.



5. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il **peso** della pietanza da associare al programma.



9. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **temperatura** di cottura da associare al programma.



6. Premere la manopola comando per confermare.
7. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **durata** della cottura da associare al programma.



10. Premere la manopola comando per confermare.
11. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare il **ripiano** da associare al programma.

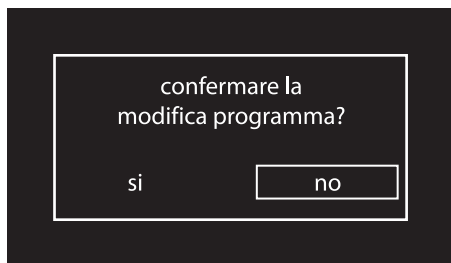


8. Premere la manopola comando per confermare.

12. Premere la manopola comando per confermare.

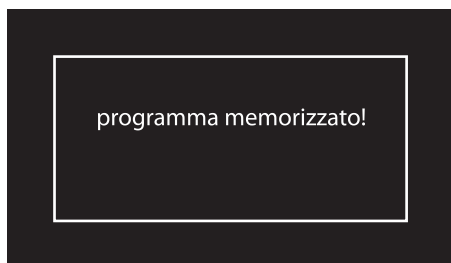


13. Se si preme nuovamente la manopola comando si ritorna al punto 2 della sequenza di modifica. Per memorizzare il programma è necessario premere la manopola di ritorno. Verrà richiesta una conferma delle modifiche appena selezionate.



Se non si conferma la modifica il programma rimane invariato.















14. Nel caso venga confermata la modifica il display visualizzerà una conferma.





## Tabelle programmi predefiniti

## CARNI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Roastbeef	al sangue	1,3	2		200	49
	medio	1,3	2		200	56
	ben cotto	1,4	2		200	70
Arista di maiale	-	0,8	2		190	88
Agnello	medio	2	2		190	105
	ben cotto	2,1	2		190	130
Vitello	-	1	2		190	80
Costine di maiale	-	1	4		250	10 + 6 <sup>(1)</sup>
Bracioline di maiale	-	1,3	4		280	14 + 4 <sup>(1)</sup>
Salsiccia di maiale	-	1	4		280	8 + 4 <sup>(1)</sup>
Pancetta di maiale	-	0,4	4		250	4 + 2 <sup>(1)</sup>
Tacchino	arrosto	2,3	2		190	115
Pollo	arrosto	1	2		200	80
Coniglio	arrosto	0,9	2		190	75

<sup>(1)</sup> Per le cotture grigliate, si consiglia di cuocere gli alimenti su entrambe i lati riferendosi ai tempi indicati in tabella. Il tempo maggiore indicato si riferisce sempre al primo lato da cuocere partendo dalla pietanza cruda.



## Uso

### PESCE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pesce fresco	-	0,5	2		160	35
Pesce congelato	-	0,6	2		160	50
Branzino	-	1	2		160	50
Coda di rospo	-	0,5	2		160	57
Dentice	-	1,2	2		180	65
Rombo	-	1	2		160	40

### VERDURE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Verdure miste	grigliate	0,5	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
	arrosto	1	2		200	33
Patate	arrosto	1	2		200	30
	fritte congelate	0,5	2		220	18

<sup>(1)</sup> Per le cotture grigliate, si consiglia di cuocere gli alimenti su entrambe i lati riferendosi ai tempi indicati in tabella. Il tempo maggiore indicato si riferisce sempre al primo lato da cuocere partendo dalla pietanza cruda.



## DOLCI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Ciambella	-	1,5	2		160	50
Biscotti	-	0,5	2		160	23
Muffin	-	0,5	2		160	21
Bignè	-	0,5	2		180	70
Meringa	-	0,4	2		130	93
Pan di spagna	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Crostata	-	1	2		170	43
Pan brioché	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

## PANE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pane lievitato	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20



## Uso

### PIZZA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pizza in teglia	-	0,9	2		280	12
Pizza su pietra	fresca	0,7	1 <sup>(2)</sup>		280	7
	congelata	0,2	1 <sup>(2)</sup> (3)		230	4

<sup>(2)</sup> La pietra deve essere appoggiata sul fondo del vano cottura.

<sup>(3)</sup> La pizza congelata cotta su pietra non richiede tempi di cottura diversi a seconda del peso.

### PASTA/RISO

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pasta al forno	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine	-	1	1		200	40

### SFORMATI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Soufflè	-	0,5	2		180	25





## COTTURE BASSA TEMP

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Livello	Funzione	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Vitello	-	1,5	2		90	540
Manzo	al sangue	1,4	2		90	190
	ben cotto	1	2		90	480
Lonza di maiale	-	1	2		90	420
Agnello	-	1,5	2		90	480



Il tempi di cottura descritti nella tabella si riferiscono al cibo indicato nella ricetta, sono indicativi e possono variare a seconda del gusto personale.



Le tabelle riportano i dati impostati di fabbrica. Se si vuol ripristinare un programma predefinito con le impostazioni originali dopo un eventuale modifica permanente, è necessario inserire i dati riportati nelle precedenti tabelle.



Se è stata attivata la modalità ECO logic (vedi 3.12, "Impostazioni") i tempi di raggiungimento di temperatura o cottura possono variare.

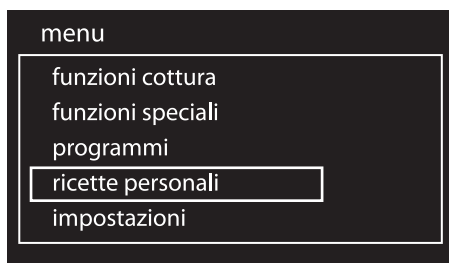


## 3.11 Ricette personali



Tramite questo menu è possibile inserire una ricetta personale con i parametri di proprio gradimento. Al primo utilizzo verrà proposto solamente di aggiungere una nuova ricetta. Dopo aver memorizzato le proprie ricette queste ultime verranno riproposte nel menu relativo.

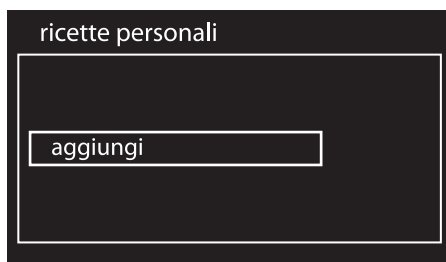
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **ricette personali** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



È possibile memorizzare fino ad un massimo di circa 10 ricette personali.

## Aggiungere una ricetta

1. Selezionare **aggiungi** dal menu "ricette personali".



2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la **funzione** da associare alla ricetta.



3. Premere la manopola comando per confermare.



4. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il **peso** della pietanza da associare alla ricetta.



5. Premere la manopola comando per confermare.



È possibile impostare o modificare il peso fino a 5 kg, ma sarà compito dell'utente valutare l'ingombro della pietanza all'interno del vano cottura.

6. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **durata** della cottura da associare alla ricetta.



7. Premere la manopola comando per confermare.
8. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **temperatura** di cottura da associare alla ricetta.



9. Premere la manopola comando per confermare.
10. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare il **ripiano** da associare alla ricetta.




11. Premere la manopola comando per confermare.



12. Se si preme nuovamente la manopola comando si ritorna al punto 2 della sequenza di modifica. Per memorizzare la ricetta è necessario premere la manopola di ritorno. Verrà richiesto l'inserimento del nome per la ricetta appena creata.

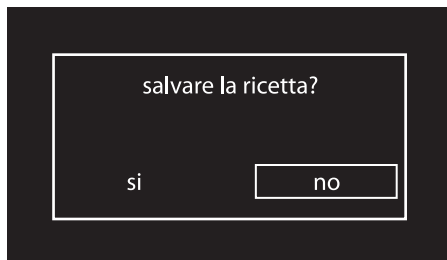


13. inserire il nome della ricetta. Ruotare la manopola comando fino a selezionare il carattere da inserire. Ad ogni pressione della manopola comando verrà inserito un carattere del nome. Il carattere  cancella la lettera precedente.

**i** Il nome della ricetta può essere lungo al massimo 10 caratteri comprensivi di spazi.

**i** Per poter memorizzare la ricetta è necessario che il nome contenga almeno un carattere.

14. Dopo aver inserito il nome della propria ricetta, premere la manopola di ritorno per confermare o meno la programmazione effettuata. Selezionare **SI** se si vuol memorizzare la ricetta.



**i** La selezione della voce "NO" comporterà il rifiuto delle modifiche effettuate.

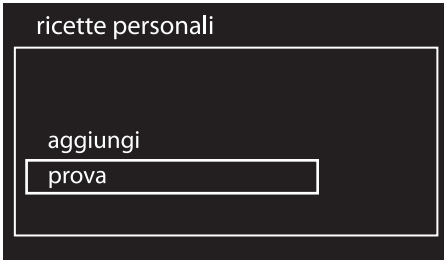
15. Nel caso venga confermata la modifica il display visualizzerà una conferma.



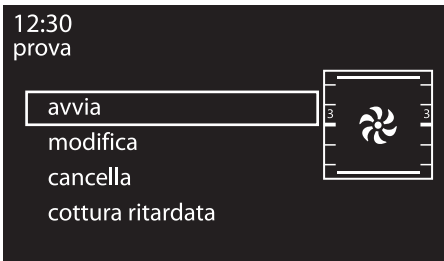


## Avvio di una ricetta personale

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).



2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **avvia**.



4. Premere la manopola comando per confermare.

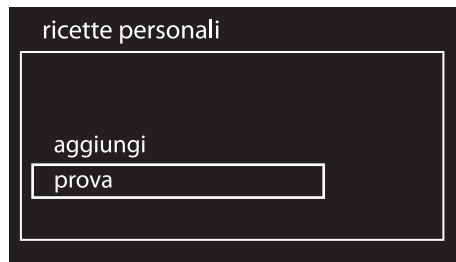
La cottura partirà con i parametri precedentemente impostati per la ricetta.



Durante la cottura resta sempre possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura, ma non verranno memorizzate nei successivi utilizzi della ricetta.

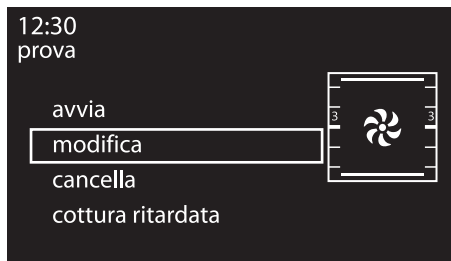
## Modifica di una ricetta personale

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).





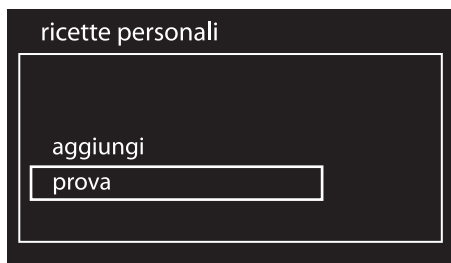
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **modifica**.



4. Premere la manopola comando per confermare.
5. Ripetere gli stessi passi partendo dal punto 2 del capitolo "Aggiungere una ricetta".

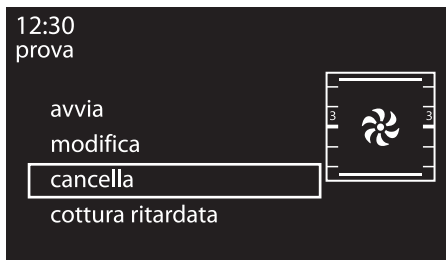
## Cancellazione di una ricetta personale

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).

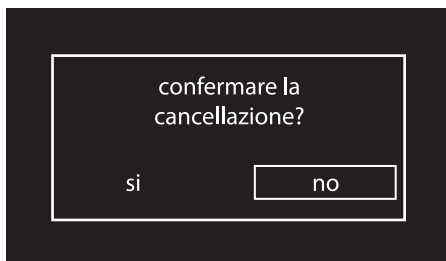


2. Premere la manopola comando per confermare.

3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **cancella**.



4. Premere la manopola comando per confermare.
5. Confermare l'eliminazione. Selezionare SI per eliminare definitivamente la ricetta.



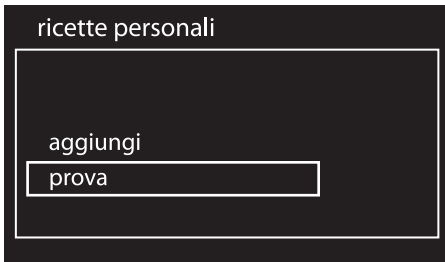
6. Nel caso venga confermata la cancellazione il display visualizzerà un messaggio di conferma.





## Cottura ritardata

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).



2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **funzione ritardata**.



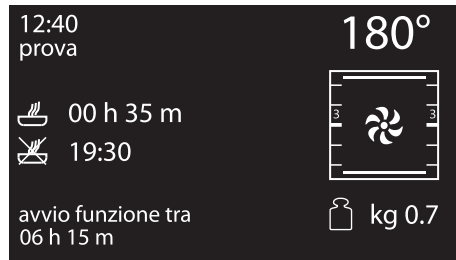
4. Premere la manopola comando per confermare.


5. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare l'ora di fine cottura tramite la manopola comando.

Il simbolo  lampeggia.



6. Premere la manopola comando per confermare.



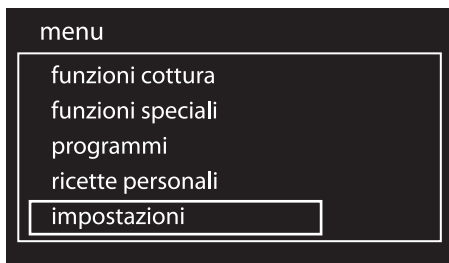
Dopo alcuni secondi il simbolo  smette di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.



## 3.12 Impostazioni

**i** Attraverso questo menù è possibile impostare la configurazione del prodotto.

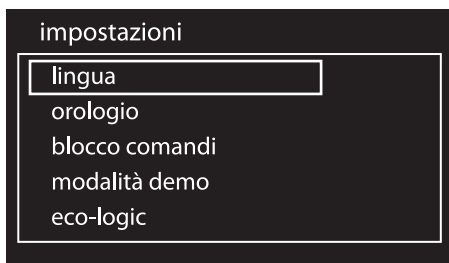
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **impostazioni** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



### Lingua

Permette di selezionare la lingua desiderata fra quelle disponibili.

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **lingua** dal menu "impostazioni".



2. Premere la manopola comando per confermare.

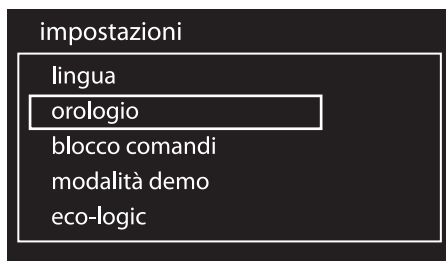
3. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la lingua desiderata.



4. Premere la manopola comando per confermare la lingua selezionata.

### Orologio

Permette di modificare l'ora visualizzata.



1. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare le ore.
2. Premere la manopola comando per passare alla modifica dei minuti.
3. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare i minuti.



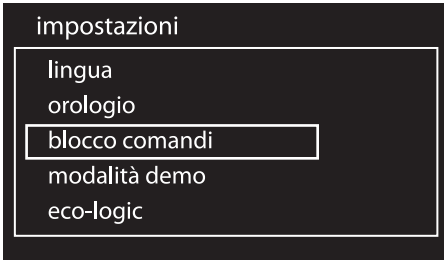




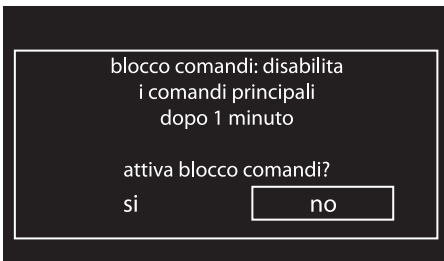
4. Premere la manopola di ritorno per confermare.


## Blocco comandi

Permette all'apparecchio di bloccare automaticamente i comandi dopo un minuto di normale funzionamento senza alcun intervento da parte dell'utente.



- Per confermare l'attivazione del blocco comandi selezionare **SI**.



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia .

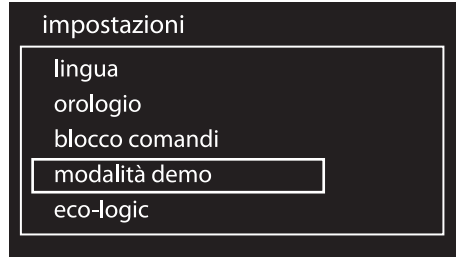
- Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura, mantenere premuta la manopola di ritorno per 3 secondi. Dopo un minuto dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.



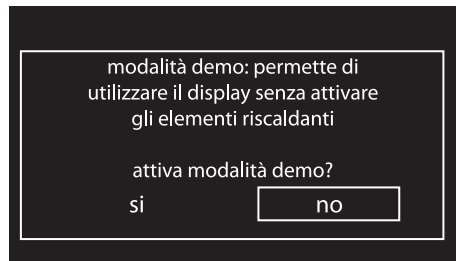
Nel caso in cui vengano toccate o variate le posizioni delle manopole comando o di ritorno, sul display verrà visualizzata per due secondi un'avvertenza.


## Modalità demo (solo per espositori)


Questa modalità permette all'apparecchio di disattivare gli elementi riscaldanti, ma allo stesso tempo di mantenere attivo il pannello comandi.



- Per confermare l'attivazione della modalità demo selezionare **SI**.




 Se la modalità è attiva sul display verrà visualizzata la dicitura "modalità demo".

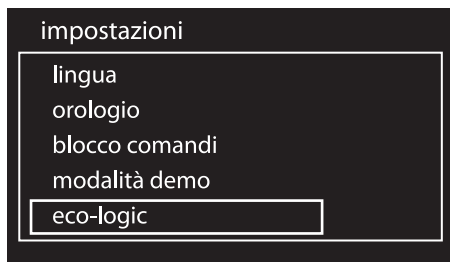
 Per utilizzare normalmente l'apparecchio è necessario impostare su **OFF** questa modalità.



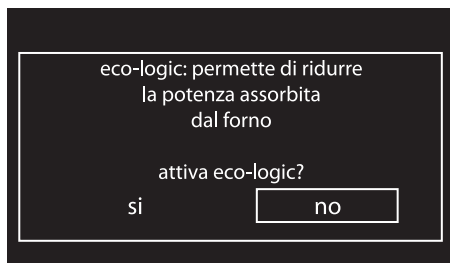
## Eco-Logic (solo su alcuni modelli)

Questa modalità permette all'apparecchio di limitare la potenza utilizzata. Indicata per utilizzare più elettrodomestici contemporaneamente.

Nel caso venga abilitata questa opzione sul display apparirà il simbolo .



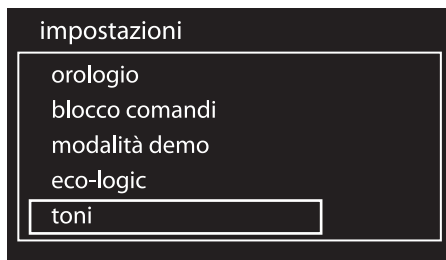
- Per confermare l'attivazione della modalità eco-logic selezionare SI.



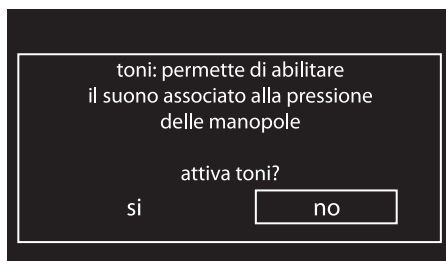
Quando la modalità eco-logic è attiva, i tempi di preriscaldamento e di cottura possono prolungarsi.

## Toni

Ad ogni pressione delle manopole l'apparecchio emette un suono. Tramite questa impostazione è possibile disabilitarlo.

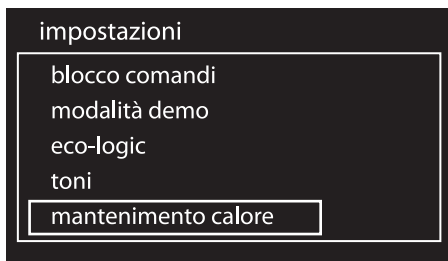


- Per disabilitare il suono associato alla pressione delle manopole selezionare NO.

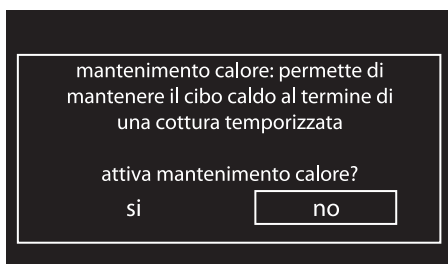


## Mantenimento calore

Questa modalità permette all'apparecchio, al termine di una cottura in cui è stata impostata una durata (se questa non viene interrotta manualmente), di tenere in caldo (a basse temperature) il cibo appena cotto e di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche e di fragranza ottenute durante la cottura.

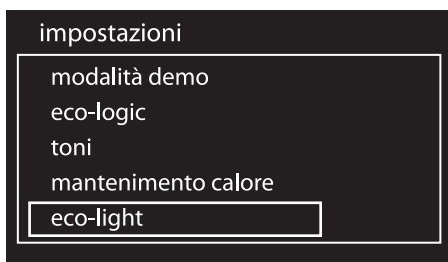


- Per confermare l'attivazione del mantenimento calore selezionare SI.

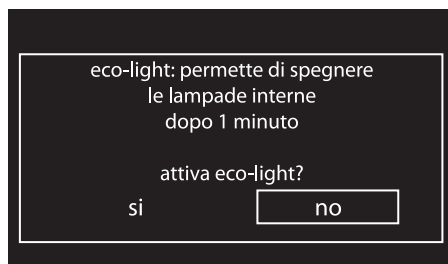


## Eco-Light

Per un maggior risparmio energetico la lampada viene disattivata automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura.




- Per confermare l'attivazione della modalità Eco-Light selezionare SI.



- Per impedire all'apparecchio che disattivi la lampada automaticamente dopo un minuto impostare su OFF questa modalità.

**i** Se la funzione Eco-Light è impostata su OFF, l'apparecchio in stand-by mostra sul display l'ora corrente in bassa luminosità.

**i** La funzione Eco-Light impostata su OFF comporta un maggior consumo energetico dell'apparecchio in stand-by.

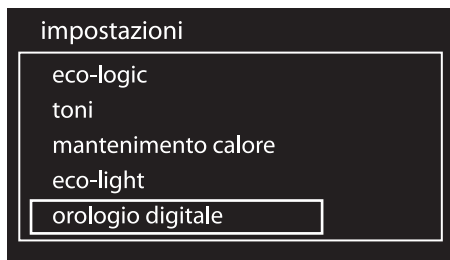
 Il controllo manuale di accensione/spegnimento è sempre disponibile ruotando la manopola di ritorno a destra in entrambe le impostazioni.

**i** La modalità Eco-Light attiva anche lo spegnimento del display dopo 2 minuti di inutilizzo.

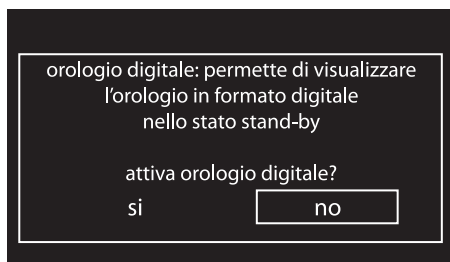


## Orologio digitale

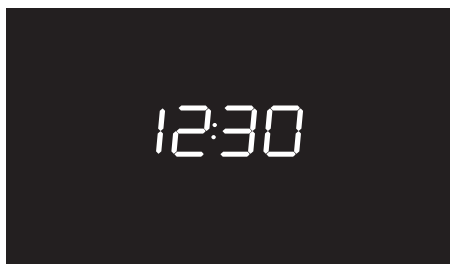
Permette di visualizzare l'ora in formato digitale.



- Per confermare l'attivazione dell'orologio digitale selezionare SI.



Quando non è attiva nessuna funzione dell'apparecchio, il display visualizzerà l'ora corrente in formato digitale.





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



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

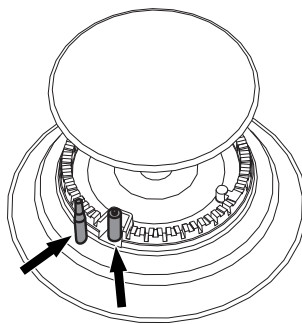
### 4.2 Pulizia del piano cottura

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

1. Versare il detergente non abrasivo su un panno umido e passare sulla superficie.
2. Risciacquare accuratamente.
3. Asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

### Pulizia delle candele e delle termocoppie

- Se necessario pulire le candele d'accensione e le termocoppie con uno straccio umido.
- Se sono presenti residui secchi, rimuoverli con uno stecchino di legno o un ago.





## Pulizia e manutenzione

### Pulizia delle griglie delle corone spartifiamma e dei cappellotti

1. Estrarre gli elementi dal piano cottura.
2. Pulire in acqua tiepida e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione.
3. Asciugare accuratamente con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.
4. Riposizionare gli elementi sul piano cottura.



Il continuo contatto delle griglie con la fiamma può provocare nel tempo un'alterazione dello smalto in prossimità delle aree esposte al calore. Si tratta di un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica affatto la funzionalità di questo componente.

### 4.3 Pulizia del vano cottura

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

Evitare di lasciar seccare all'interno del vano cottura residui di cibo perché potrebbero rovinare lo smalto.

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di smontare:

- la porta;
- i telai supporto griglie/teglie;
- le eventuali guide estraibili;

- la guarnizione.



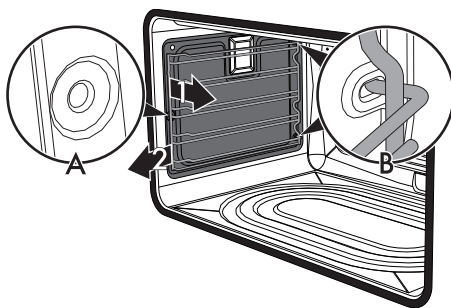
In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

### Rimozione dei pannelli autopulenti laterali e dei telai supporto griglie/teglie

La rimozione dei pannelli autopulenti laterali e dei telai supporto griglie/teglie permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Per rimuovere i pannelli autopulenti laterali ed i telai supporto griglie/teglie:

- Tirare il telaio verso l'interno del forno in modo da sganciarlo dall'incastro **A**, successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**. Il pannello autopulente laterale è agganciato al telaio supporto griglie/teglie.



Fare attenzione che durante l'operazione di rimozione, il pannello autopulente non si sganci accidentalmente dal telaio supporto griglie/teglie per evitare eventuali danni alle superfici.



- Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i pannelli autopulenti laterali ed i telai supporto griglie/teglie.

## Rigenerazione dei pannelli autopulenti (ciclo di catalisi)

Il ciclo di rigenerazione dei pannelli autopulenti è un metodo di pulizia tramite riscaldamento adatto a rimuovere piccoli residui di natura grassa e non zuccherina.

1. Pulire prima il fondo e la parte superiore con un panno in microfibra imbevuto di acqua e detersivo neutro per piatti. Risciacquare bene.
2. Impostare un ciclo di rigenerazione selezionando una funzione ventilata alla massima temperatura per un'ora.
3. Se i pannelli sono particolarmente sporchi dopo il ciclo di rigenerazione, smontarli e lavarli con detersivo neutro per piatti. Risciacquarli ed asciugarli.
4. Rimontare i pannelli e impostare una funzione ventilata alla temperatura di 180 °C per un'ora, in modo tale da asciugarli per bene.

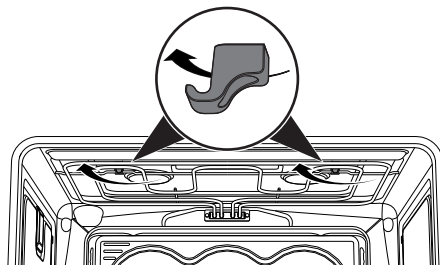


Si consiglia di effettuare il ciclo di rigenerazione dei pannelli autopulenti ogni 15 giorni.

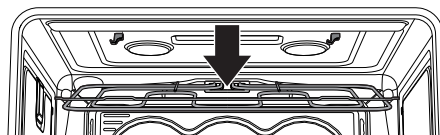
## Pulizia della parte superiore (solo su alcuni modelli)

Il vano cottura è dotato di una resistenza basculante che permette di agevolare la pulizia della parte superiore.

1. Sollevare leggermente la resistenza superiore e ruotare i fermi di 90° per liberare la resistenza.



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



**Uso non corretto**

**Rischio di danni all'apparecchio**

- Non flettere eccessivamente la resistenza durante la fase di pulizia.
3. Al termine delle operazioni di pulizia riportare la resistenza in posizione e ruotare i fermi per agganciarla.



## Pulizia e manutenzione

### 4.4 Vapor Clean

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



**Usa non corretto**  
**Rischio di danni alle superfici**

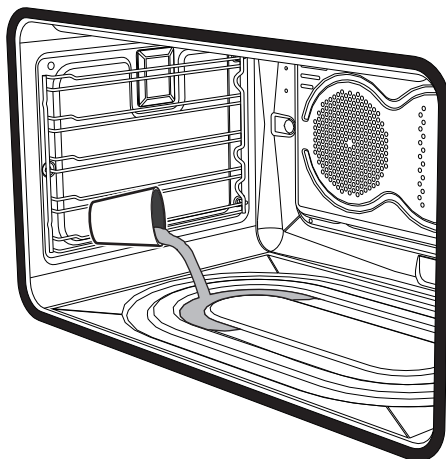
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

### Operazioni preliminari

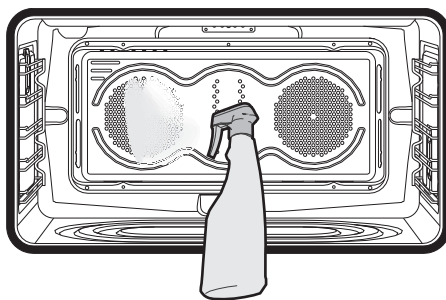
Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura. La protezione superiore può rimanere all'interno del vano cottura.
- Se presenti, rimuovere i pannelli autopulenti (vedi "Rimozione dei pannelli autopulenti laterali e dei telai supporto griglie/teglie")

- Versare circa 40cc di acqua sul fondo del vano cottura. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.



- Mediante un nebulizzatore a spruzzo, nebulizzare una soluzione di acqua e detersivo per i piatti all'interno del vano cottura. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, verso l'alto, il basso e verso il deflettore.



- Chiudere la porta.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.





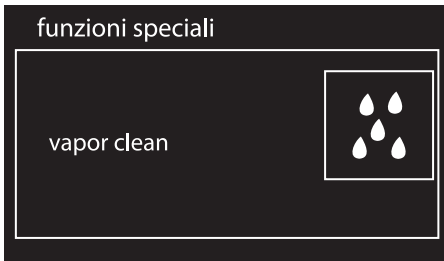
- Durante il ciclo di pulizia assistita, (se presenti) lavare separatamente i pannelli autopulenti precedentemente rimossi con acqua tiepida e poco detersivo.

## Impostazione del Vapor Clean

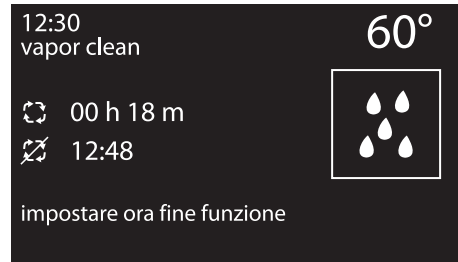


Se la temperatura interna è superiore a quella prevista per il ciclo di pulizia Vapor clean, il ciclo viene immediatamente arrestato e il display visualizzerà la dicitura "Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento". Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione di pulizia assistita.

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la funzione **Vapor Clean** dal menu "funzioni speciali". Successivamente premerla per confermare.



2. Sul display apparirà la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.

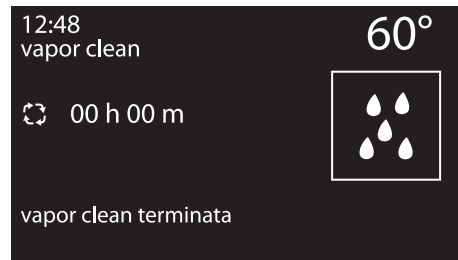


I parametri di durata e temperatura non sono modificabili da parte dell'utente.

3. Premere 2 volte la manopola comando per avviare il ciclo di pulizia.



4. Al termine del ciclo di pulizia Vapor Clean viene emessa una segnalazione acustica.








## Pulizia e manutenzione

### Impostazione della Vapor Clean programmata

L'ora di inizio della Vapor Clean può essere programmata come le altre funzioni di cottura.

1. Dopo aver scelto la funzione speciale Vapor Clean, premere la manopola comando. Sul display appare l'ora corrente e si accende il simbolo .
2. Ruotare la manopola comando per impostare l'ora in cui si desidera far terminare la Vapor Clean.
3. Dopo qualche secondo, i simboli  e  rimangono fissi e l'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare il ciclo di pulizia.

### Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

1. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
2. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
3. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
4. Rimuovere l'acqua residua all'interno del vano cottura.

Per una maggiore igiene e per evitare che gli alimenti acquisiscano odori sgradevoli, effettuare un asciugatura del vano cottura mediante una funzione ventilata a 160 °C per circa 10 minuti.



Si consiglia l'uso di guanti in gomma durante queste operazioni.



Per facilitare la pulizia manuale delle parti più difficili da raggiungere, si consiglia di rimuovere la porta.

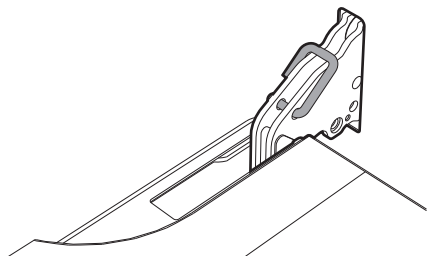


## 4.5 Smontaggio della porta

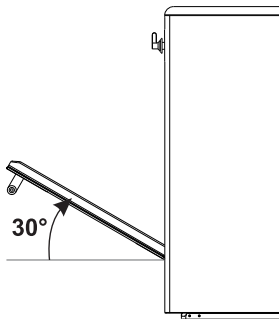
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

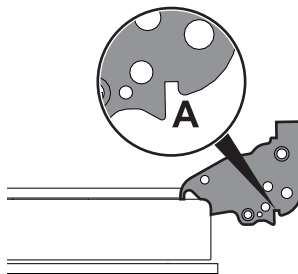
1. Aprire completamente la porta e inserire due ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere indicati in figura.



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 ganci di bloccaggio dai fori delle cerniere.



## 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 persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

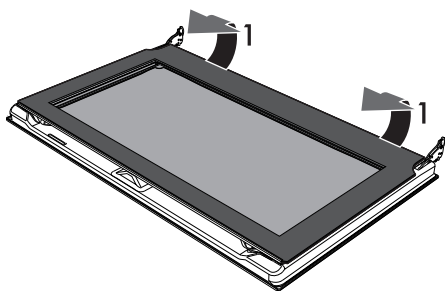


## Pulizia e manutenzione

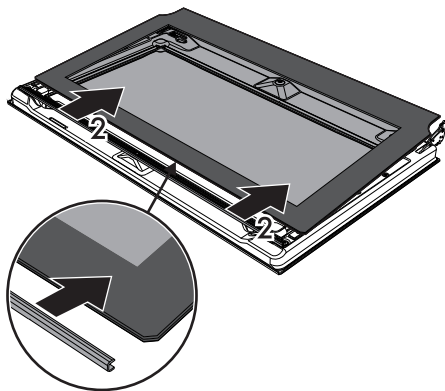
### Smontaggio dei vetri interni

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

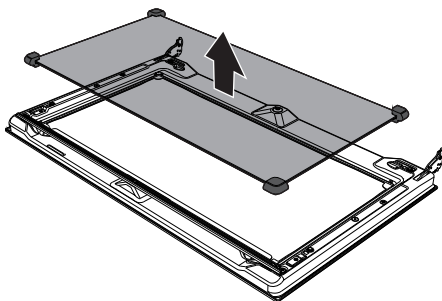
1. Aprire la porta.
2. Posizionare i ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere in modo da impedire la chiusura accidentale della porta.
3. Tirare delicatamente il vetro interno verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).



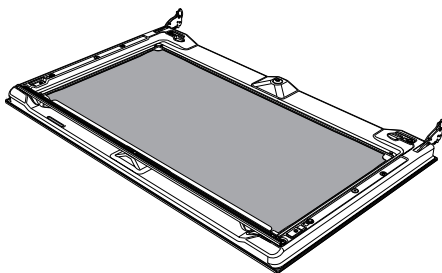
4. Sfilare il vetro interno dal listello anteriore (2) per rimuoverlo dalla porta.



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



6. 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.



7. Al termine delle operazioni di pulizia, reinserire il vetro intermedio nell'apposito alloggiamento nella porta.
8. Per riposizionare il vetro interno, infilare la parte superiore nel listello della porta ed incastrare i 2 perni posteriori nelle loro sedi mediante una leggera pressione.



## 4.7 Manutenzione straordinaria

### Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Parti sotto tensione elettrica  
**Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

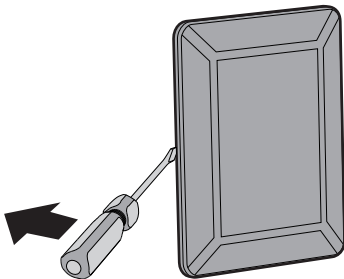


Il vano cottura è dotato di una lampada da 40W.

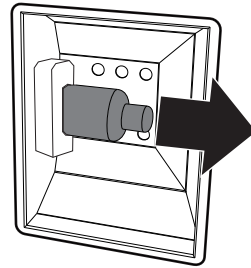
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

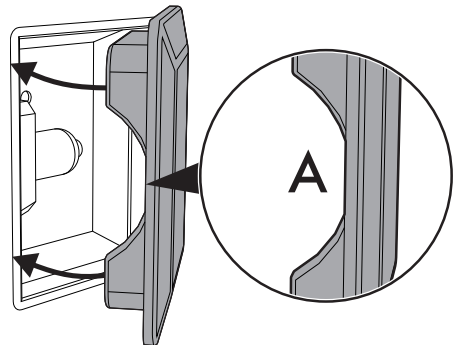


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

5. Inserire la lampada nuova.
6. Rimontare il coperchio. Lasciare la sagomatura interna del vetro (A) rivolta verso la porta.



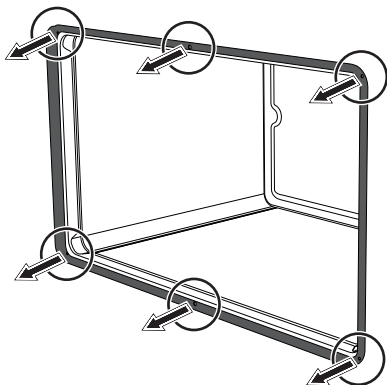
7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.



### Smontaggio e montaggio della guarnizione

Per smontare la guarnizione:

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



Per montare la guarnizione:

- Agganciare i ganci posizionati ai 4 angoli ed al centro della guarnizione.

### Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

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

### Cosa fare se...

#### L'apparecchio non funziona:

- L'interruttore è difettoso: verificare nella scatola dei fusibili e verificare che l'interruttore sia in ordine.
- Calo di potenza: verificare che le spie dell'apparecchio funzionino.

#### Il bruciatore a gas non si accende:

- Calo di potenza o umidità delle candele: accendere il bruciatore a gas con accendino o un fiammifero.

#### Il forno non scalda:

- Fusibile difettoso: controllare e, se necessario, sostituire l'interruttore.
- La manopola funzioni non è stata impostata: impostare la manopola funzioni.
- Controllare se è stata impostata la modalità "show room" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Programmi").

#### Tutti le pietanze preparate nel vano forno bruciano in un brevissimo periodo di tempo:

- Termostato difettoso: chiamare il Centro di Assistenza Autorizzato

#### Il vetro della porta si appanna quando il forno è caldo:

- Comportamento del tutto normale causato dalla differenza di temperatura: questo non ha alcun effetto sulle prestazioni del forno.



## Il display è completamente spento:

- Controllare l'alimentazione di rete.
- Controllare se un'eventuale interruttore omnipolare a monte dell'alimentazione dell'apparecchio è in posizione di "On".

## I comandi non rispondono:

- Controllare se è stata impostata la modalità "blocco bambini" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Programmi").

## I tempi di cottura risultano elevati rispetto a quelli indicati in tabella:

- Controllare se è stata impostata la modalità "bassa potenza" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Programmi").

## Il display visualizza la dicitura "ERR4":

- Il blocco porta non si è agganciato bene alla porta, questo perché è possibile che la porta sia stata aperta accidentalmente durante l'attuazione di esso. Spegnere e riaccendere l'apparecchio attendendo qualche minuto prima di selezionare di nuovo un ciclo di pulizia.

## Apredo la porta durante una funzione ventilata la ventola si arresta:

- Non è un guasto, è un normale funzionamento del prodotto, utile quando si agisce sui cibi durante la cottura per evitare eccessive fuoriuscite di calore. Alla chiusura della porta la ventola riprenderà il suo normale funzionamento.



Nel caso vengano segnalati altri messaggi di errore ERRx: prendere nota del messaggio di errore, funzione e temperatura impostate e contattare il servizio assistenza di zona.



Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.



## 5 Installazione

### 5.1 Collegamento gas



#### Fuga del gas Pericolo di esplosione

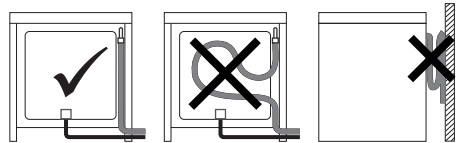
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in acciaio a parete continua nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente. Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

### Allacciamento con tubo in gomma

Verificare che tutte le condizioni seguenti siano rispettate:

- che il tubo sia fissato al portagomma con fascette di sicurezza;
- che in nessun punto del suo percorso il tubo venga a contatto con pareti calde (max. 50 °C);
- che il tubo non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione o tensione e non presenti curve strette o strozzature;
- che il tubo non venga a contatto con corpi taglienti o spigoli vivi;
- se il tubo non è perfettamente a tenuta ed è causa di dispersione di gas nell'ambiente, non tentare di ripararlo: sostituirlo con un tubo nuovo;
- verificare che i termini di scadenza del tubo, serigrafati sullo stesso, non siano stati superati.



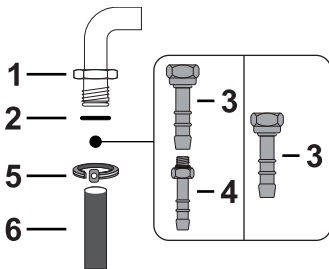




Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo in gomma conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente (verificare che la sigla di tale norma sia stampigliata sul tubo).

Avvitare accuratamente il portagomma **3** al raccordo gas **1** (filetto 1/2" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo la guarnizione **2**. A seconda del diametro del tubo gas utilizzato è possibile avvitare anche il portagomma **4** al portagomma **3**.

Dopo aver serrato il o i portagomma calzare il tubo gas **6** sul portagomma e fissarlo con la fascetta **5** conforme alla norma vigente.



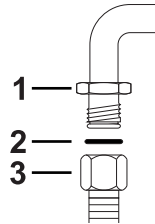
Il collegamento con tubo in gomma conforme alla norma vigente può essere realizzato solamente se il tubo è ispezionabile per tutta la sua lunghezza.



Il diametro interno del tubo deve essere di 8 mm per il Gas Liquido e 13 mm per il Gas Metano e per il Gas Città.

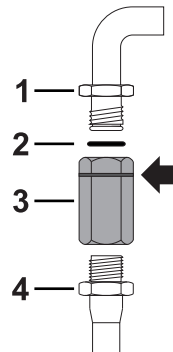
## Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente. Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo gas **1** dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione.



## Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta conforme a B.S. 669. Applicare del materiale isolante sul filetto del tubo gas **4** ed avvitarsi l'adattatore **3**. Avvitare il blocco al raccordo mobile **1** dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione.



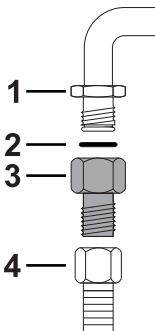


# Installazione

## Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

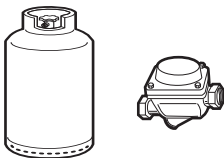
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo gas **1** (filetto 1/2" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione. Applicare del materiale isolante sul filetto del raccordo **3**, dopodiché avvitare il tubo flessibile in acciaio **4** al raccordo **3**.



## Allacciamento al gas liquido

Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti.



La pressione di alimentazione deve rispettare i valori indicati nella tabella "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli".

## Ventilazione nei locali

L'apparecchio deve essere installato in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere opportunamente dimensionate secondo le norme vigenti e collocate in modo da non essere ostruite, neppure in parte.

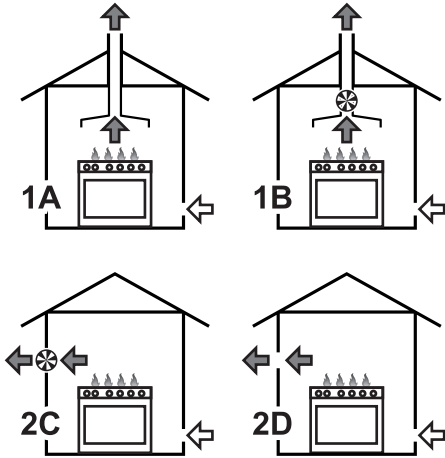
Il locale deve essere mantenuto adeguatamente ventilato per eliminare il calore e l'umidità prodotti dalle cotture: in particolare, dopo un uso prolungato, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

## Scarico dei prodotti della combustione

Lo scarico dei prodotti della combustione può essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza oppure mediante aspirazione forzata. Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo, nel rispetto delle posizioni e le distanze indicate dalle norme.



Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.



- 1 Evacuazione a mezzo di una cappa
- 2 Evacuazione in assenza di una cappa

- A Evacuazione in camino singolo a tiraggio naturale
- B Evacuazione in camino singolo con elettroventilatore
- C Evacuazione direttamente in atmosfera esterna con elettroventilatore a parete o a vetro
- D Evacuazione direttamente in atmosfera esterna a parete

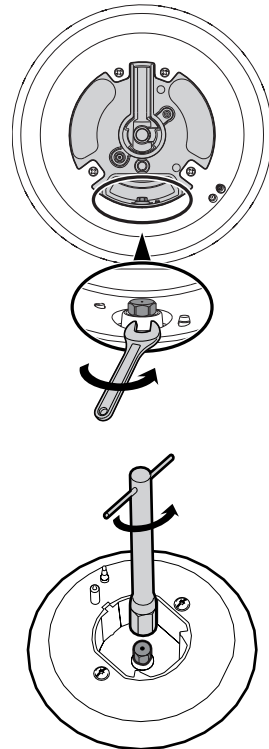
- ← Aria
- ← Prodotti della combustione
- ⊗ Elettroventilatore

## Adattamento ai diversi tipi di gas

Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli sui bruciatori e regolare la fiamma minima dei rubinetti gas.

## Sostituzione ugelli

1. Rimuovere le griglie, i cappellotti e le corone spartifiamma per accedere alle coppe dei bruciatori.
2. Sostituire gli ugelli tramite una chiave di 7mm secondo il gas da impiegare (vedi, "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli").



3. Riposizionare correttamente i bruciatori nelle sedi appropriate.

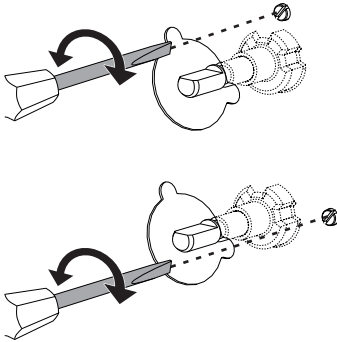


# Installazione

## Regolazione del minimo per gas metano o città

Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione minima. Estrarre la manopola del rubinetto gas e agire sulla vite di regolazione a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli), fino ad ottenere una fiamma minima regolare.

Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore. Ruotare rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo: la fiamma non dovrà spegnersi. Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.



## Regolazione del minimo per gas liquido

Avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata a lato dell'astina del rubinetto.



Dopo l'adattamento ad un gas differente da quello regolato in fabbrica, sostituire l'etichetta regolazione gas applicata ad esso con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è inserita all'interno della busta ugelli (ove presente).

## Lubrificazione dei rubinetti gas

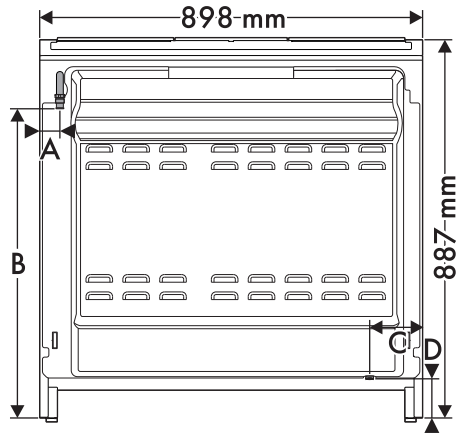
Col tempo può accadere che i rubinetti gas presentino difficoltà di rotazione bloccandosi. Provvedere alla loro pulizia interna e sostituirne il grasso lubrificante.



La lubrificazione dei rubinetti gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato.

## Dimensioni dell'apparecchio

Posizione dei collegamenti gas ed elettrici.



A	48 mm
B	738 mm
C	124 mm
D	97 mm



## Tipologie di gas e Paesi di appartenenza

Tipologia di gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Gas Metano G20</b>												
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•									
<b>2 Gas Metano G20</b>												
G20 25 mbar												•
<b>3 Gas Metano G25.1</b>												
G25.1 25 mbar												•
<b>4 Gas Metano G25</b>												
G25 20 mbar				•								
<b>5 Gas Metano G2.350</b>												
G2.350 13 mbar											•	
<b>6 Gas Liquido G30/31</b>												
G30/31 28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31 30/37 mbar	•						•					
G30/31 30/30 mbar								•		•		
<b>7 Gas Liquido G30/31</b>												
G30/31 37 mbar											•	
<b>8 Gas Liquido G30/31</b>												
G30/31 50 mbar				•	•							
<b>9 Gas Città G110</b>												
G110 8 mbar	•							•		•		



In base al paese d'installazione è possibile individuare le tipologie di gas disponibili. Riferirsi al numero dell'intestazione per individuare nelle "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli" i valori corretti.



# Installazione

## Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

1 Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	72	97	120	145
Precamera (stampata su ugello)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1200
2 Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.1	1.8	2.9	4.1
Diametro ugello (1/100 mm)	72	94	110	145
Precamera (stampata su ugello)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1200
3 Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.1	1.8	3.1	4.1
Diametro ugello (1/100 mm)	77	100	134	152
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1200
4 Gas Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	77	100	134	165
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1200
5 Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Diametro ugello (1/100 mm)	94	120	165	190
Precamera (stampata su ugello)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1200
6 Gas Liquido G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	50	65	85	100
Precamera (stampata su ugello)	-	-	-	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	1300
Portata nominale G30 (g/h)	73	127	218	291
Portata nominale G31 (g/h)	71	125	214	286



<b>7 Gas Liquido G30/31 - 37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Portata termica nominale (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	50	65	81	95
Precamera (stampata su ugello)	-	-	-	-
Portata ridotta (W)	450	550	900	1500
Portata nominale G30 (g/h)	80	138	218	305
Portata nominale G31 (g/h)	79	136	214	300
<b>8 Gas Liquido G30/31 - 50 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diametro ugello (1/100 mm)	43	58	74	80
Precamera (stampata su ugello)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Portata ridotta (W)	400	500	1000	1500
Portata nominale G30 (g/h)	73	131	218	298
Portata nominale G31 (g/h)	71	129	214	293
<b>9 Gas Città G110 - 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
Diametro ugello (1/100 mm)	145	185	260	340
Precamera (stampata su ugello)	/8	/2	/3	0190
Portata ridotta (W)	400	500	800	1200

Gli ugelli non in dotazione sono reperibili presso i centri di assistenza autorizzati.



# Installazione

## 5.2 Posizionamento



**Apparecchio pesante**  
**Pericolo di ferite da schiacciamento**

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



**Pressione sulla porta**  
**Rischio di danni all'apparecchio**

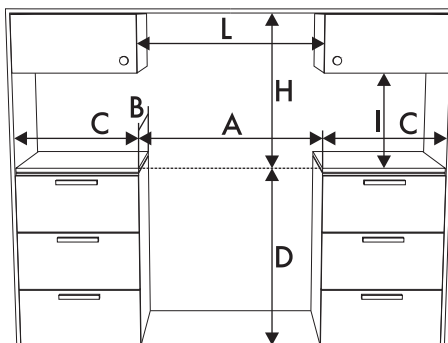
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.



**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).

## Dimensioni di ingombro



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	150 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	400 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	900 mm

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

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





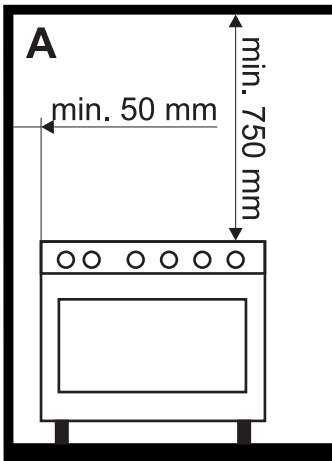
## Informazioni generali

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

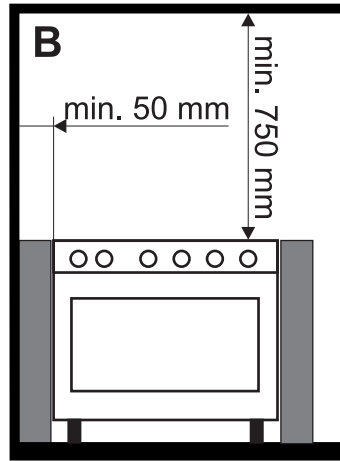
I pensili posizionati sopra il piano di lavoro dell'apparecchio devono avere da esso una distanza minima pari a 750 mm.

Qualora venga installata una cappa aspirante sopra il piano cottura, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta.

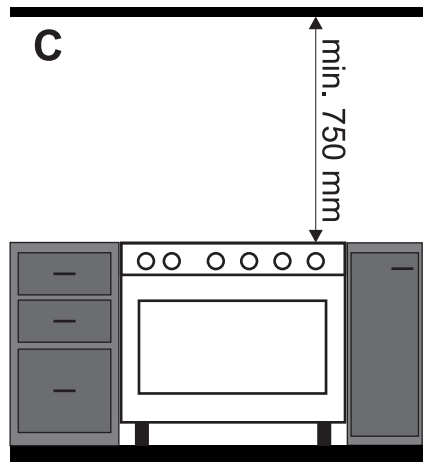
Questo apparecchio, a seconda del tipo d'installazione, appartiene alle classi:



**A - Classe 1**  
(Apparecchio libera installazione)



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



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



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



# Installazione

## Posizionamento e livellamento

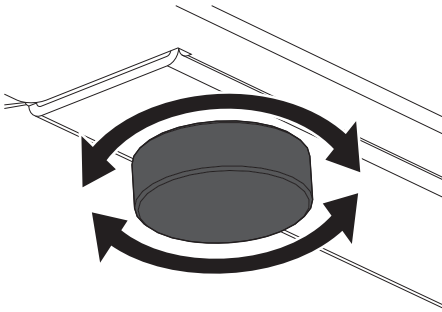


**Apparecchio pesante**  
**Rischio di danni all'apparecchio**

- Inserire prima i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.

Per una maggior stabilità è indispensabile che l'apparecchio sia correttamente livellato al suolo.

- Dopo aver eseguito il collegamento gas ed il collegamento elettrico, avvitare o svitare il piedino fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo.



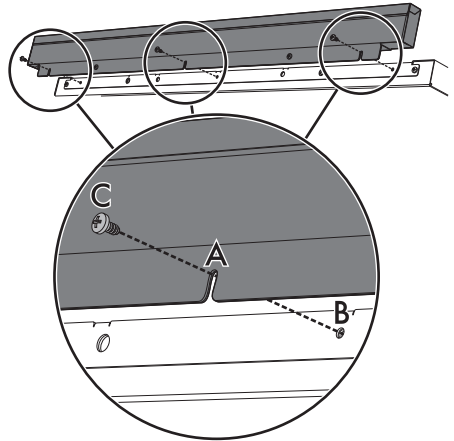
## Montaggio dell'alzatina



L'alzatina in dotazione è parte integrante del prodotto e si consiglia di fissarla all'apparecchio prima di installarlo.

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

1. Posizionare l'alzatina sul pianale.
2. Far corrispondere le asole dell'alzatina (**A**) con i fori presenti sul bordo posteriore del pianale (**B**).

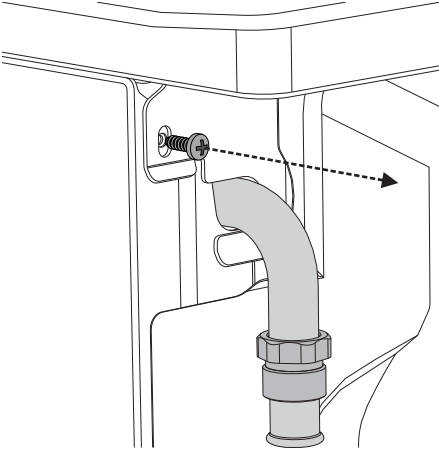


3. Con l'aiuto di un cacciavite fissare l'alzatina al pianale tramite le viti (**C**) in dotazione.

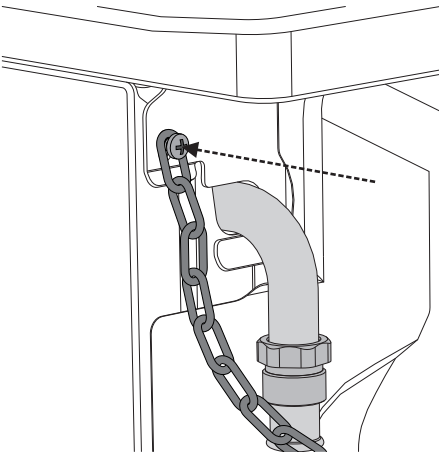


## Fissaggio al muro (ove presente)

1. Svitare la vite posta dietro il piano cottura in prossimità del collegamento gas.

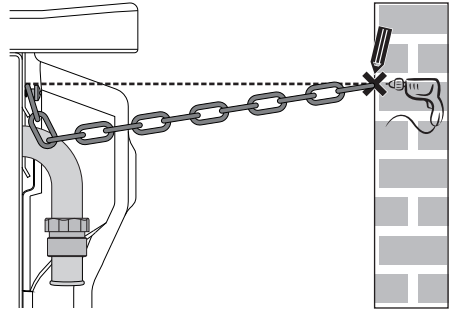


2. Agganciare la catena alla cucina tramite la vite appena rimossa.

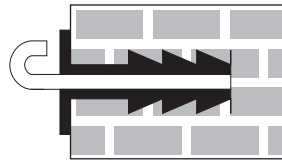


3. Allungarla orizzontalmente in modo che l'altra estremità della catena tocchi la parete.

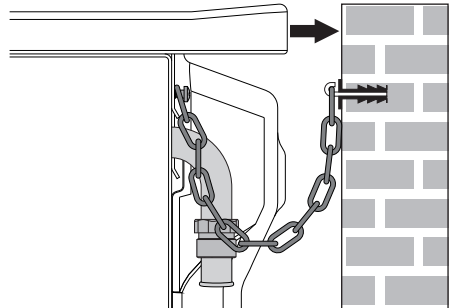
4. Segnare sulla parete la posizione dove praticare il foro.



5. Praticare il foro e inserire un tassello.



6. Fissare la catena e spingere l'apparecchio verso la parete.



La lunghezza della catena deve essere il più breve possibile per evitare che l'apparecchio possa ribaltarsi in avanti e in diagonale e per evitare che si sposti lateralmente.



# Installazione

## 5.3 Collegamento elettrico



### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

### Informazioni generali

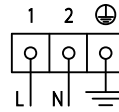
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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

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

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V 1N~



Cavo **tripolare 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

### Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo 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.

### Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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



## 5.4 Per l'installatore

- La spina deve rimanere accessibile dopo l'installazione. Non piegare o intrappolare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Non tentare di svitare o sforzare il gomito filettato del raccordo. Si rischia di danneggiare questa parte dell'apparecchio, che può invalidare la garanzia del produttore.
- Su tutte le connessioni, utilizzare acqua e sapone per verificare le perdite di gas. **NON** usare fiamme libere per rilevare eventuali perdite.
- Accendere tutti i bruciatori singolarmente e contemporaneamente per garantire il corretto funzionamento della valvola del gas, del bruciatore e dell'accensione.
- Ruotare le manopole dei bruciatori sulla posizione fiamma minima e osservare la stabilità della fiamma per ogni bruciatore, singolarmente e tutti insieme.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.

