Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Smeg A1-9 Acciaio inox o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cucine e Piani cottura

trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Smeg A1-9 Acciaio inox o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cucine e Piani cottura

Sommario

1 Avvertenze 5

1.1 Avvertenze generali di sicurezza 5
1.2 Scopo dell'apparecchio 9
1.3 Responsabilità del produttore 9
1.4 Questo manuale d'uso 10
1.5 Targhetta di identificazione 10
1.6 Smaltimento 10
1.7 Come leggere il manuale d'uso 11

2 Descrizione 12

2.1 Descrizione generale 12
2.2 Pannello comandi 13
2.3 Piano cottura 14
2.4 Altre parti 14
2.5 Accessori disponibili 15

3 Uso 17

3.1 Avvertenze 17
3.2 Precauzioni 18
3.3 Primo utilizzo 18
3.4 Uso degli accessori 19
3.5 Uso del piano 22
3.6 Uso del vano ripostiglio 23
3.7 Uso del forno 24
3.8 Consigli per la cottura 33
3.9 Funzioni speciali 34
3.10 Programmi 43
3.11 Ricette personali 53
3.12 Impostazioni 59

IT

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

Sommario

4 Pulizia e manutenzione 64

4.1 Avvertenze 64
4.2 Pulizia del piano cottura 64
4.3 Pulizia del vano cottura 65
4.4 Vapor Clean (solo su alcuni modelli) 69
4.5 Pirolisi (solo su alcuni modelli) 72
4.6 Smontaggio della porta 76
4.7 Pulizia dei vetri porta 76
4.8 Manutenzione straordinaria 79

5 Installazione 82

5.1 Collegamento gas 82
5.2 Posizionamento 92
5.3 Collegamento elettrico 96
5.4 Per l'installatore 98

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

1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- 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.
- 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.

Avvertenze

- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Durante l'uso non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- 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 ed ancora caldo.
- Gli oggetti all'interno del vano ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo del forno.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nel vano ripostiglio (se presente) o in prossimità dell'apparecchio.
- Non utilizzare bombolette spray in prossimità di questo apparecchio mentre è in funzione.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- 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 vano cottura.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- 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 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 tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- 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.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- 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.
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento gas a personale tecnico abilitato.
- 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 personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera 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.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.

1.2 Scopo dell'apparecchio

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

1.3 Responsabilità del produttore

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

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

1.4 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.

1.5 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.

1.6 Smaltimento

Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

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

Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.

- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

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

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

Imballi di plastica
Pericolo di soffocamento

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

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze

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

Descrizione

Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso

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

Pulizia e manutenzione

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione

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

Avvertenza di sicurezza

Informazione

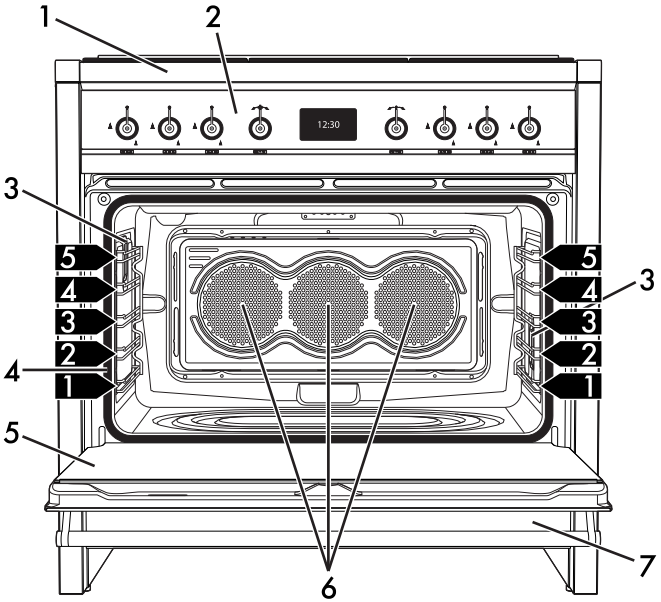
Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.

2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Piano cottura

2 Pannello comandi

3 Lampada

4 Guarnizione

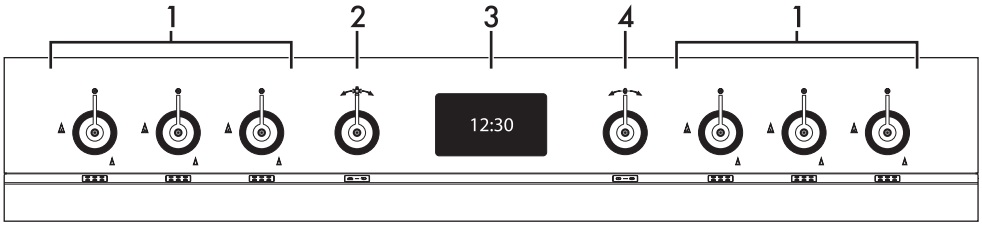
5 Porta

6 Ventola

7 Vano ripostiglio

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

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

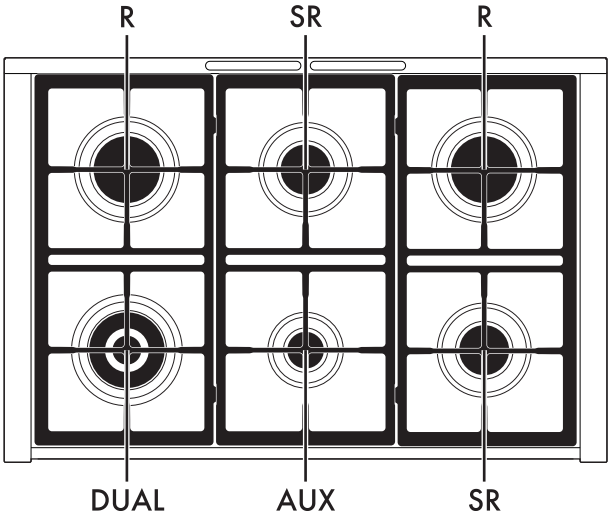
Tramite questa manopola è possibile accendere/spegnere l'apparecchio e selezionare le varie funzioni disponibili.

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
DUAL = Ultra rapido

2.4 Altre parti

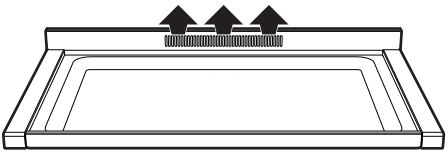
Ripiani di posizionamento

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.

Illuminazione interna

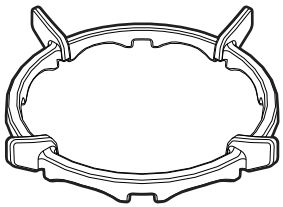
L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene avviata una qualsiasi funzione, ad esclusione delle funzioni Vapor Clean, Pirolisi Eco ECO P e Pirolisi P (a seconda del modello).
- 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.

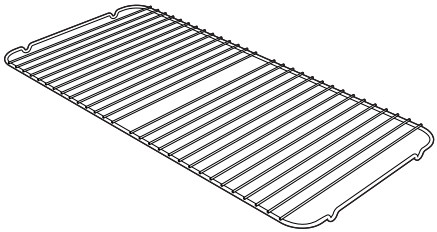
2.5 Accessori disponibili

Griglia di riduzione Wok



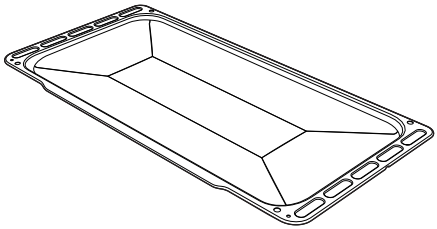
Utile per l'utilizzo di recipienti Wok.

Griglia per teglia



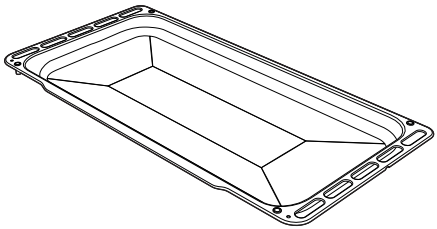
Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Teglia forno



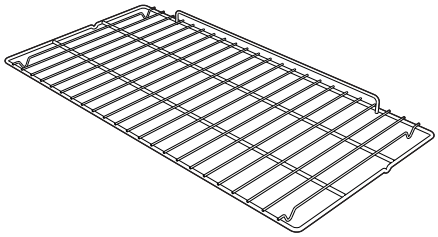
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante.

Teglia profonda



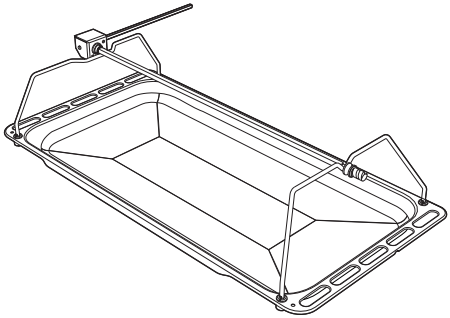
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze e dolci da forno.

Griglia



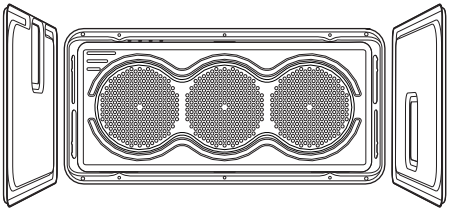
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Girarrosto (solo su alcuni modelli)



Utile per la cottura di pollo e di tutti quegli alimenti che richiedono una cottura uniforme su tutta la superficie.

Pannelli autopulenti (solo su alcuni modelli)



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 tracimazione 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.
- Spegnere 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 è 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.

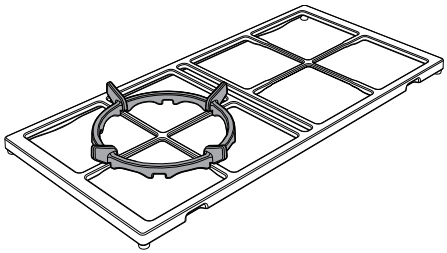
3.3 Primo utilizzo

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

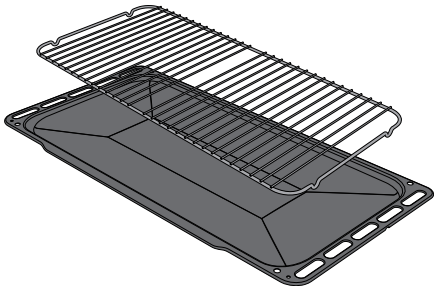
Griglie di riduzione

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



Griglia per teglia

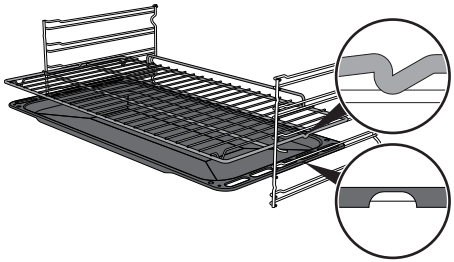
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



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.

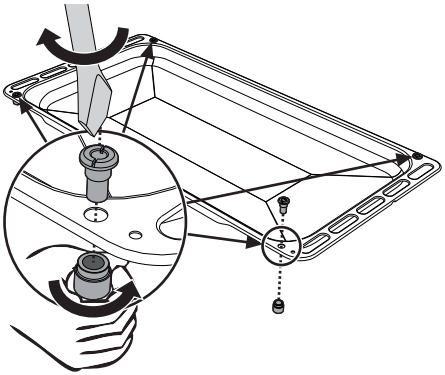


Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.

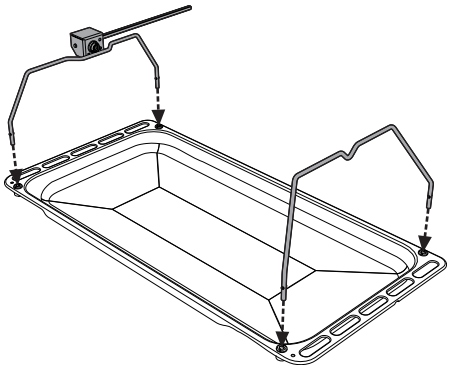
Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Girarrosto (solo su alcuni modelli)

1. Inserire le 4 boccole in dotazione nei 4 fori angolari della teglia profonda e avvitarle alle ghiere con l'aiuto di un'utensile (ad esempio un cacciavite).

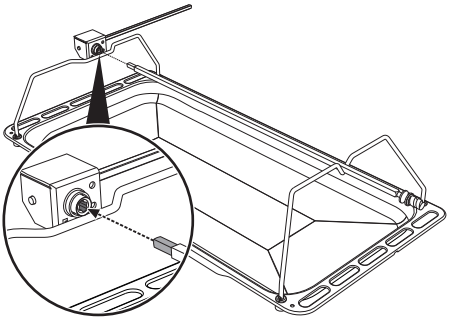


2. Posizionare i supporti girarrosto nelle boccole come mostrato nella figura sottostante.

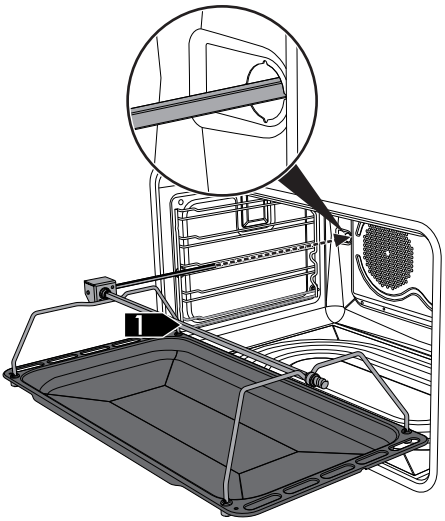


3. Utilizzare le forchette a clip in dotazione per preparare l'asta girarrosto. È possibile bloccare le forchette tramite le viti di fissaggio.

4. Dopo aver preparato l'asta girarrosto, posizionarla sui relativi supporti. Inserire la punta dell'asta nella sede del meccanismo posto sul supporto sinistro fino al suo arresto.



5. Inserire la teglia nel primo ripiano del telaio (vedi "Descrizione generale").
6. Inserire la punta dell'asta nella sede del motorino girarrosto posto sulla sinistra della parete posteriore del vano cottura.

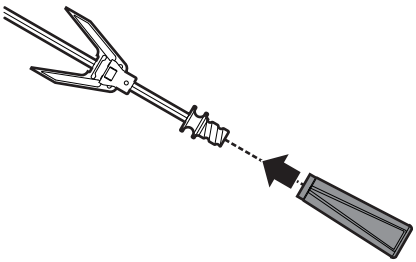


Queste operazioni vanno eseguite a forno spento e freddo.

7. Per attivare il girarrosto, ruotare la manopola funzioni fino a selezionare la funzione e impostare una temperatura di cottura tramite la manopola temperatura.

Si consiglia di versare un po' d'acqua nella teglia per evirare la formazione di fumo.

8. Alla fine della cottura, estrarre la teglia con il girarrosto.
9. Per movimentare comodamente l'asta girarrosto, avvitare l'apposita maniglia in dotazione.



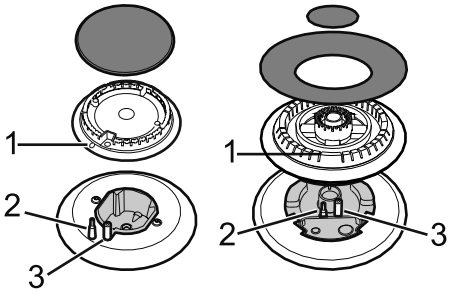
3.5 Uso del piano

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 candelette **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.

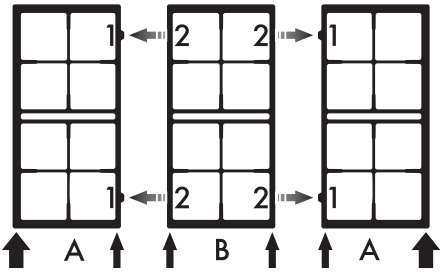
Diametri dei recipienti:
- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- DUAL: 18 - 28 cm.

Corretta posizione delle griglie del piano

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

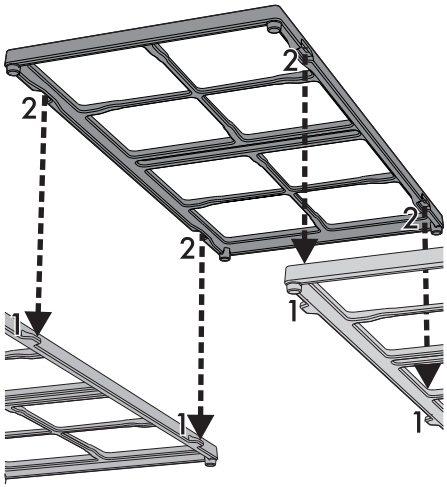
Tenere in considerazione che:

- 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.

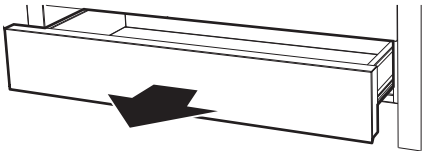
- Posizionare la griglia centrale (**B**) in modo da allinearne gli incavi (**2**) con le sporgenze di riferimento (**1**) delle griglie laterali (**A**).



3.6 Uso del vano ripostiglio

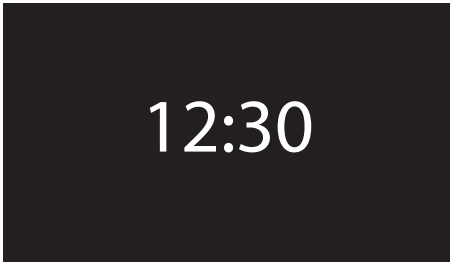
Nella parte inferiore della cucina si trova il vano ripostiglio, utile per riporvi pentole o oggetti metallici necessari all'utilizzo dell'apparecchio.

- 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).

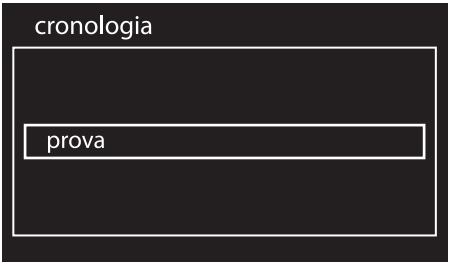
Premere la manopola comando per entrare nel menù impostazioni vedi 3.12, "Impostazioni".

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.

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:

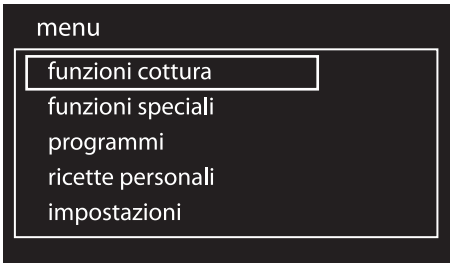
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola di ritorno per visualizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.

2. Premere la manopola comando per alcuni secondi.

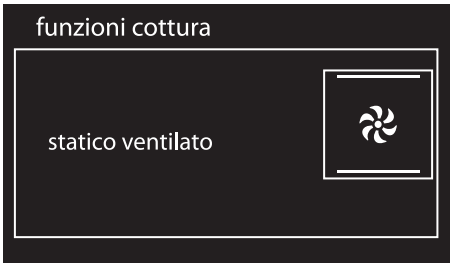
3. Selezionare **SI** se si vuol cancellare la cronologia.

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.

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

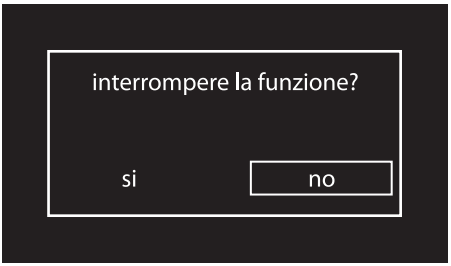
Si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.

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.



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.

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 arrosti 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

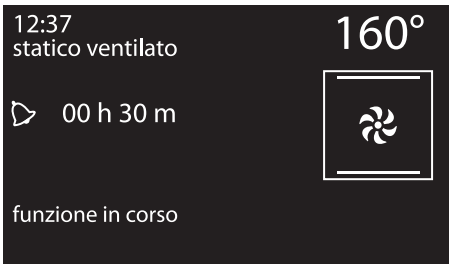
La combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.

Contaminuti durante una funzione

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.

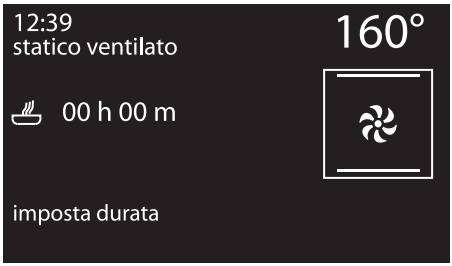
Ruotare la manopola a destra o a sinistra per selezionare un ulteriore contaminuti, oppure premere la manopola comando per disattivare il segnale acustico.

Cottura temporizzata

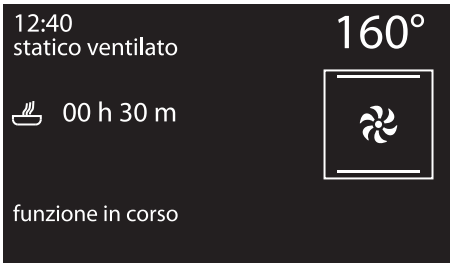
Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

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

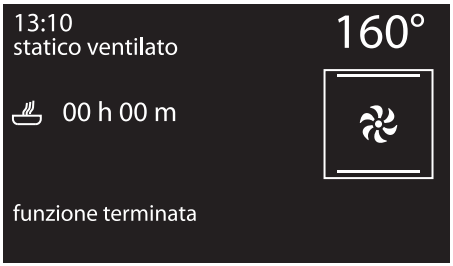
1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere due volte la manopola comando.
2. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare i minuti di cottura da 00:01 a 13:00. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.



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

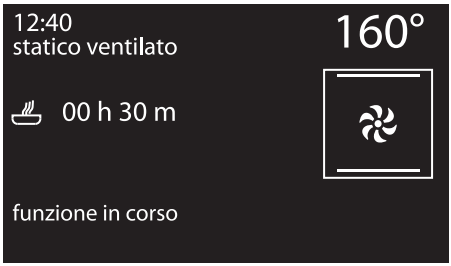
Durante il funzionamento, è possibile modificare la durata della cottura temporizzata:

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

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.

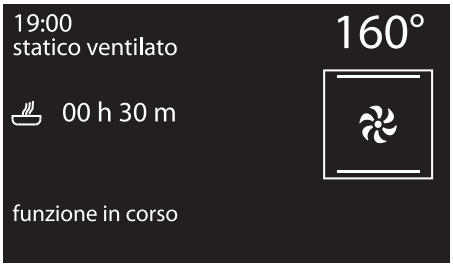
1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la manopola comando per impostare una durata di cottura.



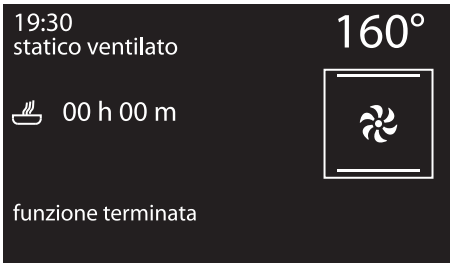
2. Prima che il simbolo smetta di lampeggiare premere la manopola comando per impostare l'ora di fine cottura.
3. Il simbolo lampeggia. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare l'orario di fine cottura.
4. Dopo alcuni secondi i simboli e smettono di lampeggiare. L'apparecchio rimane in 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 cucchiaio 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.

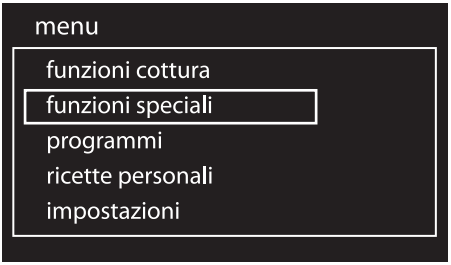
Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.
- (Ove presente) Se non utilizzata, rimuovere la piastra pizza dal fondo del vano cottura.

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.
3. Premere la manopola comando per confermare.



Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.

Elenco funzioni speciali

Contaminuti
Questa funzione aziona una suoneria al termine dei minuti impostati.

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

Scongelamento 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.

Grill + girarrosto
Il girarrosto funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.

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

Pirolisi ECO (solo su alcuni modelli)
Impostando questa funzione l'apparecchio esegue una pirolisi a 500 °C per un tempo prestabilito. Da utilizzare per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.

Pirolisi (solo su alcuni modelli)
Impostando questa funzione l'apparecchio raggiunge temperature che arrivano fino a 500 °C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne.

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

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

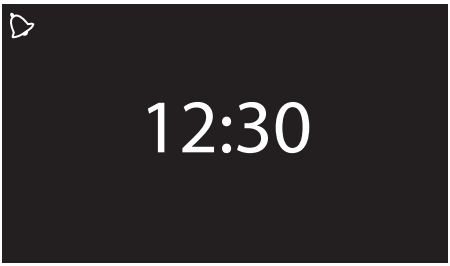
Contaminuti

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

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.



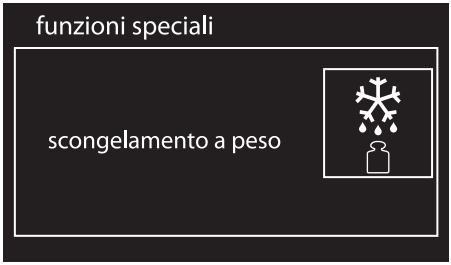
Per rimuovere il contaminuti speciale è necessario riportare a zero il conteggio.

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.

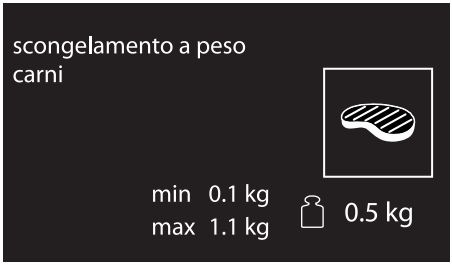
Scongelamento a peso

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.



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.

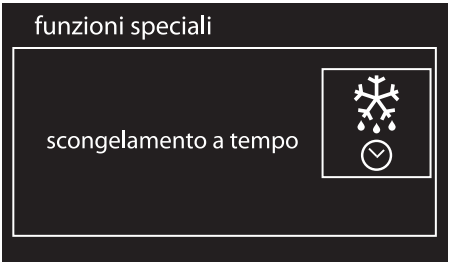
Parametri preimpostati:

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

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

Scongelamento a tempo

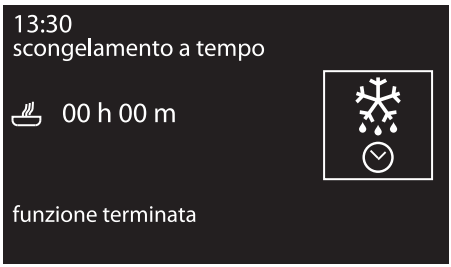
1. Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scongelamento a tempo** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.



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.

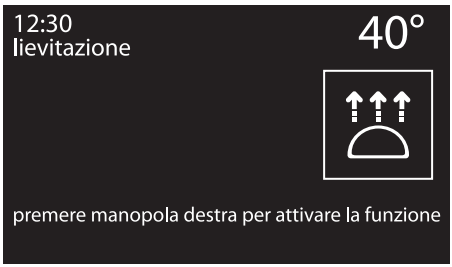


Lievitazione

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.

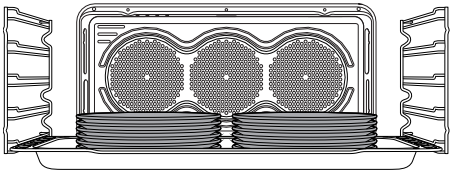
Nella funzione lievitazione la luce all'interno del vano cottura rimane spenta.

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.

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:

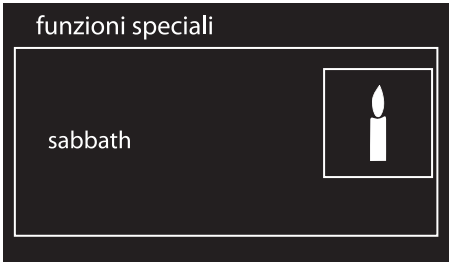
- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-100 °C.
- Lampada del vano cottura disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della 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 produrra 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 menu "funzioni speciali".

2. Premere la manopola comando per confermare.



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

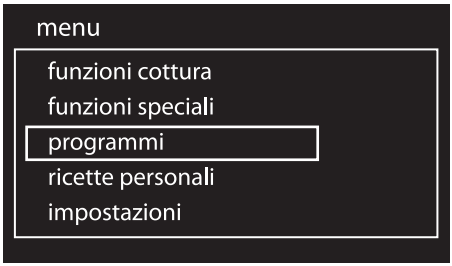
4. Premere la manopola comando per iniziare la funzione Sabbath.

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.

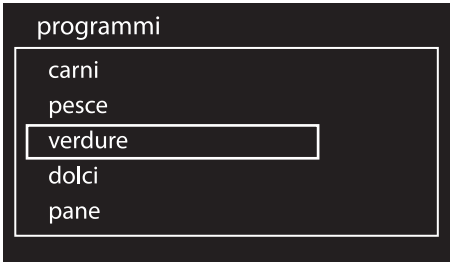
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **programmi** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



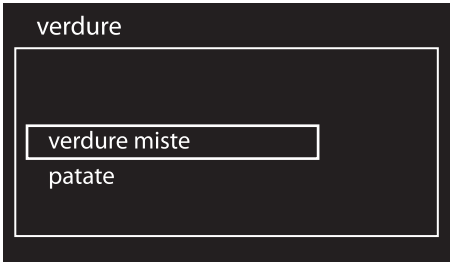
Avvio di un programma

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

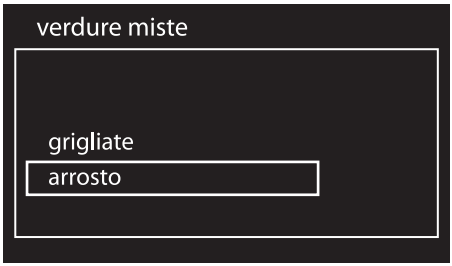
2. Premere la manopola comando per confermare.



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

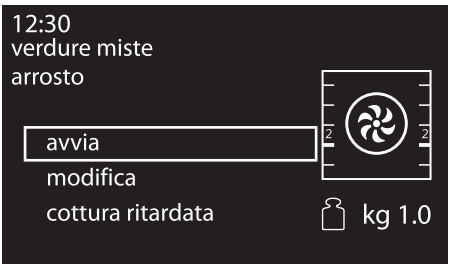


4. Selezionare il tipo di trattamento (ove possibile a seconda della pietanza scelta) e premere la manopola comando per confermare.



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.

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.

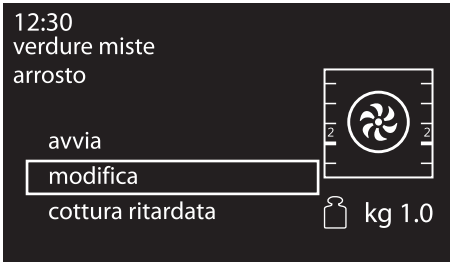
La cottura in sequenza risulta utile per cucinare più pietanze dello stesso tipo. Ad esempio per la cottura di più pizze in successione.

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.

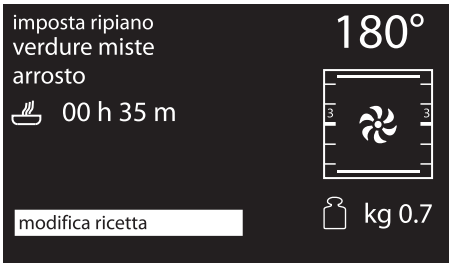
4. Premere la manopola comando per confermare.
5. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il **peso** della pietanza da associare al programma.

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.

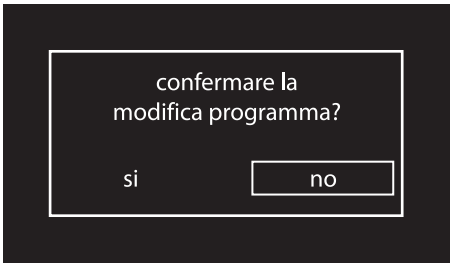
8. Premere la manopola comando per confermare.

9. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **temperatura** di 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.



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.

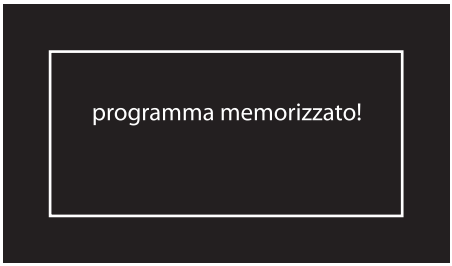


Tabelle programmi predefiniti

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 (1)
Braciole di maiale	-	1,3	4		280	14 + 4 (1)
Salsiccia di maiale	-	1	4		280	8 + 4 (1)
Pancetta di maiale	-	0,4	4		250	4 + 2 (1)
Tacchino	arrosto	2,3	2		190	115
Pollo	arrosto	1	2		200	80
Coniglio	arrosto	0,9	2		190	75

(1) 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.

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 (1)
	arrosto	1	2		200	33
Patate	arrosto	1	2		200	30
	fritte congelate	0,5	2		220	18

(1) 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

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 (2)		280	7
	congelata	0,2	1 (2) (3)		230	4

(2) La pietra deve essere appoggiata sul fondo del vano cottura.

(3) 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.

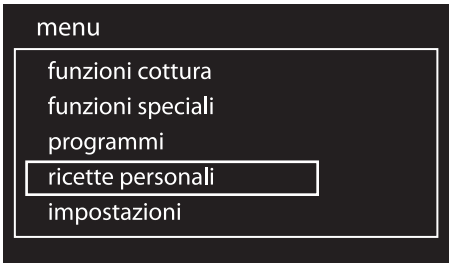
Le tabelle riportano i dati impostati di fabbrica. Se si vuol ripristinare un programma predefinito con le impostazioni originali dopo un eventuale modifica permanente, è necessario inserire i dati riportati nelle precedenti tabelle.

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.

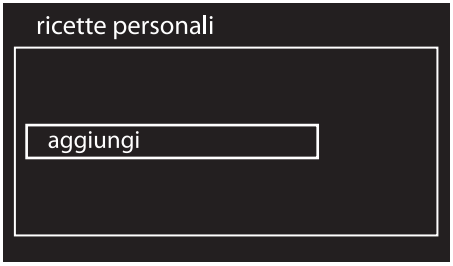
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **ricette personali** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



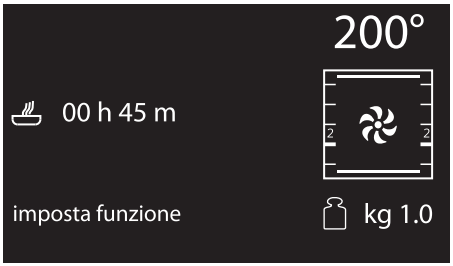
È possibile memorizzare fino ad un massimo di circa 10 ricette personali.

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.

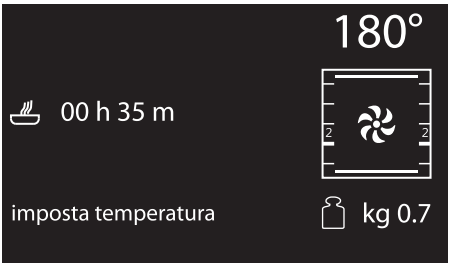
4. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il **peso** della pietanza da associare alla ricetta.

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.

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

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

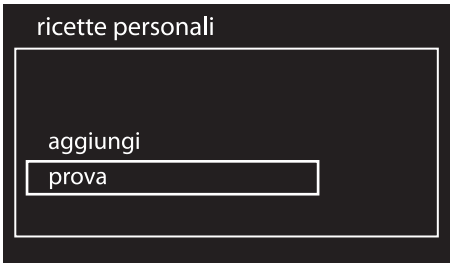
14. Dopo aver inserito il nome della propria ricetta, premere la manopola di ritorno per confermare o meno la programmazione effettuata. Selezionare **SI** se si vuol memorizzare la ricetta.

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

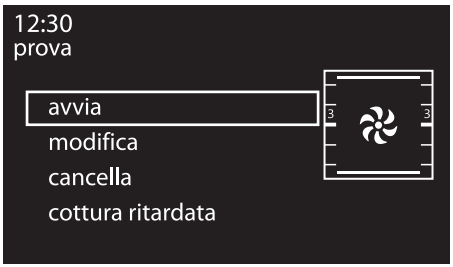
15. Nel caso venga confermata la modifica il display visualizzerà una conferma.

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**.



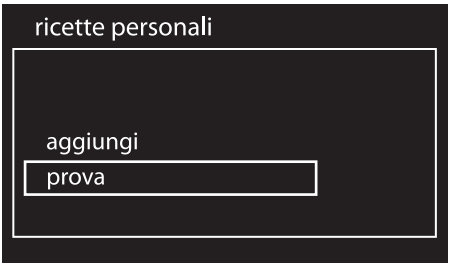
4. Premere la manopola comando per confermare.

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

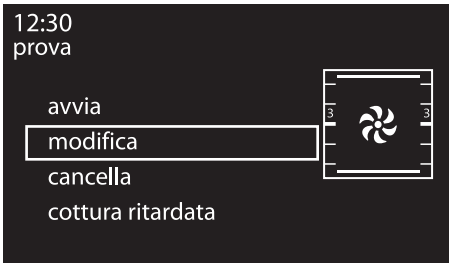
Durante la cottura resta sempre possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura, ma non verranno memorizzate nei successivi utilizzi della ricetta.

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**).



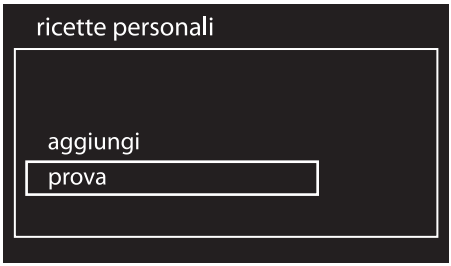
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **modifica**.



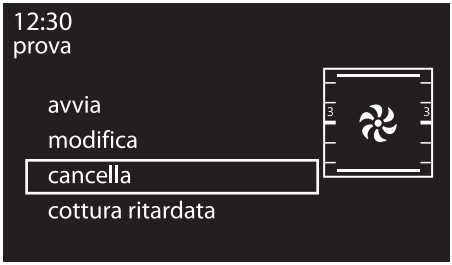
4. Premere la manopola comando per confermare.
5. Ripetere gli stessi passi partendo dal punto 2 del capitolo "Aggiungere una ricetta".

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**.

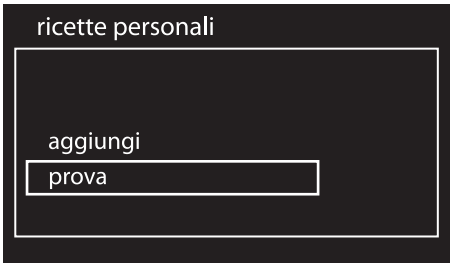


4. Premere la manopola comando per confermare.
5. Confermare l'eliminazione. Selezionare SI per eliminare definitivamente la ricetta.

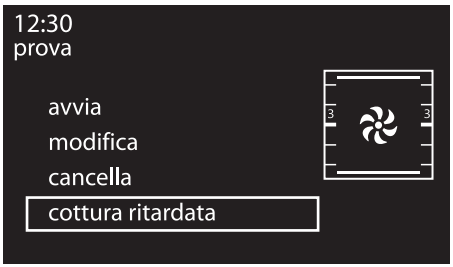
6. Nel caso venga confermata la cancellazione il display visualizzerà un messaggio di conferma.

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

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.

menu
- funzioni cottura
- funzioni speciali
- programmi
- ricette personali
- impostazioni

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".

impostazioni
- lingua
- orologio
- blocco comandi
- modalità demo
- eco-logic

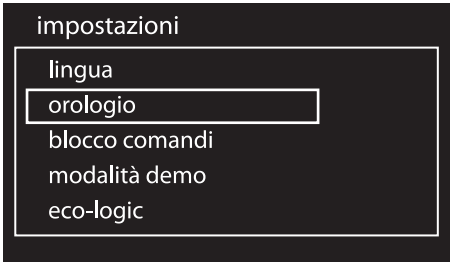
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la lingua desiderata.

lingua
- English
- italiano
- français
- español
- Deutsch

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

Orologio

Permette di modificare l'ora visualizzata.

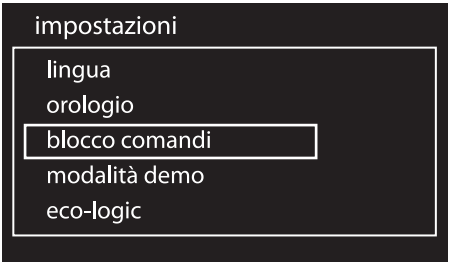


1. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare le ore.
2. Premere la manopola comando per passare alla modifica dei minuti.
3. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare i minuti.

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.

impostazioni
- lingua
- orologio
- blocco comandi
- modalità demo
- eco-logic

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

modalità demo: permette di utilizzare il display senza attivare gli elementi riscaldanti

attiva modalità demo?

si | no

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 .

impostazioni
- lingua
- orologio
- blocco comandi
- modalità demo
- eco-logic

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

eco-logic: permette di ridurre la potenza assorbita dal forno

attiva eco-logic?

si | no

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.

impostazioni
- orologio
- blocco comandi
- modalità demo
- eco-logic
- toni

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

toni: permette di abilitare il suono associato alla pressione delle manopole

attiva toni?

si | 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.

impostazioni
- blocco comandi
- modalità demo
- eco-logic
- toni
- mantenimento calore

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

mantenimento calore: permette di mantenere il cibo caldo al termine di una cottura temporizzata

attiva mantenimento calore?

si | no

Eco-Light

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

impostazioni
- modalità demo
- eco-logic
- toni
- mantenimento calore
- eco-light

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

eco-light: permette di spegnere le lampade interne dopo 1 minuto

attiva eco-light?

si | no

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

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

Orologio digitale

Permette di visualizzare l'ora in formato digitale.

impostazioni
- eco-logic
- toni
- mantenimento calore
- eco-light
- orologio digitale

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

orologio digitale: permette di visualizzare l'orologio in formato digitale nello stato stand-by

attiva orologio digitale?

si | no

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

12:30

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.

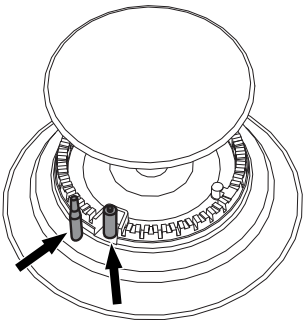
4.2 Pulizia del piano cottura

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 candelette e delle termocoppie

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



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 (escluso modelli pirolitici).

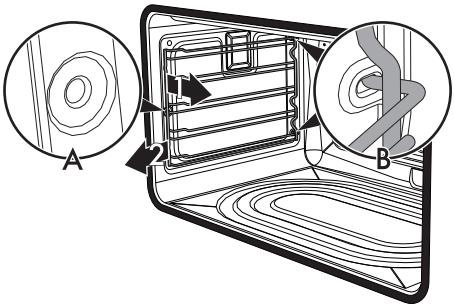
In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie (solo su alcuni modelli)

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

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

- Tirare il telaio verso l'interno del vano cottura in modo da sganciarlo dall'incastro **A**, successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**.



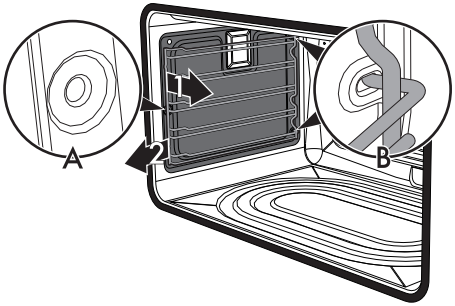
- Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai supporto griglie/ teglie.

Rimozione dei pannelli autopulenti laterali e dei telai supporto griglie/teglie (escluso modelli pirolitici)

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) (escluso modelli pirolitici)

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.

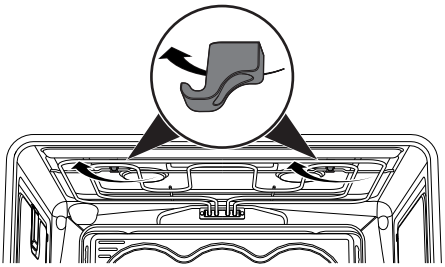
1. Pulire prima il fondo e la parte superiore con un panno in microfibra imbevuto di acqua e detersivo neutro per piatti. Risciacquare bene.
2. Impostare un ciclo di rigenerazione selezionando una funzione ventilata alla massima temperatura per un'ora.
3. Se i pannelli sono particolarmente sporchi dopo 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.

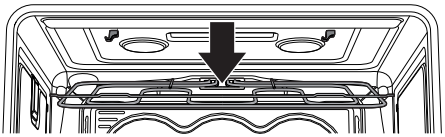
Pulizia della parte superiore (escluso modelli pirolitici)

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.

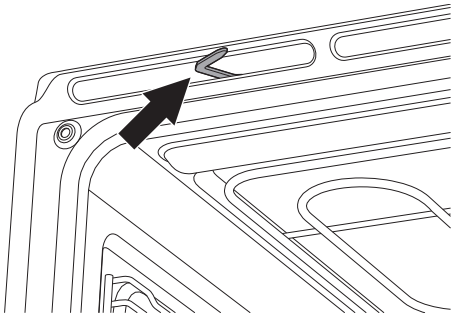
3. Al termine delle operazioni di pulizia riportare la resistenza in posizione e ruotare i fermi per agganciarla.

Disattivazione manuale della leva del blocco porta (solo modelli pirolitici)

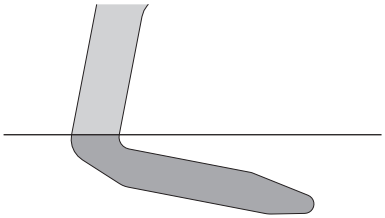
Uso non corretto
Pericolo di ustioni

- Le operazioni seguenti vanno sempre eseguite ad apparecchio freddo e spento.
- Non tentare mai di eseguire la disattivazione manuale della leva del blocco porta durante la pirolisi.

La leva del blocco porta si trova nella prima asola a sinistra sotto al pannello comandi, nella parte alta della facciata del forno.



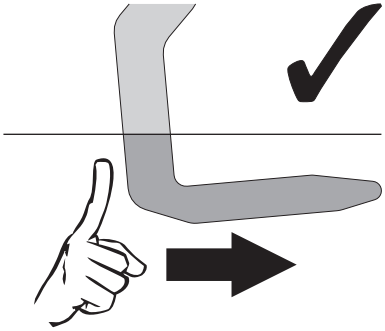
Durante le normali operazioni di pulizia, può capitare di attivare accidentalmente la leva del blocco porta.



leva del blocco porta attivata

(vista dall'alto)

1. Spostare verso destra la leva del blocco porta fino al suo arresto.

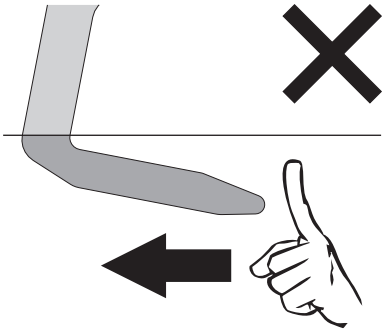


(vista dall'alto)

2. Rilasciare delicatamente la leva del blocco porta.

La molla del meccanismo provvede a riportare la leva del blocco porta in posizione disattivata.

Per evitare di danneggiare il meccanismo, non tentare mai di disattivare la leva del blocco porta spingendola con forza verso sinistra.



(vista dall'alto)

4.4 Vapor Clean (solo su alcuni modelli)

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.

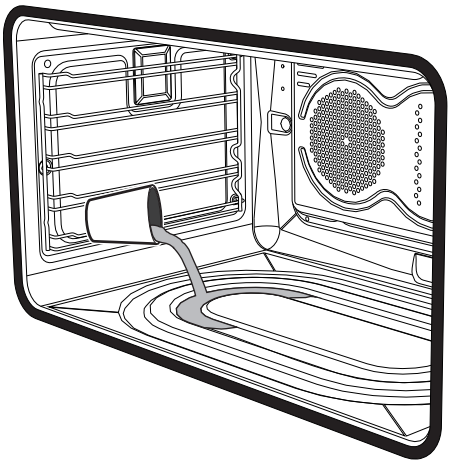
Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- 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.

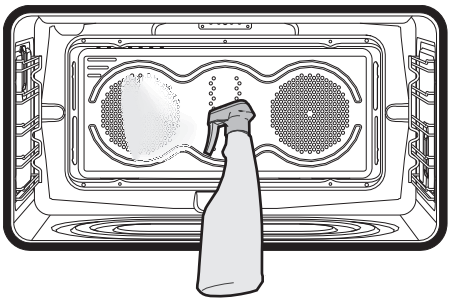
Operazioni preliminari

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 (escluso modelli pirolitici)**")
- 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.

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 Pirolisi (solo su alcuni modelli)

La pirolisi è un procedimento di pulizia automatica ad elevata temperatura che provoca il dissolvimento della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire l'interno del vano cottura con estrema facilità.

Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano di cottura eventualmente installato sopra l'apparecchio.

Operazioni preliminari

Prima di avviare la pirolisi:

- Pulire il vetro interno secondo le usuali indicazioni di pulizia.
- In caso di incrostazioni ostinate, nebulizzare un prodotto per la pulizia dei forni sul vetro (prestare attenzione alle avvertenze riportate sul prodotto); lasciarlo agire per 60 minuti, successivamente risciacquare e asciugare il vetro con carta da cucina o panno in microfibra.
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
- Rimuovere la protezione superiore (se presente).
- Chiudere la porta.

Impostazione della pirolisi

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **pirolisi eco** oppure **pirolisi** dal menu "funzioni speciali". Successivamente premerla per confermare.

2. Ruotare la manopola comando per impostare la durata del ciclo di pulizia da un minimo di 2 ore fino ad un massimo di 3 ore (ad eccezione della funzione ECO P la cui durata è fissata sul valore di 2 ore).

12:30
pirolisi eco

02 h 00 m
14:30

ECO P

impostare ora fine funzione

12:30
pirolisi

03 h 00 m
15:30

P

impostare ora fine funzione

3. Premere la manopola comando. Il simbolo diventa fisso. Il display mostra un avviso che informa a togliere gli accessori all'interno del vano cottura.

12:30
pirolisi eco

02 h 00 m

ECO P

rimuovere gli accessori dal vano cottura
premere manopola destra per attivare la funzione

12:30
pirolisi

03 h 00 m

P

rimuovere gli accessori dal vano cottura
premere manopola destra per attivare la funzione

4. Premere la manopola comando per avviare la pirolisi.

Durata consigliata della pirolisi:
- Poco sporco: 2 ore.
- Medio sporco: 2 ore e ½.
- Molto sporco: 3 ore.

Pirolisi

1. Sul display appare la dicitura “pirolisi in corso” e il tempo restante ad indicare che l’apparecchio sta effettuando il ciclo di pulizia automatico. Dopo 2 minuti dall’inizio della pirolisi, la porta viene bloccata da un dispositivo che impedisce ogni tentativo di apertura (il display visualizza il simbolo).

Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito.

2. Alla fine della pirolisi, la porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all’interno del vano cottura torna a livelli di sicurezza.

3. Sul display compare un avviso che la procedura di raffreddamento del vano cottura è in corso.

4. Attendere che l'apparecchio si raffreddi e raccogliere i residui dall'interno con un panno umido in microfibra.

Durante la prima pirolisi potrebbero manifestarsi odori sgradevoli dovuti alla normale evaporazione delle sostanze oleose di fabbricazione. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che scompare dopo la prima pirolisi.

Durante la pirolisi, i ventilatori producono un rumore più intenso causato da una maggiore velocità di rotazione. Si tratta di un funzionamento del tutto normale ideato per favorire la dissipazione del calore. Al termine della pirolisi la ventilazione proseguirà automaticamente per un periodo sufficiente ad evitare surriscaldamenti delle pareti dei mobili e della facciata del vano cottura.

Se il risultato della pirolisi alla durata minima non è soddisfacente, si consiglia di impostare un tempo maggiore nei prossimi cicli di pulizia.

Impostazione della pirolisi programmata

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

1. Dopo aver scelto la durata della pirolisi, 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 pirolisi.
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.

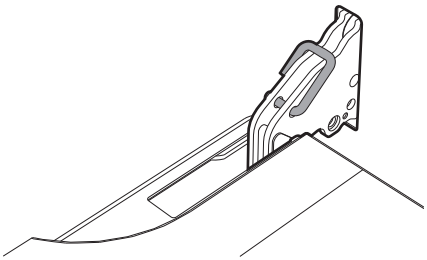
Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito. Resta comunque possibile spegnere l'apparecchio tramite gli appositi comandi.

4.6 Smontaggio della porta

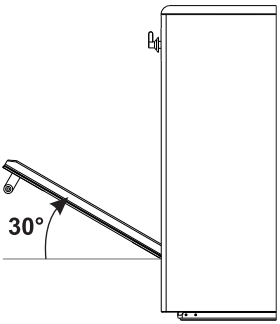
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

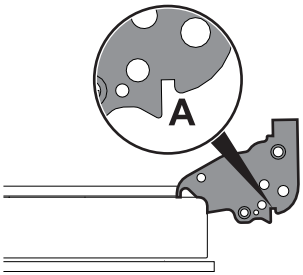
1. Aprire completamente la porta e inserire due ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere indicati in figura.



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.



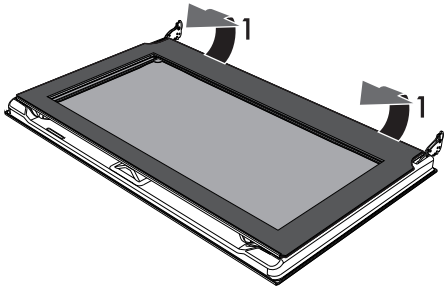
4.7 Pulizia dei vetri porta

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.

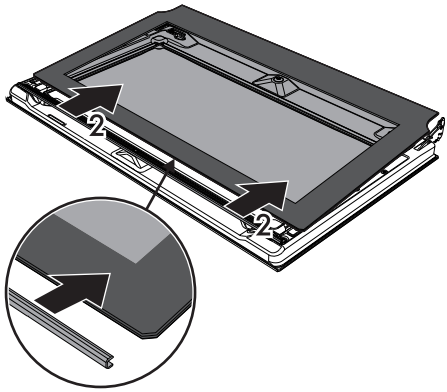
Smontaggio dei vetri interni (modello multifunzione)

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

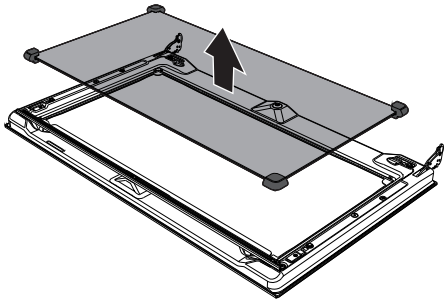
1. Aprire la porta.
2. Posizionare i ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere in modo da impedire la chiusura accidentale della porta.
3. Tirare delicatamente il vetro interno verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (**1**).



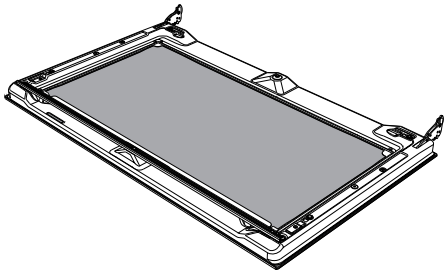
4. Sfilare il vetro interno dal listello anteriore (**2**) per rimuoverlo dalla porta.



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.

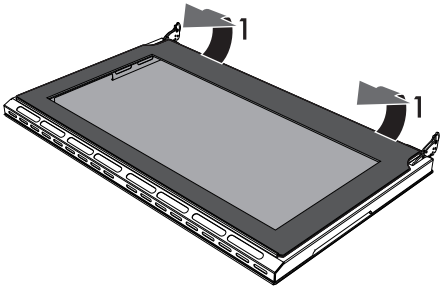


7. Al termine delle operazioni di pulizia, reinserire il vetro intermedio nell'apposito alloggio nella porta.
8. Per riposizionare il vetro interno, infilare la parte superiore nel listello della porta ed incastrare i 2 perni posteriori nelle loro sedi mediante una leggera pressione.

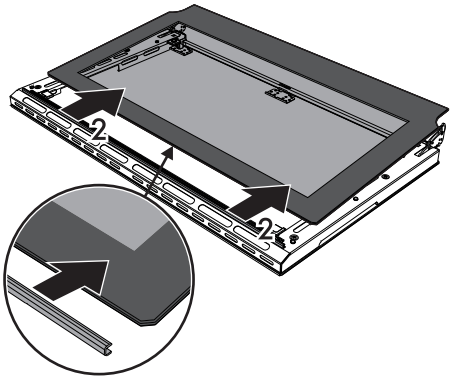
Smontaggio dei vetri interni (modello pirolitico)

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

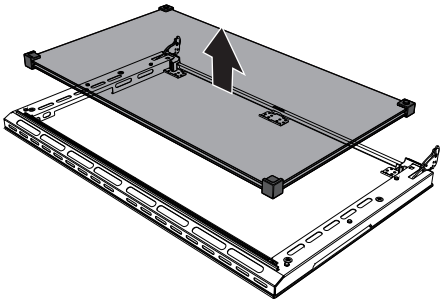
1. Aprire la porta.
2. Posizionare i ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere in modo da impedire la chiusura accidentale della porta.
3. Tirare delicatamente il vetro interno verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (**1**).



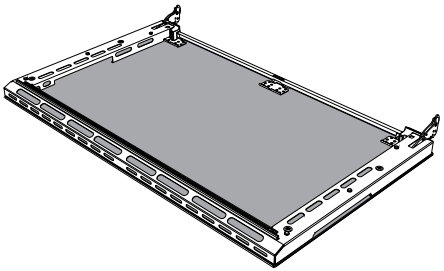
4. Sfilare il vetro interno dal listello anteriore (**2**) per rimuoverlo dalla porta.



5. Rimuovere i vetri intermedi sollevandoli 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 alloggio 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.

4.8 Manutenzione straordinaria

Sostituzione della lampada di illuminazione interna

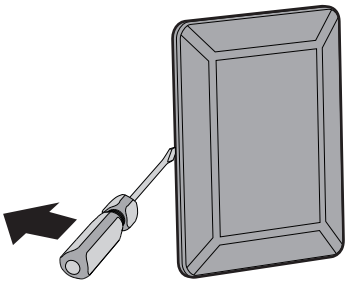
Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

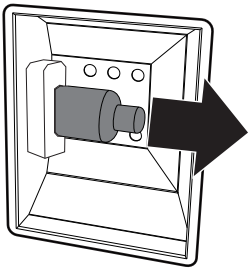
Il vano cottura è dotato di una lampada da 40W.

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.

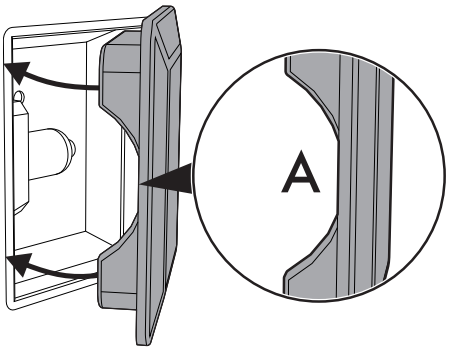


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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.

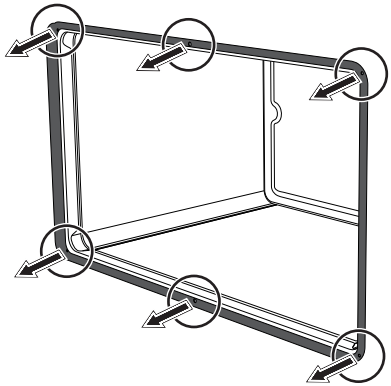


7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.

Smontaggio e montaggio della guarnizione (escluso modelli pirolitici)

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 candelette: 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 interrutore 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.

Aprendo 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.

(solo modelli pirolitici) Dopo il ciclo di pulizia automatica (pirolisi) non si riesce a selezionare alcuna funzione:

- Verificare se il blocco porta si è disinserito. In caso contrario l'apparecchio è disposto di una protezione che non permette la selezione di una funzione mentre è attivo il blocco porta. Questo perché all'interno del vano cottura vi sono ancora temperature elevate che non permetterebbero nessun tipo di cottura.

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

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.

5 Installazione

5.1 Collegamento gas

Fuga del gas
Pericolo di esplosione

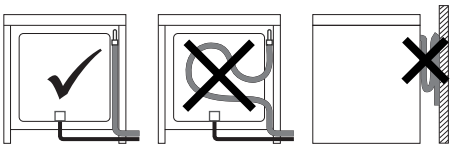
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una 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 ½" gas esterno (ISO 228-1).

Allacciamento con tubo in gomma

Verificare che tutte le condizioni seguenti siano rispettate:

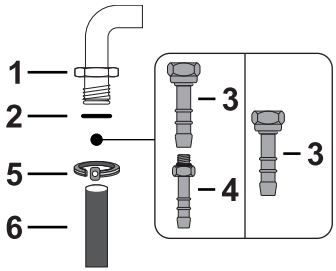
- che il tubo sia fissato al portagomma con fascette di sicurezza;
- che in nessun punto del suo percorso il tubo venga a contatto con pareti calde (max. 50 °C);
- che il tubo non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione o tensione e non presenti curve strette o strozzature;
- che il tubo non venga 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 ½" 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.



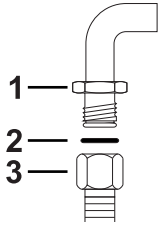
Il collegamento con tubo in gomma conforme alla norma vigente può essere realizzato solamente se il tubo è ispezionabile per tutta la sua lunghezza.

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

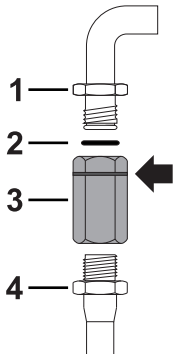
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

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

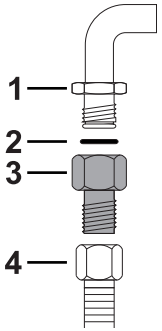
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta conforme a B.S. 669. Applicare del materiale isolante sul filetto del tubo gas **4** ed avvitarvi l'adattatore **3**. Avvitare il blocco al raccordo mobile **1** dell'apparecchio interponendo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



Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

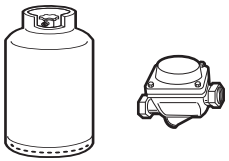
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo gas **1** (filetto ½" 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.

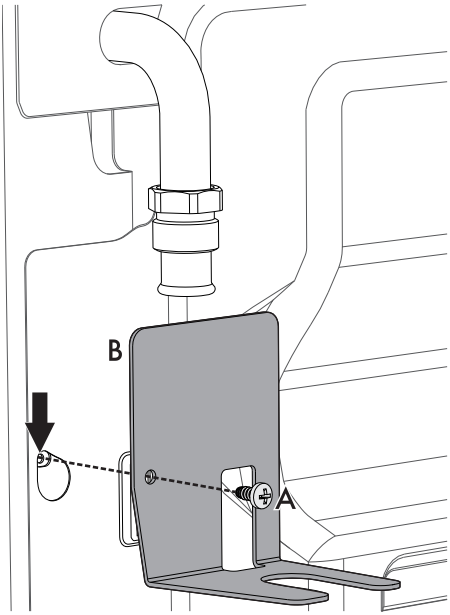


La pressione di alimentazione deve rispettare i valori indicati nella tabella "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli".

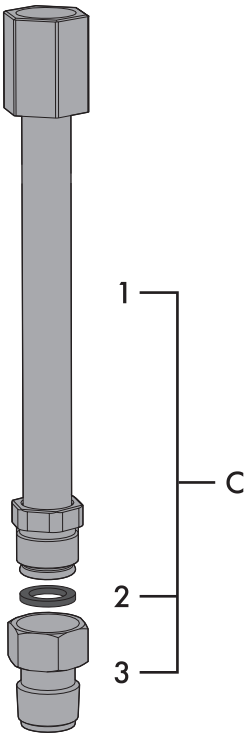
Prolunga raccordo gas (solo modelli pirolitici)

Nei modelli pirolitici è necessario installare la prolunga raccordo gas in dotazione:

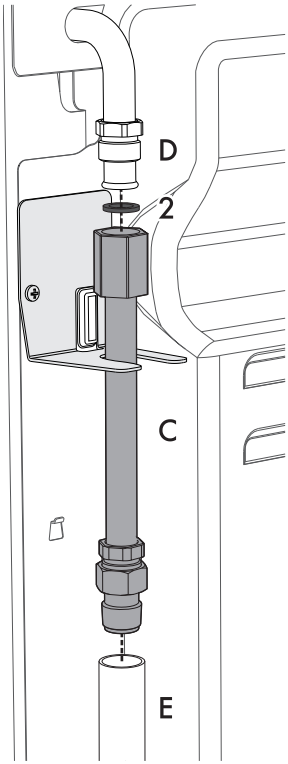
1. Svitare la vite **A** posizionata sul retro dell'apparecchio sotto al raccordo gas.
2. Tramite la vite **A** appena rimossa, fissare la staffa **B** in dotazione sul retro della cucina.



3. Avvitare accuratamente il raccordo **3** alla prolunga gas **1** interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione.



4. Avvitare la prolunga assemblata **C** al raccordo gas dell'apparecchio **D** interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione.



5. Applicare del materiale isolante sul filetto della prolunga assemblata **C**, dopodiché avvitare il tubo flessibile **E**.

Ventilazione nei locali

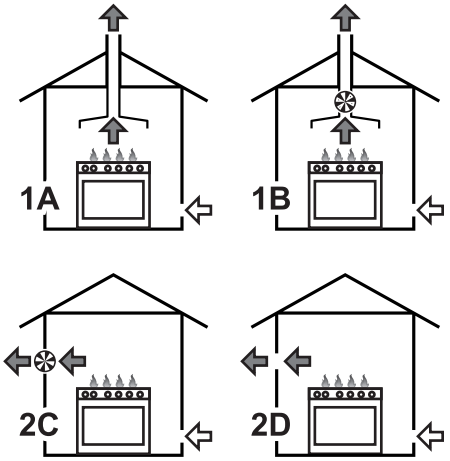
L'apparecchio deve essere installato in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di 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

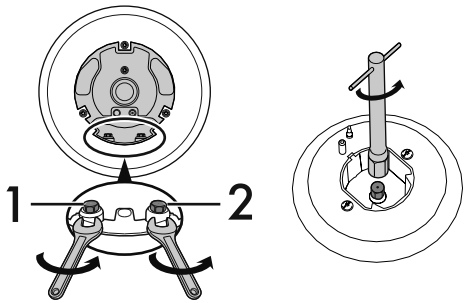
Elettroventilatore

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").



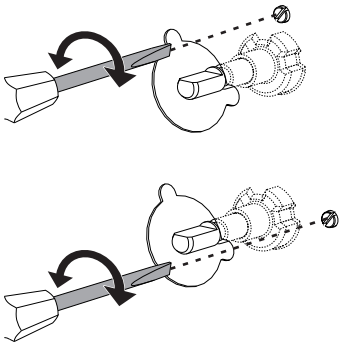
1. Ugello interno
2. Ugello esterno

3. Riposizionare correttamente i bruciatori nelle sedi appropriate.

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).

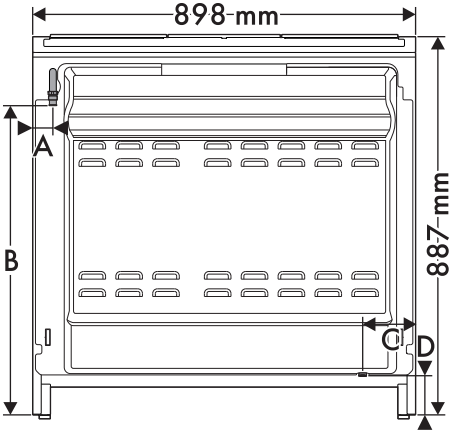
Lubrificazione dei rubinetti gas

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	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gas Metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gas Metano G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Gas Metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gas Metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gas Metano G27														
G27	20 mbar												•	
7 Gas Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
8 Gas Liquido G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
9 Gas Liquido G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
10 Gas Liquido G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gas Città G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gas Città G120														
G120	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.

Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

1 Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	72	97	120	75 + 135
Precamera (stampata su ugello)	(X)	(Z)	(H9)	(H1) + (H3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1900
2 Gas Metano G20 - 25 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**DUAL int + ext**
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	72	94	113	75 + 127
Precamera (stampata su ugello)	(X)	(Z)	(H8)	(H1) + (H3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1900
3 Gas Metano G25 - 25 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**DUAL int + ext**
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	72	94	121	80 + 125
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1) + (F2)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1900
4 Gas Metano G25.1 - 25 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**DUAL int + ext**
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	77	100	134	75 + 138
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1900
5 Gas Metano G25 - 20 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**DUAL int + ext**
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diametro ugello (1/100 mm)	77	100	134	80 + 145
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y) + (H3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1900
6 Gas Metano G27 - 20 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**DUAL int + ext**
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	77	105	138	80 + 148
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1900
7 Gas Metano G2.350 - 13 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**DUAL int + ext**
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	94	120	165	100 + 190
Precamera (stampata su ugello)	(Y)	(Y)	(F3)	(0) + (H3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1900

8 Gas Liquido G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	50	65	85	46 + 91
Precamera (stampata su ugello)	-	-	-	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	1900
Portata nominale G30 (g/h)	73	127	211	305
Portata nominale G31 (g/h)	71	125	207	300
9 Gas Liquido G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	50	65	81	46 + 85
Precamera (stampata su ugello)	-	-	-	-
Portata ridotta (W)	450	550	800	1900
Portata nominale G30 (g/h)	73	131	211	305
Portata nominale G31 (g/h)	71	129	207	300
10 Gas Liquido G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Precamera (stampata su ugello)	(H2)	(M)	(Z)	(H2) + (S1)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1900
Portata nominale G30 (g/h)	73	131	211	305
Portata nominale G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Gas Città G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.8	3.7
Diametro ugello (1/100 mm)	145	185	260	140 + 320
Precamera (stampata su ugello)	/8	/2	/3	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	1400
12 Gas Città G120 - 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portata termica nominale (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Diametro ugello (1/100 mm)	145	185	260	130 + 290
Precamera (stampata su ugello)	/8	/2	/3	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	1400

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

5.2 Posizionamento

Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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

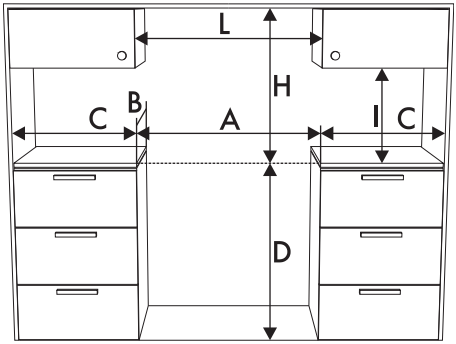
Pressione sulla porta
Rischio di danni all'apparecchio

- 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

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

Dimensioni di ingombro



A	900 mm
B	600 mm
C[1]	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

[1] Distanza minima dalle pareti laterali o da altri materiali infiammabili.

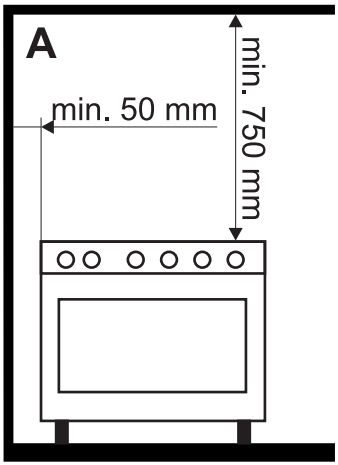
[2] Larghezza minima del cabinet (=A).

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.

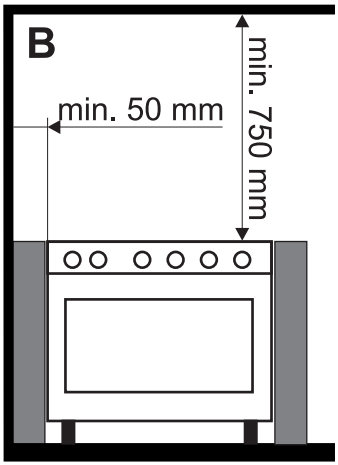
I pensili posizionati sopra il piano di lavoro dell'apparecchio devono avere da esso una distanza minima pari a 750 mm. Qualora venga installata una cappa aspirante sopra il piano cottura, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta.

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



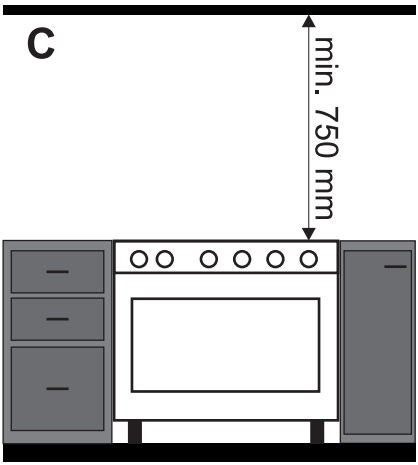
A - Classe 1

(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.

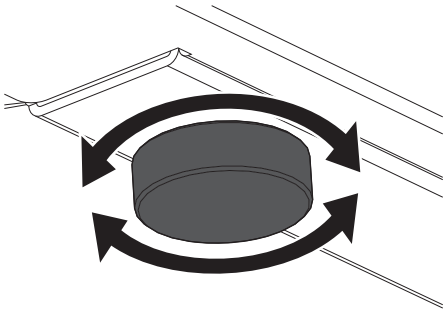
Posizionamento e livellamento

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.

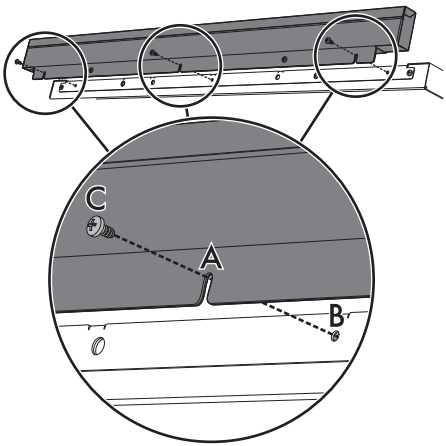


Montaggio dell'alzatina

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.

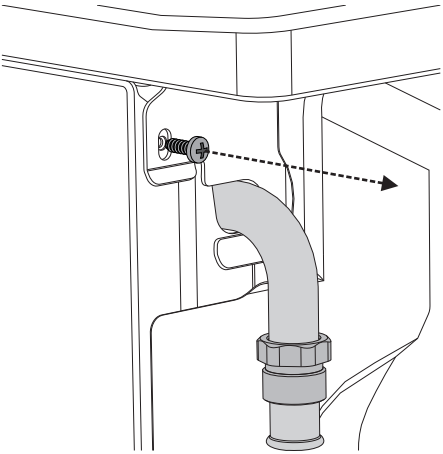
1. Posizionare l'alzatina sul pianale.
2. Far corrispondere le asole dell'alzatina (**A**) con i fori presenti sul bordo posteriore del pianale (**B**).



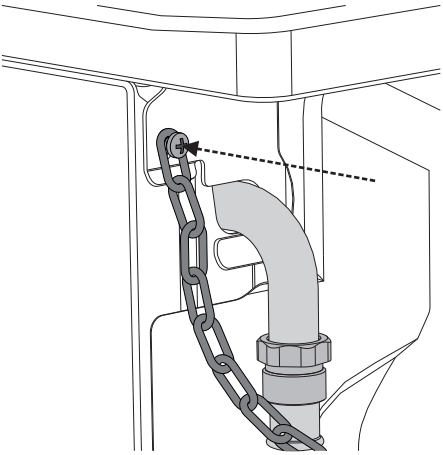
3. Con l'aiuto di un cacciavite fissare l'alzatina al pianale tramite le viti (**C**) in dotazione.

Fissaggio al muro (ove presente)

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

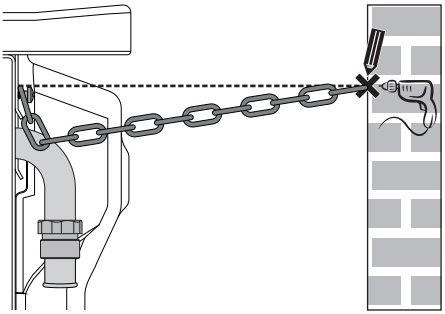


2. Agganciare la catena alla cucina tramite la vite appena rimossa.

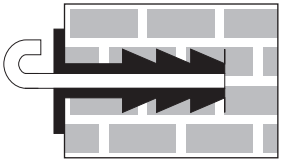


3. Allungarla orizzontalmente in modo che l'altra estremità della catena tocchi la parete.

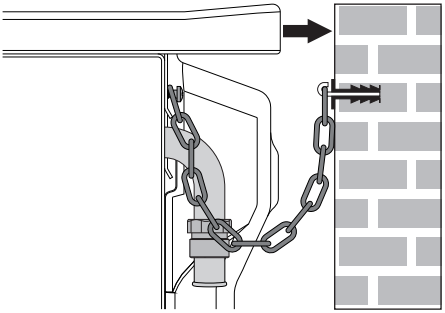
4. Segnare sulla parete la posizione dove praticare il foro.



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.

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 morsettiera 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.

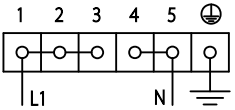
La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

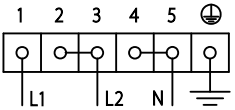
Modelli pirolitici

- 220-240 V 1N~



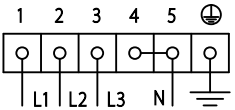
Cavo **tripolare 3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Cavo **tetrapolare 4 x 1,5 mm²**.

- 380-415 V 3N~

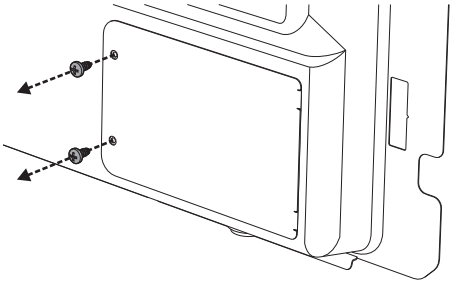


Cavo **pentapolare 5 x 1,5 mm²**.

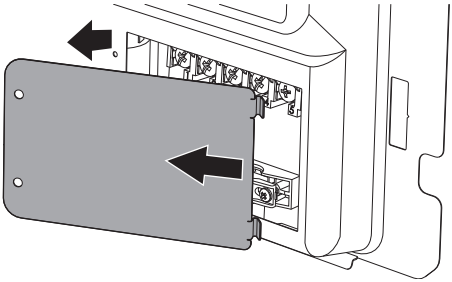
Accesso alla morsettiera (solo modelli pirolitici)

Per collegare il cavo di alimentazione, occorre accedere alla morsettiera posta sul carter posteriore:

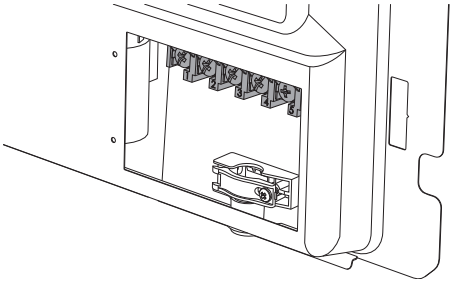
1. Rimuovere le viti che fissano lo sportello al carter posteriore.



2. Ruotare leggermente lo sportello e rimuoverlo dalla propria sede.

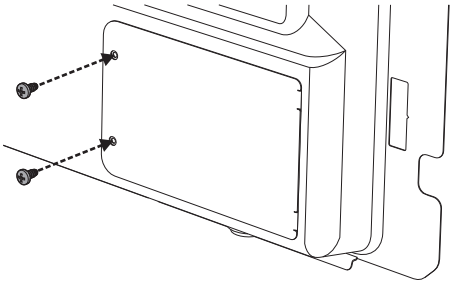


3. Procedere con l'installazione del cavo di alimentazione.



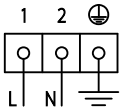
Si consiglia di allentare la vite del fissacavo prima di procedere con l'installazione del cavo di alimentazione.

4. Al termine, riposizionare lo sportello sul carter posteriore e fissarlo con le viti precedentemente rimosse.



Modelli multifunzione

- **220-240 V 1N~**



Cavo **tripolare 3 x 1,5 mm²**.

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 di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione.

Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

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.