

Sommario

IT

1. AVVERTENZE PER L'USO.....	4
2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	6
3. CURA DELL'AMBIENTE	8
4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO	9
5. ACCESSORI DISPONIBILI	10
6. PANNELLO FRONTALE	12
7. OROLOGIO CON CONTAMINUTI E FINE COTTURA	14
8. UTILIZZO DEL PIANO COTTURA	15
9. UTILIZZO DEL FORNO.....	17
10. COTTURE CON IL FORNO	21
11. PULIZIA E MANUTENZIONE	26
12. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	33
13. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO.....	35
14. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS	40
15. OPERAZIONI FINALI	42



ISTRUZIONI PER L'UTENTE: indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: sono destinate al tecnico qualificato che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



Ulteriori informazioni sui prodotti sono disponibili sul sito www.smeg.com



1. AVVERTENZE PER L'USO



Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio. Consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima di utilizzare l'apparecchio. L'installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. Questo apparecchio è previsto per un impiego di tipo domestico, ed è conforme alle direttive CE attualmente in vigore. L'apparecchio è costruito per svolgere la seguente funzione: **cottura e riscaldamento di cibi**; ogni altro uso va considerato improprio.



Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli identificativi sono riportati sulla copertina del presente manuale.



Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore; potrebbero verificarsi malfunzionamenti.



Mai usare questo apparecchio per il riscaldamento di ambienti.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'unione europea.



La targa di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura si trova visibilmente posizionata nel cassetto (ove presente) o sul retro dell'apparecchio. Una copia della targa è inserita nel libretto: si consiglia di applicarla nello spazio apposito nel retro della copertina. La targa non deve mai essere rimossa.



Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutte le etichette e i film protettivi che si possano trovare sulle superfici esterne.



Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido. Evitare di fare seccare all'interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata), seccandosi troppo a lungo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l'interno del forno.



Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti con materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale recando danni all'apparecchio.



Avvertenze generali

IT



Al termine di ogni utilizzo dell'apparecchio, verificare sempre che le manopole di comando siano in posizione "zero" (spento).



Non utilizzare scatolame o contenitori chiusi nell'apparecchio. Durante la cottura si possono generare sovrapressioni all'interno dei contenitori creando pericolo di scoppio.



Durante la cottura non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare la superficie smaltata.



Non appoggiare sul piano di cottura pentole con il fondo non perfettamente liscio e regolare. L'instabilità dei recipienti può essere fonte di ustioni.



Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta dell'apparecchio. L'eccessivo carico potrebbe compromettere la stabilità.



Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Per qualsiasi operazione si consiglia vivamente l'utilizzo di appositi guanti termici.



Non utilizzare il piano cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi (ove presente).



In caso di assenze prolungate si consiglia di chiudere il rubinetto d'intercettazione gas o quello posto sulla bombola.



Prestare attenzione che non rimangano oggetti incastrati nella porta del forno.



Non aprire il vano ripostiglio (ove presente) quando il forno è acceso e ancora caldo. Le temperature all'interno possono essere molto elevate.



Durante una cottura se le superfici sono ancora molto calde non versare acqua direttamente sulle teglie. Il vapore acqueo potrebbe causare gravi ustioni e danni alle superfici smaltate.



Tutte le cotture devono essere effettuate a porta chiusa. La fuoriuscita di calore potrebbe essere fonte di pericoli.



2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Consultare le istruzioni di installazione per le norme di sicurezza per apparecchi elettrici o a gas e per le funzioni di ventilazione. Nel vostro interesse e per la vostra sicurezza, è stabilito per legge che l'installazione e l'assistenza di tutti gli apparecchi elettrici e gas vengano effettuate da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti. I nostri installatori riconosciuti garantiscono un lavoro soddisfacente. Gli apparecchi a gas o elettrici devono sempre essere disinstallati da persone competenti.



Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare i dati indicati sulla targhetta con quelli della rete stessa.



Qualora l'apparecchio venga installato su piattaforme rialzate assicurarne con opportuni sistemi di fissaggio.



Prima di eseguire lavori di installazione / manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.



Gli apparecchi di cottura se installati su automezzi (ad esempio camper, roulotte ecc.) devono essere utilizzati esclusivamente a mezzo fermo.



Installare l'apparecchio in modo che aprendo cassetti o le ante dei mobili posizionati all'altezza del piano di cottura, non si possa accidentalmente entrare in contatto con le pentole posizionate su di esso.



Subito dopo l'installazione effettuare un breve collaudo dell'apparecchio seguendo le istruzioni riportate più avanti. In caso di mancato funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il più vicino centro di assistenza tecnica.



La spina da collegare al cavo di alimentazione e la relativa presa dovranno essere dello stesso tipo e in conformità alle norme in vigore. La presa dovrà essere accessibile ad apparecchio installato. Non staccare mai la spina tirandone il cavo.



Qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica che provvederà alla sua sostituzione.



È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.



L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Mantenere lontano i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.



Avvertenze generali

IT



Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse accidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.



L'apparecchio è destinato all'uso da parte di persone adulte. Non permettere a bambini di avvicinarsi o di farne oggetto di gioco.



L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni ed alle persone dalle ridotte capacità fisiche e mentali o carenti di esperienza e conoscenze, se supervisionati o istruiti riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi connessi. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. Non permettere ai bambini non supervisionati di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione.



Non tentare mai di riparare l'apparecchio. Ogni riparazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato o presso un centro assistenza autorizzato. L'utilizzo improprio di attrezzi può essere fonte di pericolo.



Questo apparecchio non dev'essere comandato tramite il controllo di un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.



Fare 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. Si raccomanda pertanto di 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.



Fare attenzione all'utilizzo in cucina di apparecchi elettrici addizionali (ad es. frullatori, tostapane ecc.). I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.



Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio. Il vapore potrebbe raggiungere le parti elettriche danneggiandole e causare corti circuiti.



Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando è in funzione. Non utilizzare prodotti spray quando l'apparecchio è ancora caldo. I gas contenuti negli spray potrebbero incendiarsi.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.



3. CURA DELL'AMBIENTE

3.1 Nostra cura dell'ambiente



Ai sensi delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti, il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento ed allo smaltimento ecologicamente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

Il prodotto non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

3.2 Vostra cura dell'ambiente

Per l'imballo dei nostri prodotti vengono utilizzati materiali non inquinanti, pertanto compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare provvedendo con un corretto smaltimento dell'imballaggio. Informatevi presso il vostro rivenditore o presso le organizzazioni competenti di zona in merito agli indirizzi dei centri di raccolta, riciclaggio, smaltimento.



Non abbandonare o lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso. Questi possono rappresentare un pericolo di soffocamento per i bambini, in particolar modo i sacchetti di plastica.

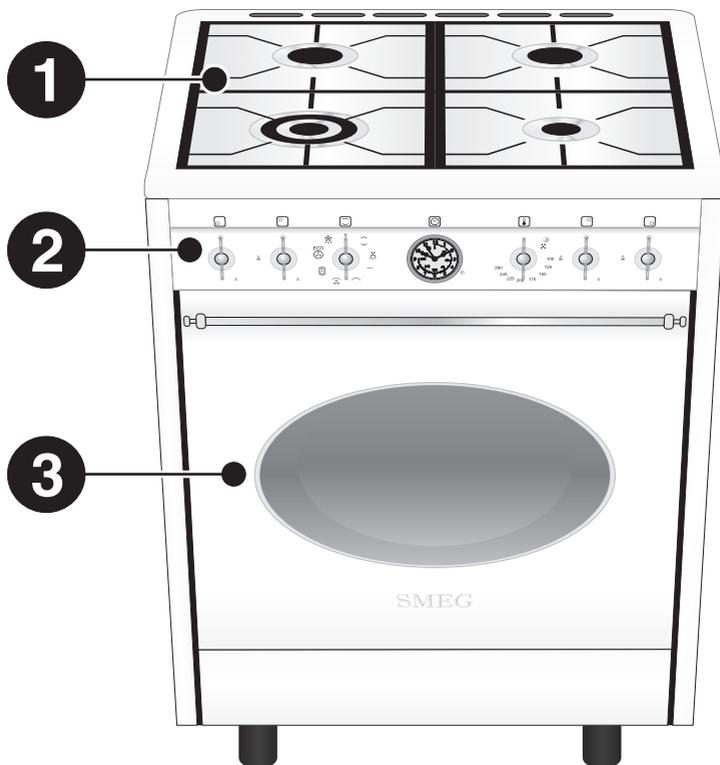
Anche per il vostro vecchio apparecchio è necessario procedere attraverso un corretto smaltimento.

Importante: consegnare l'apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Uno smaltimento corretto permette un intelligente recupero di materiali pregiati.

Prima di gettare il vostro apparecchio è importante togliere le porte e lasciare i ripiani come nelle posizioni di utilizzo, in modo da evitare che i bambini, per gioco, possano imprigionarsi al suo interno. È necessario inoltre, tagliare il cavo di collegamento alla rete elettrica e rimuoverlo insieme alla spina.



4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO



- 1** Piano cottura vetroceramico
- 2** Pannello comandi piano e forno
- 3** Forno



5. ACCESSORI DISPONIBILI

NOTA: Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia: utile per il supporto di recipienti con cibi in cottura.



Griglia per teglia: da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di cibi che possono sgocciolare.



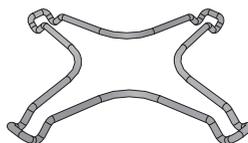
Teglia forno: utile per la raccolta dei grassi provenienti da cibi appoggiati alla griglia sovrastante.



Teglia forno profonda: utile per la cottura di torte, pizze e dolci da forno.



Riduzione griglia: utile per utilizzare piccoli recipienti.



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



Accessori a richiesta:

Tramite i Centri Assistenza Autorizzati è possibile richiedere gli accessori originali in dotazione o optional.

Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

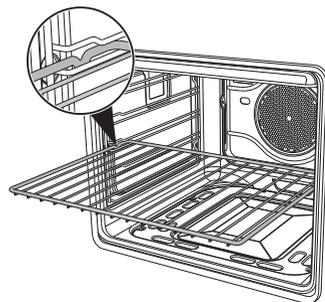


5.1 Utilizzo della griglia o teglia

Le griglie o le teglie sono dotate di un blocco meccanico di sicurezza che ne impedisce l'estrazione accidentale. Per un corretto inserimento della griglia o teglia controllare che questo blocco sia rivolto verso il basso (come mostrato in figura a lato).

Per l'estrazione sollevare leggermente davanti la griglia o teglia.

Il blocco meccanico (o il rialzo ove presente) deve sempre essere rivolto verso la parte posteriore del forno.



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



Nei modelli con guide, pulire le teglie prima di utilizzarle per la prima volta. L'operazione di pulizia previene che eventuali residui di fabbricazione possano lasciare leggere abrasioni sulle pareti laterali della cavità forno durante l'inserimento della teglia stessa.

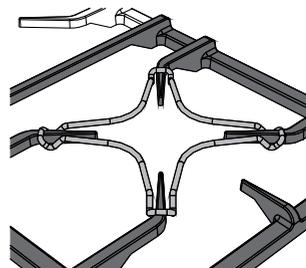
5.2 Utilizzo della griglia d'appoggio

La griglia d'appoggio va inserita all'interno della teglia (come mostrato in figura). In questo modo è possibile effettuare cotture di cibi raccogliendo il grasso, separandolo dal cibo che si sta cucinando.



5.3 Utilizzo delle griglie di riduzione

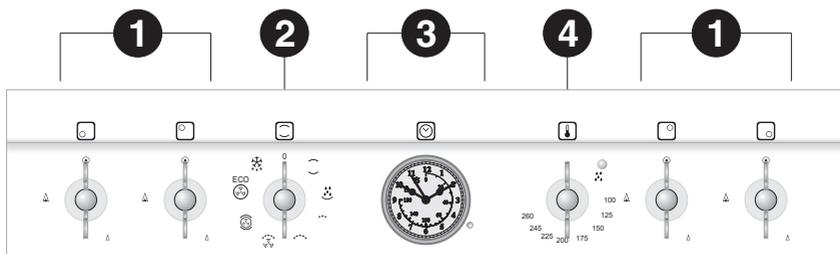
Le griglie di riduzione vanno appoggiate alle griglie del piano come mostrato nelle figure a lato. Assicurarsi che siano posizionate stabilmente.





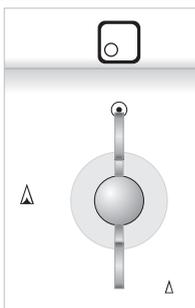
6. PANNELLO FRONTALE

Tutti i comandi e le spie sono visibili sul pannello frontale. Le tabelle di seguito riportate descrivono i simboli utilizzati



MANOPOLA COMANDI PIANO COTTURA

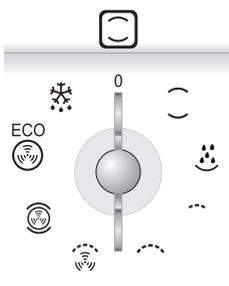
1



L'accensione della fiamma avviene premendo e ruotando la manopola in senso antiorario sul valore di fiamma massima \blacktriangle . Per regolare la fiamma ruotare la manopola sulla zona tra il massimo (\blacktriangle) e il minimo (\triangle). Lo spegnimento del bruciatore avviene riportando la manopola in posizione \bullet .

MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI FORNO

2



Girare la manopola in senso orario o antiorario per selezionare una delle funzioni descritte qui sotto.



FUNZIONE FORNO STATICO



FUNZIONE GRILL VENTILATO



FUNZIONE RESISTENZA INFERIORE / VAPORCLEAN



FUNZIONE TURBO



FUNZIONE GRILL PICCOLO



FUNZIONE VENTOLA + RESISTENZA CIRCOLARE/ECO



FUNZIONE GRILL GRANDE

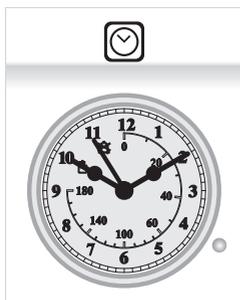


SCONGELAMENTO



OROLOGIO CON CONTAMINUTI E FINE COTTURA

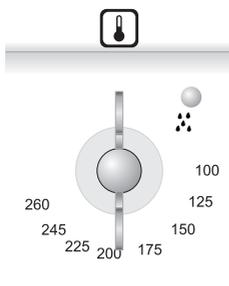
3



Permette di selezionare la cottura manuale, il contaminuti o di impostare la durata di cottura. Per ulteriori informazioni riguardo l'uso dell'orologio fare riferimento al capitolo "7. OROLOGIO CON CONTAMINUTI E FINE COTTURA".

MANOPOLA TEMPERATURA FORNO

4

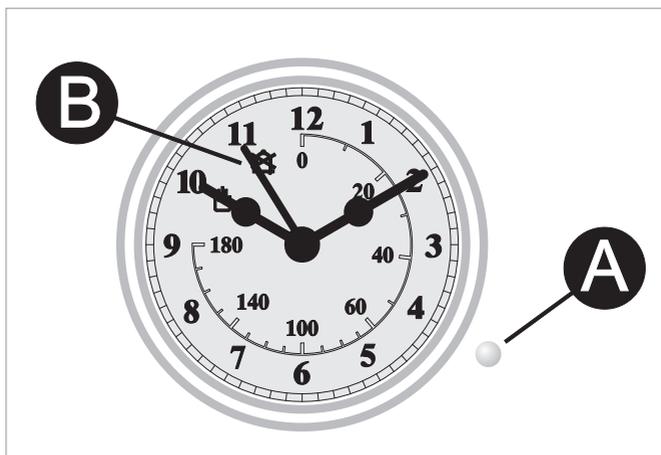


La scelta della temperatura di cottura si effettua ruotando la manopola in senso orario sul valore desiderato, compreso tra **100° e 260°C**.

La spia rossa al fianco della manopola indica, quando lampeggiante, indica che il forno si sta scaldando per raggiungere la temperatura impostata tramite la manopola del termostato. Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura selezionata la spia smette di lampeggiare e rimarrà sempre accesa finchè non si spegnerà il forno.



7. OROLOGIO CON CONTAMINUTI E FINE COTTURA



Permette di selezionare la cottura manuale, il contaminuti o di impostare la durata di cottura.



Attivare la funzione e la temperatura desiderate prima di impostare la durata della cottura.

7.1 Regolazione dell'ora

Per la messa a punto dell'ora esatta, **TIRARE** e ruotare in un senso orario la manopolina **A**.

7.2 Cottura manuale

Per utilizzare il forno con cottura manuale, ruotare in senso antiorario la manopolina **A** facendo coincidere la lancetta **B** sul simbolo .

7.3 Cottura temporizzata

Per impostare la durata della cottura, ruotare in senso antiorario la manopolina **A** facendo coincidere la lancetta **B** sul tempo desiderato (massimo 180 minuti).

7.4 Termine cottura

Il forno si spegnerà automaticamente e contemporaneamente entrerà in funzione una suoneria.

7.5 Disattivazione della suoneria

È possibile disattivare la suoneria ruotando in senso antiorario la manopolina **A** facendo coincidere la lancetta **B** sul simbolo .



8. UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

8.1 Accensione dei bruciatori



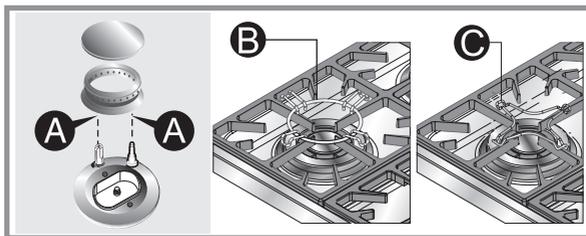
Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti, facendo attenzione che i fori **A** degli spartifiamma corrispondano con le candelette e le termocoppie.

Prima di procedere all'accensione dei bruciatori **sollevare il coperchio in vetro (optional non in dotazione)**; prima di richiuderlo, disinserire tutti i bruciatori ed attendere il loro raffreddamento.



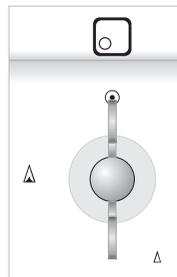
La griglia **B** a richiesta va utilizzata per recipienti "wok" (padella cinese). Al fine di prevenire deterioramenti del piano cottura abbiamo equipaggiato la cucine di una griglia rialzata **C** da posizionare sotto le pentole che superano i 26 cm di diametro.

La riduzione **C** in dotazione va utilizzata anche per recipienti piccoli.



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 non si accende nei primi 15 secondi, portare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi.



Nei modelli valvolati, 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 mantenendo premuta la manopola più a lungo. Tale operazione non è necessaria per i bruciatori sprovvisti di termocoppia.



Nei modelli dotati di termocoppia, se i bruciatori dovessero spegnersi accidentalmente, interverrà un dispositivo di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. In questo caso riportare la manopola in posizione di spento e non tentare la riaccensione del bruciatore per almeno 60 secondi.



8.2 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori del piano



Per un miglior rendimento 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 (vedere paragrafo “8.3 Diametro dei recipienti”). Al momento dell'ebollizione ridurre la fiamma quanto basta a impedire la tracimazione del liquido. Durante la cottura, per evitare scottature o danni al piano, tutti 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. Utilizzando grassi o oli, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi. In caso di spegnimento fortuito della fiamma chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo avere atteso almeno 1 minuto.

8.3 Diametro dei recipienti



BRUCIATORI	Ø min. e max. (in cm.)
1. Ausiliario	12 – 14
2. Semirapido	16 – 24
4. Ultra rapido	18 – 26



9. UTILIZZO DEL FORNO

9.1 Prima di utilizzare l'apparecchio



Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da teglie, leccarde o dal vano cottura.

Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio compresi gli accessori, come teglie, leccarde, piastra pizza o dal coperchio fondo.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta rimuovere tutti gli accessori dal vano forno e lavarli come indicato nel capitolo "11. PULIZIA E MANUTENZIONE".

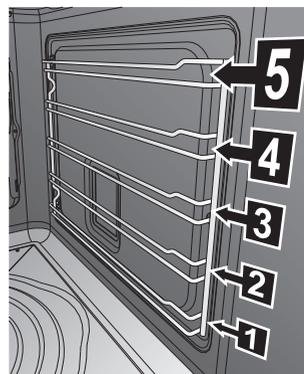


Riscaldare l'apparecchio a vuoto alla massima temperatura, al fine di rimuovere eventuali residui di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.

9.2 Descrizione generale

9.2.1 Ripiani di inserimento

Il forno dispone di **5 ripiani** per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono numerate dal basso verso l'alto (vedi figura).



9.2.2 Lampade di illuminazione interna

La lampada forno si accende ogni volta che si apre la porta forno oppure quando si imposta una qualsiasi funzione tramite la manopola selettore funzioni. per la sostituzione della lampada forno consultare il paragrafo "12.1 Sostituzione della lampada d'illuminazione".



9.3 Avvertenze e consigli generali per l'utilizzo



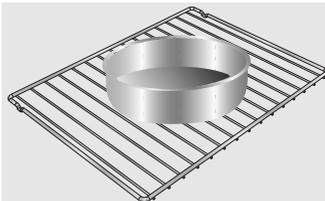
Tutte le cotture vanno effettuate con la porta chiusa.



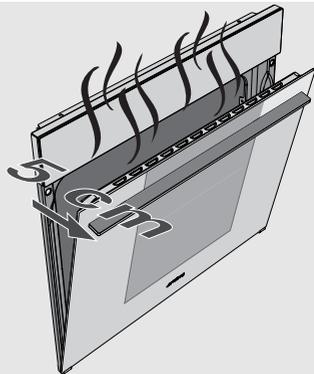
Durante la cottura, non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola, e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare lo strato di smalto. Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.



Per una cottura ottimale, si consiglia di riporre le stoviglie al centro della griglia.



Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno arrechi fastidio, aprire la porta in due tempi: mantenerla semiaperta (ca. 5 cm) per 4-5 secondi, poi aprirla completamente. Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.



A fine cottura, per evitare eccessive formazioni di condensa sul vetro interno del forno, è consigliabile non lasciare per troppo tempo i cibi caldi all'interno del prodotto.

9.4 Sistema di raffreddamento tangenziale

Grazie ad un ricircolo forzato di aria fresca, questo sistema mantiene bassa la temperatura della porta e dei componenti interni del forno, garantendo una maggiore sicurezza e una più lunga durata dell'elettrodomestico.

Il sistema di raffreddamento tangenziale rimane attivo anche terminata la cottura e continua a funzionare con il forno spento per disperdere tutto il calore accumulatosi al suo interno. Tale accorgimento consente di proteggere i mobili a cui è affiancato il prodotto, impedendo il loro surriscaldamento.



9.5 Uso del grill elettrico

9.5.1 Uso del grill nelle cucine con forno elettrico

Per cotture brevi, ad esempio per la doratura finale di carni già cotte, selezionare la funzione di grill statico  e posizionare la manopola del termostato sulla temperatura massima. La funzione di grill ventilato (solo dove prevista) permette di effettuare delle vere e proprie cotture, grazie alla ventilazione forzata che consente al calore di penetrare all'interno del cibo. Per questo tipo di cotture, selezionare la funzione di grill ventilato  posizionare la manopola del termostato sulla temperatura di cottura ideale (non superare comunque i 200° C).

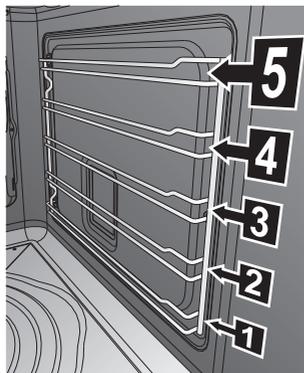
9.5.2 Come usare il grill



Ad accensione avvenuta, confermata dall'accensione della lampada spia rossa, lasciare scaldare il forno per 5 minuti prima di introdurre le vivande.

Le vivande vanno aromatizzate prima della cottura. Anche l'olio o il burro liquefatto dovranno essere spalmati prima della cottura. Per la raccolta del sugo, utilizzare il vassoio forno.

I cibi da cuocere vanno appoggiati sulla griglia forno che deve essere posizionata su una delle guide che corredano i vari tipi di forni seguendo le indicazioni di seguito riportate:



CIBI	GRIGLIA SUL RIPIANO
Carni piatte e sottili	3
Arrosto arrotolato	2 - 3
Pollame	2 - 3

**AVVERTENZE**

- La durata delle cotture al grill non deve mai superare i 60 minuti.
- Nei modelli con forno elettrico, le cotture al grill devono essere effettuate con la porta chiusa.
- Per evitare pericolosi surriscaldamenti, quando si utilizzano il forno o il grill, il coperchio in vetro dell'apparecchio (optional non in dotazione) va sempre tenuto sollevato.
- Durante e dopo l'uso del grill, le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Durante l'uso del forno rimuovere dal vano forno tutte le teglie e le griglie non utilizzate.
- Durante la cottura, non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola, e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare lo strato di smalto. Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.

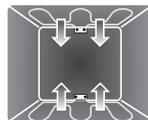


10.COTTURE CON IL FORNO

STATICO:



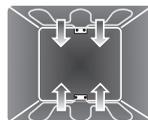
Il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare particolari tipi di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrosti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene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



SUOLA:



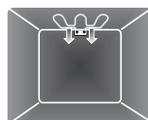
Il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze.



GRILL PICCOLO:



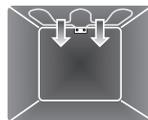
Questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



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.



GRILL VENTILATO:



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



TURBO:



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. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 2° e il 4° ripiano).

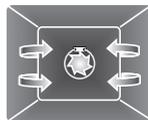




CIRCOLARE:



La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi 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 (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 2° e il 4° ripiano).



SCONGELAMENTO: (solo su modello multifunzione)



Lo scongelamento rapido viene favorito dall'attivazione dell'apposita ventola e della resistenza superiore che assicurano una ripartizione uniforme di aria a bassa temperatura all'interno del forno.



10.1 Consigli e accorgimenti di cottura

10.1.1 Consigli generali

Si consiglia di inserire i cibi nel forno dopo averlo preriscaldato.

- Cucinando su più livelli si consiglia di utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su tutti i ripiani.
- In generale non è possibile abbreviare i tempi di cottura aumentando le temperature (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).

10.1.2 Consigli per la cottura di carni

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

10.1.3 Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi per dolci scuri di metallo, aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Verifica se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto del dolce. 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.



10.1.4 Consigli per lo scongelamento e lievitazione

- Si consiglia di posizionare gli alimenti congelati in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del forno.
- Il cibo deve essere scongelato privo della confezione.
- Disporre gli alimenti da scongelare in modo omogeneo evitando la sovrapposizione di essi.
- Scongelando la carne si consiglia di utilizzare una griglia posizionata sul secondo ripiano dove posizionare il cibo ed una teglia posizionata al primo. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- È consigliabile, per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del forno un contenitore contenente acqua.

10.1.5 Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

- Con la funzione Grill , la grigliatura di carni può essere effettuata anche infornando a forno freddo, si consiglia il preriscaldamento se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato , è invece raccomandato il preriscaldamento del forno prima della grigliatura.

10.2 Per risparmiare energia

Per risparmiare energia durante l'utilizzo dell'apparecchio è possibile adottare i seguenti accorgimenti:

- 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.

10.3 Funzione scongelamento

Nei modelli multifunzione la funzione di scongelamento permette di scongelare qualsiasi tipo di cibo. Per avviare lo scongelamento girare la manopola funzioni forno sul simbolo , un sistema di ventilazione entrerà in funzione assicurando una uniforme distribuzione della temperatura ambiente all'interno del forno.

La durata dello scongelamento dipenderà dalla quantità di cibo da scongelare.



10.4 Tabelle di cottura

Pietanze	Peso	Funzione	Posizione guida dal basso	Temperatura °C	Tempo (minuti)	
PRIMI PIATTI						
Lasagne	3 Kg	Statico	2 o 3	220 - 230	40 - 50	
Pasta al forno		Statico	2 o 3	220 - 230	40	
CARNE						
Arrosti di vitello	1 Kg	Circolare	3	180 - 190	70 - 80	
Lombo di maiale	1 Kg	Circolare	3	180 - 190	70 - 80	
Spalla di maiale	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100	
Coniglio arrosto	1 Kg	Circolare	3	180 - 190	70 - 80	
Fesa di tacchino	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Coppa al forno	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Pollo arrosto	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
CARNI DA GRIGLIARE					1 lato	2 lato
Cotoletta di maiale		Grill ventilato	5	250	7 - 9	5 - 7
Filetto di maiale		Grill	4	250	9 - 11	5 - 9
Filetto di manzo		Grill	4	250	9 - 11	9 - 11
Fettine di fegato		Grill piccolo	5	250	2 - 3	2 - 3
Salsicce		Grill ventilato	4	250	7 - 9	5 - 6
Polpette		Grill	4	250	7 - 9	5 - 6
CARNI ALLO SPIEDO (ove presente)						
Pollo		Grill girarrosto	Su asta	250	60 - 70	



I tempi indicati nelle seguenti tabelle non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.



Pietanze	Peso	Funzione	Posizione guida dal basso	Temperatura °C	Tempo (minuti)
PESCE					
Trota salmonata	0.7 Kg	Circolare	3	160 - 170	35 - 40
PANE e FOCACCE					
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10
Pane		Circolare	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia		Turbo	2	180 - 190	15 - 20
DOLCI					
Ciambella		Circolare	3	160	55 - 60
Crostata		Circolare	3	160	30 - 35
Crostata		Statico	3	170	35 - 40
Pasta frolla		Circolare	2 o 3	160 - 170	20 - 25
Tortellini farciti		Turbo	2 o 3	160 - 170	40 - 50
Torta paradiso		Statico	2 o 3	170	40 - 50
Torta paradiso		Circolare	3	160	50 - 60
Bignè		Turbo	3	150 - 160	40 - 50
Pan di spagna		Circolare	3	150 - 160	40 - 50
Torta di riso		Turbo	3	160	40 - 50
Torta di riso		Statico	3	170	50 - 60
Brioche		Circolare	3	160	25 - 30
Brioche (su ripiani multipli)		Circolare - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Biscotti pasta frolla (su ripiani multipli)		Circolare - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20



I tempi indicati nelle seguenti tabelle non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.



11. PULIZIA E MANUTENZIONE



Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio. Il vapore potrebbe raggiungere le parti elettriche danneggiandole e causare corti circuiti.



ATTENZIONE: Per la vostra sicurezza, prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione straordinaria, è consigliato l'utilizzo di guanti protettivi.



Non utilizzare sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.



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

11.1 Pulizia dell'acciaio inox

Per una buona conservazione dell'acciaio inox occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso del forno, dopo averlo lasciato raffreddare.

11.2 Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici in acciaio inox usare sempre e **solo** prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Modo d'uso: versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

11.3 Macchie di cibo o residui

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

Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

Evitare di fare seccare all'interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata). Seccandosi troppo a lungo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l'interno del forno.





11.4 Pulizia dei vetri porta

Si consiglia di mantenerli sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina; in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.



Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi per la pulizia dei vetri porta. (es. prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori e spugnette metalliche). Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

11.5 Pulizia dei componenti del piano cottura

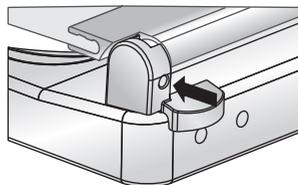
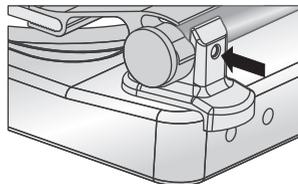
11.5.1 Il coperchio in vetro (ove presente)



Nel caso in cui dei liquidi cadano sul coperchio chiuso, rimuoverli accuratamente con uno straccio prima di aprirlo.

Per facilitare le operazioni di pulizia, il coperchio è estraibile dalle cerniere.

- 1 Posizionare il coperchio in posizione di chiuso.
- 2 Svitare le viti posizionate sul retro delle due cerniere (evidenziate per i vari modelli dalla freccia in figura) aprirlo e sollevarlo verso l'alto.
- 3 Effettuare la pulizia.
- 4 Riposizionare il coperchio inserendolo nelle guide. Avvitare le viti di fissaggio delle cerniere in posizione chiuso.



11.5.2 Le griglie

Estrarre le griglie e pulirle in acqua tiepida e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione. Asciugarle accuratamente e riposizionarle sul piano di cottura.

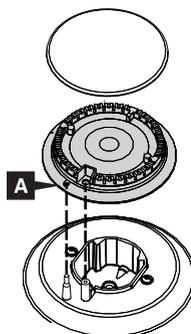
Il continuo contatto delle griglie con la fiamma potrà provocare nel tempo un'alterazione dello smalto in prossimità delle aree esposte al calore. Si tratta di un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica affatto la funzionalità di questo componente.



11.5.3 I cappellotti e le corone spartifiamma

I cappellotti e le corone spartifiamma sono estraibili per facilitare la pulizia. Lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.

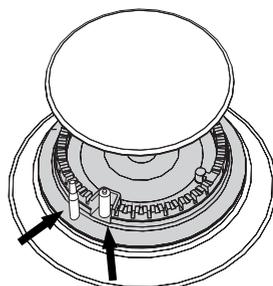
Rimontare le corone spartifiamma, assicurandosi che siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti, facendo attenzione che i fori degli spartifiamma **A** corrispondano con le candele e le termocoppie.



Non lavare in lavastoviglie questi componenti.

11.5.4 Le candele e le termocoppie

Per un buon funzionamento, le candele d'accensione e le termocoppie devono essere sempre ben puliti. Controllarle frequentemente e se necessario pulirle con uno straccio umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.



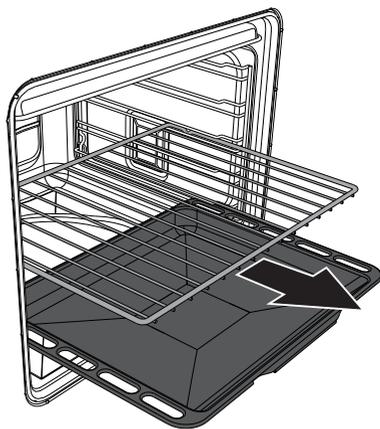
Non utilizzare sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.



11.6 Pulizia all'interno del forno

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

- Estrarre tutte le parti rimovibili.
- Pulire le griglie forno con acqua calda e detersivi non abrasivi, sciacquare ed asciugare.
- Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedere paragrafo "12.3 Smontaggio della porta").



È consigliabile far funzionare il forno al massimo per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminarne i residui depositati all'interno del vano forno.



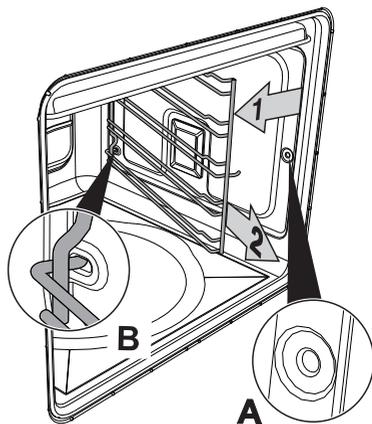
A fine operazioni è consigliabile asciugare bene le parti umide.

11.7 Rimozione telai

La rimozione dei telai guida e dei pannelli autopulenti permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali. un'operazione da effettuare ogni qual volta si utilizzi il ciclo di pulizia automatico (solo sui alcuni modelli).

Per rimuovere i telai guida:

- Tirare il telaio verso l'interno del forno 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 guida.





11.8 Vapor Clean: pulizia assistita



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



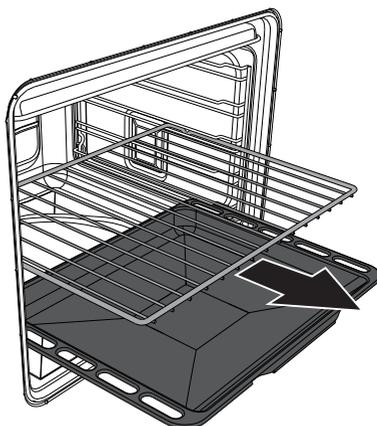
Prima di dare inizio al ciclo di pulizia assistita assicurarsi che in forno non sia presente del cibo o residui di traboccamento abbondanti derivati da cotture precedenti.



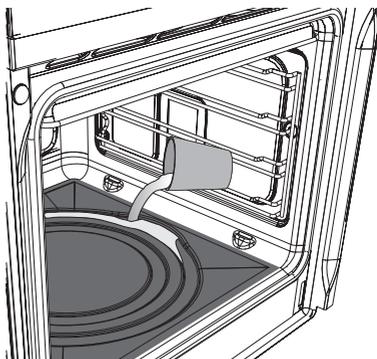
Eeguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

11.8.1 Prima di avviare il ciclo di pulizia assistita

- Rimuovere completamente tutti gli accessori all'interno del forno.

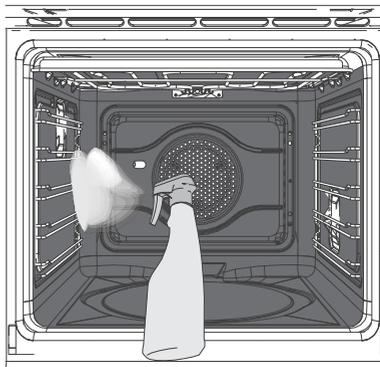


- Versare circa 40cc d'acqua sul fondo del forno (come mostrato in figura). Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.





- Nebulizzare una soluzione di acqua e detersivo piatti all'interno del forno mediante un nebulizzatore a spruzzo. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, cielo, suola e verso il deflettore.
- Al termine dell'operazione chiudere la porta e procedere all'impostazione del ciclo di pulizia.



Non eccedere nella nebulizzazione della soluzione di acqua e detersivo. Si consiglia di effettuare circa al massimo 20 nebulizzazioni.

11.8.2 Impostazione del ciclo di pulizia assistita

Una volta compiuti gli interventi di preparazione al ciclo di pulizia assistita bisognerà procedere come indicato di seguito.

Modelli con orologio programmatore:

- girare la manopola funzioni forno e la manopola termostato forno sul simbolo  relativo alla funzione Vapor Clean;
- impostare una durata di cottura di 18 minuti tramite la procedura di **durata cottura** meglio illustrata nel paragrafo "7.3 Cottura temporizzata";
- Il ciclo di pulizia assistita incomincerà circa 6 secondi dopo l'ultimo intervento sull'orologio analogico elettronico da parte dell'utente.

Arrivato al termine del ciclo di pulizia assistita il timer disattiverà gli elementi riscaldanti del forno, entrerà in funzione la suoneria e lampeggeranno i numeri sul quadrante.

Modelli con manopola temporizzatore:

- girare la manopola funzioni forno e la manopola termostato forno sul simbolo  relativo alla funzione Vapor Clean;
- impostare una durata di cottura di 18 minuti tramite la manopola temporizzatore.

Arrivato al termine del ciclo di pulizia assistita il timer disattiverà gli elementi riscaldanti del forno.



11.8.3 Termine del ciclo di pulizia assistita



L'acqua residua al termine del ciclo di pulizia assistita non può essere lasciata all'interno del forno per molto tempo (ad esempio durante la notte).



Si consiglia d'indossare un paio di guanti durante queste operazioni.

Al termine del ciclo di pulizia, aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra, mentre sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.

Per facilitare l'accesso a parti anguste si consiglia la rimozione della porta come indicato nel paragrafo "12.3 Smontaggio della porta".

Per una maggior igiene e per evitare che i cibi acquisiscano un'odore sgradevole si consiglia di effettuare un'asciugatura del forno mediante una funzione ventilata a 160°C per 10 minuti circa. Per impostare la funzione vedere il capitolo "6. PANNELLO FRONTALE".



12.MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione o sostituzione di parti soggette ad usura, quali guarnizioni, lampadine, ecc. Di seguito vengono fornite le istruzioni specifiche per ogni intervento di questo tipo.



Prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.



Nel caso un problema non possa essere risolto tramite la manutenzione ordinaria o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.

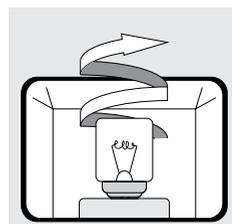
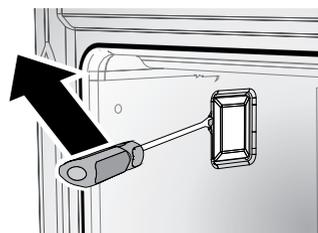
12.1 Sostituzione della lampada d'illuminazione

Nel caso si rendesse necessario la sostituzione di una lampada, perchè usurata o bruciata, rimuovere i telai guida vedi "11.7 Rimozione telai".

Successivamente rimuovere il coperchio lampada mediante l'uso di un attrezzo (ad es. un cacciavite).

Rimuovere la lampada sfilandola come indicato.

Rimontare il coperchio correttamente lasciando la sagomatura del vetro interna rivolta verso la porta.

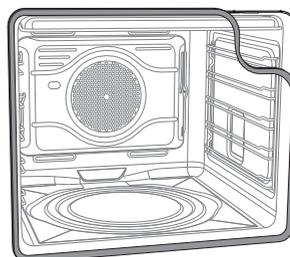


Premere a fondo il coperchio in modo tale che aderisca perfettamente al portalampada.

12.2 Smontaggio della guarnizione

Per un'accurata pulizia del forno, la guarnizione della porta è rimovibile.

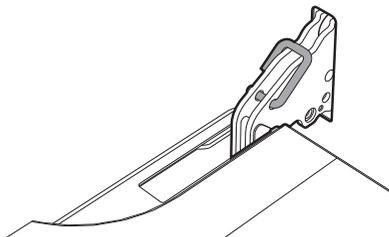
Ai quattro lati sono posti dei ganci che la fissano al bordo del forno. Tirare verso l'esterno i bordi della guarnizione per staccare i ganci.



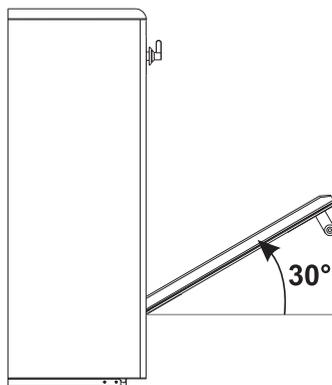


12.3 Smontaggio della porta

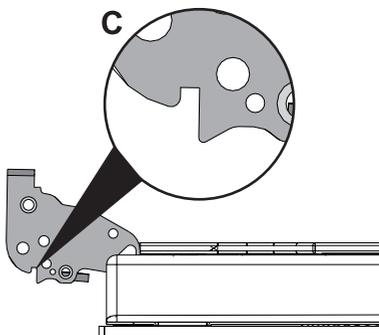
Aprire completamente la porta.
Inserire un pernetto nel foro delle della
cerniera. Ripetere l'operazione per
entrambe le cerniere.



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



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





13. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

13.1 Montaggio nei mobili da cucina



Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (non inferiore a 90°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.

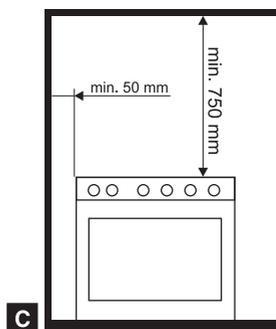
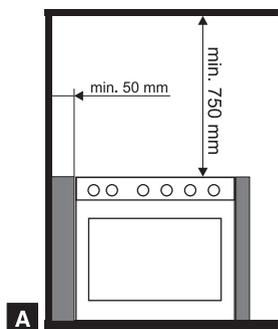


L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato e secondo le norme vigenti.

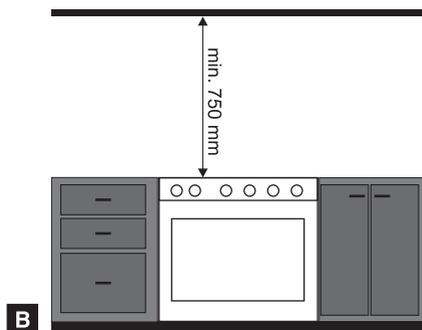
Questo apparecchio a seconda del tipo d'installazione appartiene alla classe 2-sottoclasse 1 (Fig. A - Fig. B) o alla classe 1 (Fig. C).

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.

Pensili posizionati sopra il piano di lavoro dell'apparecchio devono avere da esso una distanza minima pari a 750 mm. Quest'ultima può essere ridotta a 650 mm nel caso d'installazione di una cappa aspirante.



- A** Apparecchio incassato (Classe 2 sottoclasse 1)
- B** Apparecchio incassato (Classe 2 sottoclasse 1)
- C** Apparecchio libera installazione (Classe 1)





13.2 Ventilazione dei locali e scarico della combustione

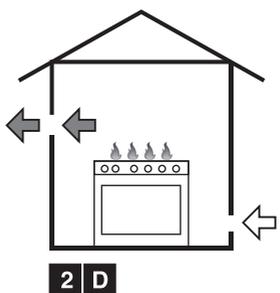
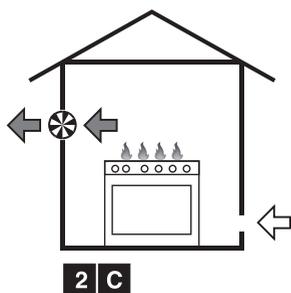
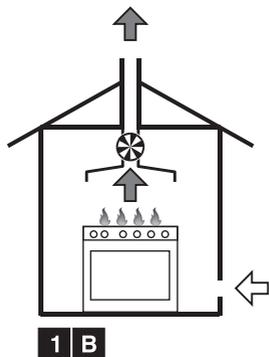
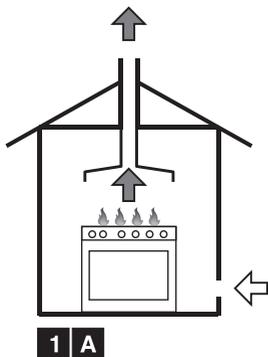


L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanto ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio d'aria del locale stesso.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

L'apparecchio dovrà 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.



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, rispettando le 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 In camino singolo a tiraggio naturale.

B In camino singolo con elettroventilatore.

C Direttamente in atmosfera esterna con elettroventilatore a parete o a vetro.

D Direttamente in atmosfera esterna a parete.

 Aria

 Prodotti della combustione

 Elettroventilatore



13.3 Collegamento gas



Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.



La coppia di serraggio tra raccordi che incorporano la guarnizione dev'essere compresa fra 10 - 15 Nm.



Dopo ogni intervento sull'apparecchio verificare il corretto serraggio delle connessioni gas.

13.3.1 Allacciamento con tubo in gomma



ATTENZIONE: *Le seguenti istruzioni sono valide solamente per le installazioni appartenenti alla Classe 1. Vedi fig. C nel capitolo "13.1 Montaggio nei mobili da cucina".*



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 GAS CITTA'.

La messa in opera con tubo in gomma conforme alla norma in vigore dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 1,5 metri di lunghezza; assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili o sia schiacciato.

Verificare che tutte le condizioni seguenti siano rispettate:

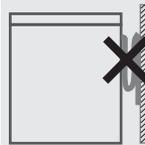
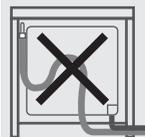
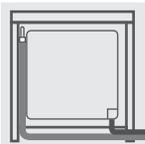
che il tubo sia fissato al portagomma con fascette di sicurezza;

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;

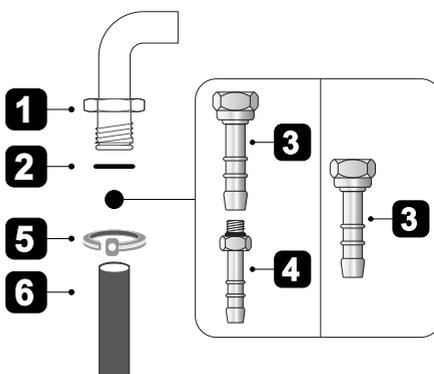
verificare che i termini di scadenza del tubo, serigrafati sullo stesso, non siano stati superati.





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 $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo la guarnizione **2**. A seconda del diametro del tubo gas utilizzato è possibile avvitare anche il portagomma **4** al portagomma **3**. Dopo aver serrato il o i portagomma calzare il tubo gas **6** sul portagomma e fissarlo con la fascetta **5** conforme alla norma vigente.



13.3.2 Allacciamento con tubo flessibile in acciaio



ATTENZIONE: Le seguenti istruzioni sono valide per tutte le tipologie di installazione vedi fig. A, B, C nel capitolo "13.1 Montaggio nei mobili da cucina".

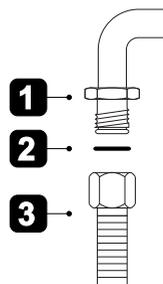


Utilizzare esclusivamente tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma vigente con estensione massima di 2 metri.

Questo tipo d'installazione può essere utilizzata sia per apparecchi incassati sia per apparecchi in posa libera.

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 al raccordo gas **1** (filetto $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo la guarnizione **2**.





13.4 Collegamento elettrico



La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio. Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta all'interno del vano ripostiglio. La targhetta non deve mai essere rimossa.



È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.

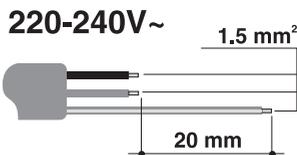


Se l'apparecchio viene collegato alla rete tramite un collegamento fisso prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare, in conformità con le regole di installazione, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



Se si utilizza un collegamento con spina e presa verificare che queste siano dello stesso tipo. Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

Funzionamento a 220-240 V~: utilizzare un cavo tripolare di tipo H05V2V2-F (cavo di 3 x 1.5 mm²).



L'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm.



ATTENZIONE: I valori sopra indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



14.ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS



Prima di eseguire le seguenti operazioni disinserire elettricamente l'apparecchio.

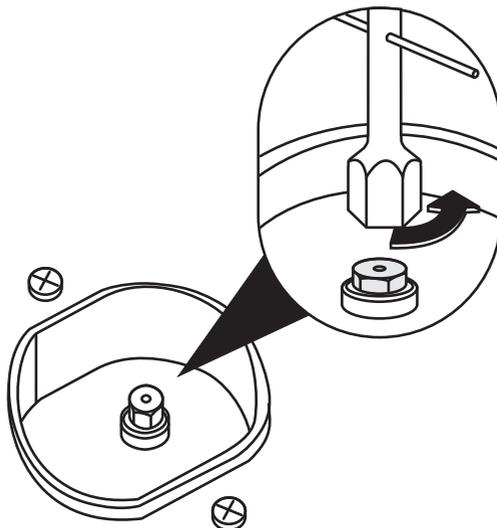
L'apparecchio è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli sui bruciatori, e regolare la fiamma minima sui rubinetti gas. Per la sostituzione degli ugelli, occorre procedere come descritto nei paragrafi seguenti.

14.1 Sostituzione ugelli piano di cottura

- 5 Estrarre le griglie, rimuovere tutti i cappellotti e le corone spartifiamma;
- 6 Con una chiave a tubo da 7 mm svitare gli ugelli dei bruciatori;
- 7 Procedere alla sostituzione degli ugelli dei bruciatori secondo il gas da impiegare (vedi paragrafo "14.2 Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli").
- 8 Riposizionare correttamente i bruciatori nelle sedi appropriate.



Gli ugelli per l'utilizzo del gas città (G110 – 8 mbar) sono disponibili presso i centri di assistenza autorizzati.





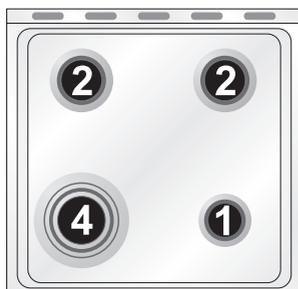
14.2 Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

Bruciatore	PORTATA TERMICA NOMINALE (kW)	GAS LIQUIDO – G30/G31 30/37 mbar			
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)	Portata g/h G30	Portata g/h G31
Ausiliario (1)	1.0	50	350	73	71
Rapido (2)	1.8	65	450	131	129
Ultra rapido (4)	3.2	94	1500	233	229

Bruciatore	PORTATA TERMICA NOMINALE (kW)	GAS CITTÀ – G110 8 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario (1)	1.0	145	350
Rapido (2)	1.8	185	450
Ultra rapido.(4)	3.5	290	1200

Bruciatore	PORTATA TERMICA NOMINALE (kW)	GAS METANO – G20 20 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario (1)	1.0	72	350
Rapido (2)	1.8	97	450
Ultra rapido (4)	3.5	133	1500

14.3 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura



BRUCIATORI

1. Ausiliario
2. Rapido
4. Ultra rapido



15. OPERAZIONI FINALI

Dopo aver eseguito la sostituzione degli ugelli riposizionare le corone spartifiamma, i cappellotti dei bruciatori e le griglie.

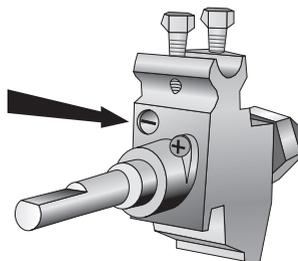


Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire l'etichetta regolazione gas applicata all'apparecchio con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è inserita all'interno della bustina con gli ugelli.

15.1 Regolazione del minimo bruciatori del piano per gas città e metano

Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione minima. Estrarre la manopola del rubinetto gas e agire sulla vite di regolazione in alto a sinistra dell'astina del rubinetto, fino ad ottenere una fiamma minima regolare.

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



Nei modelli valvolati, tenere premuta la manopola in posizione di minimo per alcuni secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo di sicurezza.

15.2 Regolazione del minimo bruciatori del piano per gas liquido

Per la regolazione del minimo con gas liquido occorre avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata a lato dell'astina del rubinetto.

I diametri dei by-pass per ogni singolo bruciatore sono riportati nel paragrafo "14.2 Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli". A regolazione ultimata ripristinare la sigillatura dei by-pass con vernice o altro materiale.

15.3 Posizionamento e livellamento dell'apparecchio

Dopo aver proceduto al collegamento elettrico e gas, livellare al suolo l'apparecchio tramite i quattro piedini regolabili. Per ottenere una buona cottura è indispensabile che l'apparecchio sia correttamente livellato al suolo.



15.4 Montaggio dell'alzatina (solo nei modelli previsti)

- Svitare i dadi B.
- Posizionare l'alzatina sopra il pianale facendo corrispondere i perni C con i fori D.
- Fissare l'alzatina al pianale avvitando le viti A.

