

## Sommario

<b>1 Avvertenze</b>	<b>4</b>
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Targhetta di identificazione	8
1.3 Responsabilità del produttore	8
1.4 Scopo dell'apparecchio	8
1.5 Questo manuale d'uso	8
1.6 Smaltimento	9
1.7 Come leggere il manuale d'uso	9
<b>2 Descrizione</b>	<b>10</b>
2.1 Descrizione generale	10
2.2 Piano cottura	11
2.3 Pannello comandi	11
2.4 Altre parti	13
<b>3 Uso</b>	<b>16</b>
3.1 Avvertenze	16
3.2 Primo utilizzo	17
3.3 Uso degli accessori	17
3.4 Uso del piano	19
3.5 Uso dei forni	21
3.6 Uso del vano ripostiglio	23
3.7 Consigli per la cottura	24
3.8 Orologio programmatore	25
<b>4 Pulizia e manutenzione</b>	<b>31</b>
4.1 Avvertenze	31
4.2 Pulizia dell'apparecchio	31
4.3 Smontaggio delle porte	33
4.4 Pulizia dei vetri porta	33
4.5 Pulizia all'interno dei forni	34
4.6 Manutenzione straordinaria	35
<b>5 Installazione</b>	<b>36</b>
5.1 Collegamento gas	36
5.2 Adattamento ai diversi tipi di gas	39
5.3 Posizionamento	44
5.4 Collegamento elettrico	48
5.5 Per l'installatore	49

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

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



# Avvertenze

## 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.
- 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.



## Avvertenze

### 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 traboccamento 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.



## Avvertenze

- 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 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.

### 1.3 Responsabilità del produttore

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

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

### 1.4 Scopo dell'apparecchio

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

### 1.5 Questo manuale d'uso

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

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



## 1.6 Smaltimento



Questo apparecchio 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

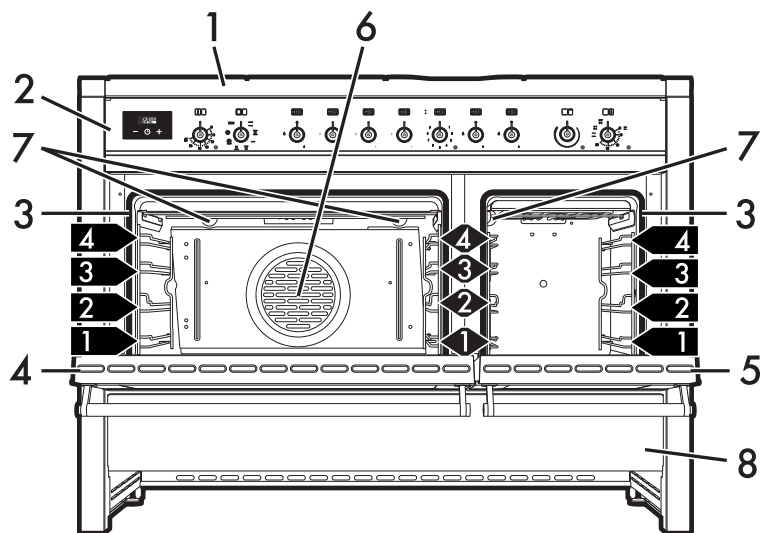
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione generale



1 Piano cottura

2 Pannello comandi

3 Guarnizioni

4 Porta forno principale

5 Porta forno ausiliario

6 Ventola

7 Lampade

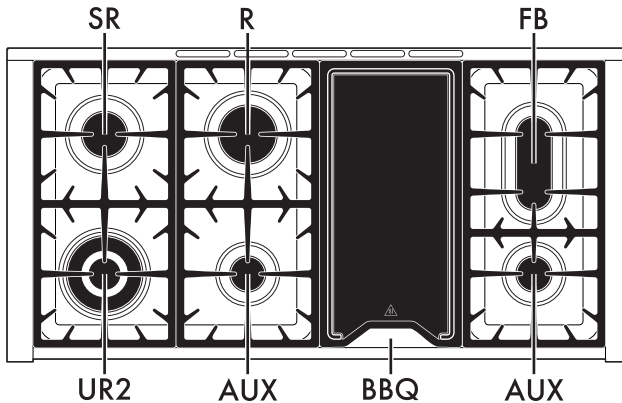
8 Vano ripostiglio

**1,2,3,4** Ripiano del telaio supporto  
griglie/teglie





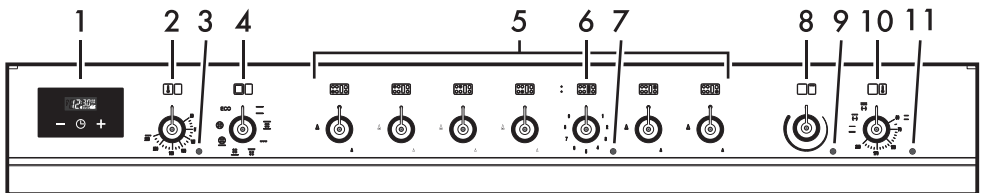
## 2.2 Piano cottura



**AUX** = Bruciatore Ausiliario  
**SR** = Bruciatore Semi Rapido  
**FB** = Bruciatore Pesciera

**R** = Bruciatore Rapido  
**UR2** = Bruciatore Ultra rapido  
**BBQ** = Piastra barbecue

## 2.3 Pannello comandi



### 1 Orologio programmatore

Utile per visualizzare l'ora corrente, impostare cotture programmate e programmare il timer contaminuti.

### 2 Manopola temperatura forno principale

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

### 3 Lampada spia forno principale

Si accende per segnalare che il forno è in fase di riscaldamento. Si spegne a temperatura raggiunta. L'intermittenza regolare indica che la temperatura impostata all'interno del forno viene mantenuta costante.






## Descrizione


### 4 Manopola funzioni forno principale

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

### 5 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.

### 6 Manopola barbecue

Permette di regolare la potenza della resistenza barbecue sul piano cottura.


Posizionare la manopola su una qualsiasi posizione da **1** a **9** per attivare l'elemento riscaldante.

### 7 Lampada spia barbecue

Si accende per indicare che la resistenza del barbecue è accesa. Si spegne a temperatura raggiunta. L'intermittenza regolare indica che la temperatura impostata della resistenza viene mantenuta costante.

### 8 Manopola grill variabile forno ausiliario

Posizionare la manopola termostato forno

ausiliario sul simbolo  o .

Ruotare la manopola del grill variabile in senso orario sulla posizione desiderata.

### 9 Spia grill variabile forno ausiliario

L'accensione della lampada spia segnala che il grill è inserito.

### 10 Manopola termostato forno ausiliario

La scelta della temperatura di cottura si effettua ruotando la manopola in senso orario sul valore desiderato, compreso tra 50° e 220°C.

L'accensione del forno si effettua ruotando la manopola in senso orario su una funzione qualsiasi.

### 11 Lampada spia forno ausiliario

L'accensione della lampada spia segnala che il forno ausiliario è in fase di riscaldamento. Lo spegnimento di questa spia indica il raggiungimento della temperatura prefissata. L'intermittenza regolare segnala che la temperatura all'interno del forno è mantenuta costantemente sul livello impostato.



## 2.4 Altre parti

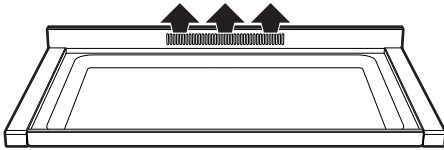
### Ripiani di posizionamento

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.



### Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

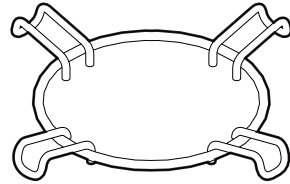
- quando la porta viene aperta;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi.

## Accessori disponibili



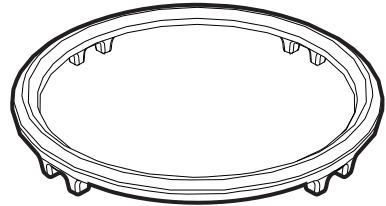
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono disponibili.

### Griglia di riduzione Wok



Utile per l'utilizzo di recipienti Wok.

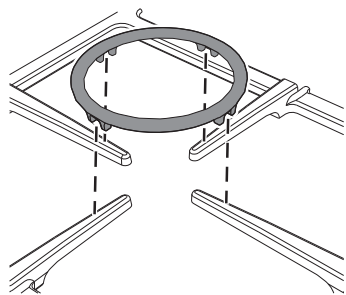
### Griglia di rialzo



Al fine di prevenire deterioramenti del piano di lavoro, è disponibile una griglia di rialzo che va posizionata sotto le pentole che superano i diametri indicati nella tabella "Diametri dei recipienti" al paragrafo 3.3 "Uso del piano".



## Descrizione

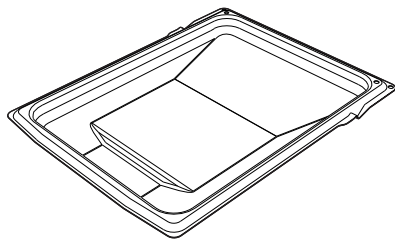
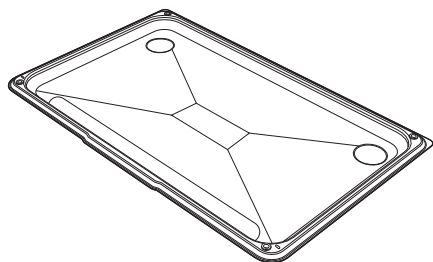


La riduzione dev'essere posizionata sopra la griglia del piano di cottura come mostrato nella figura soprastante.

In ogni caso, pentole di diametro superiore a 26 cm devono essere posizionate esclusivamente sul bruciatore Ultrarapido (UR2).

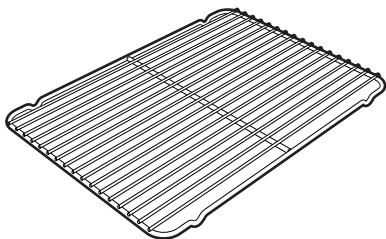
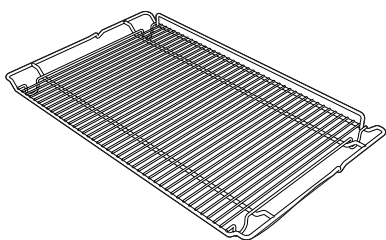
Questa griglia può essere utilizzata anche per recipienti "Wok" (padella cinese).

### Teglia forno



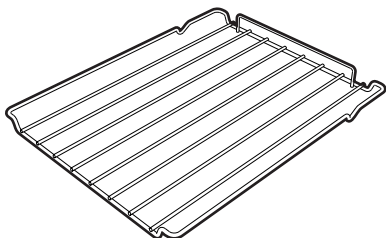
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante.

### Griglia per teglia



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

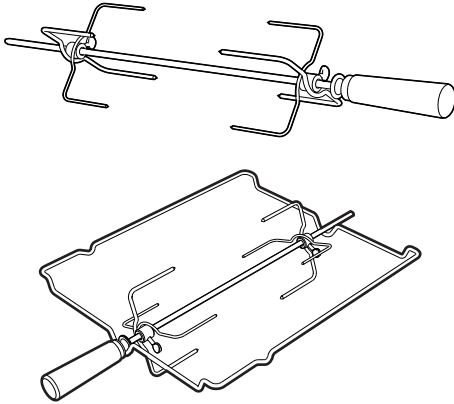
### Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.



## Girarrosto



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

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

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



## 3 Uso

### 3.1 Avvertenze



**Temperatura elevata all'interno dei forni 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 forno
- 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.



**Temperatura elevata all'interno del vano ripostiglio**

**Pericolo di ustioni**

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



**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.



**Temperatura elevata all'interno del vano ripostiglio durante l'uso**

**Pericolo di incendio o scoppio**

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



Uso non corretto

### Rischio di danni alle superfici

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

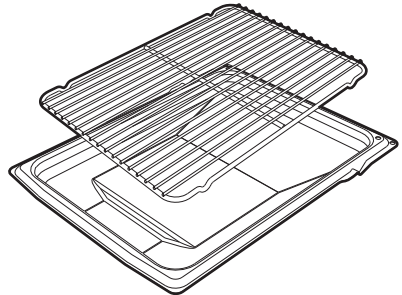
## 3.2 Primo utilizzo

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). Riscaldare i forni a vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

## 3.3 Uso degli accessori

### 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.

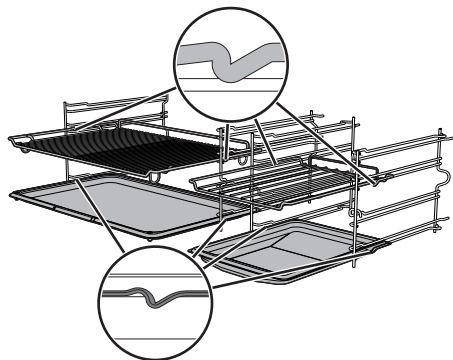




## Griglie e teglie

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 forno.

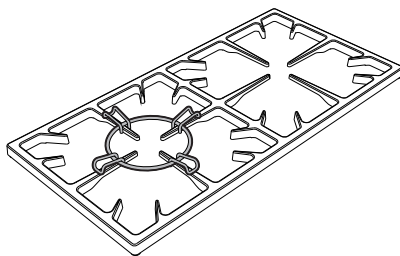


Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel forno fino al loro arresto.



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

## Griglie di riduzione



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

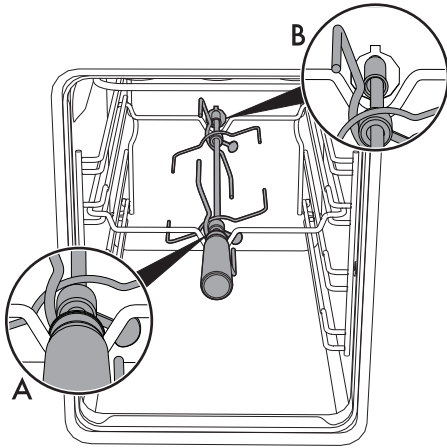
## Girarrosto (forno ausiliario)

1. Posizionare il supporto girarrosto sul terzo ripiano del forno ausiliario.
2. Avvitare l'apposita maniglia in dotazione per movimentare comodamente l'asta girarrosto.
3. Dopo aver preparato l'asta girarrosto, posizionarla sul relativo supporto girarrosto. Il noddolino deve essere riposto correttamente sulla parte sagomata **A**.





4. Inserire l'asta nel foro **B** in modo tale che s'innesti nel motorino girarrosto.



Rimuovere la maniglia prima di chiudere la porta




Si consiglia di posizionare la teglia sul primo ripiano per facilitare la raccolta dei grassi.




Versare un po' d'acqua nella teglia per evitare la formazione di fumo.

### 3.4 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.

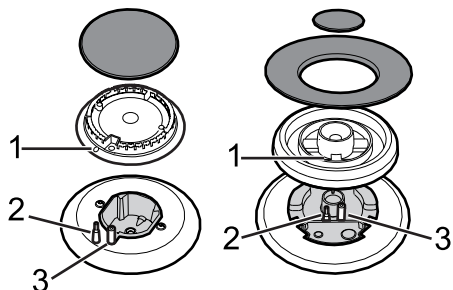


In caso di spegnimento accidentale, un dispositivo di sicurezza provvede a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. Riportare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi.



## 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 corrispondano con le candlette e le termocoppie (A).



## 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 - 16 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diametri dei recipienti con griglia di rialzo:

- **UR2:** 26 - 28 cm.

## Piastra barbecue



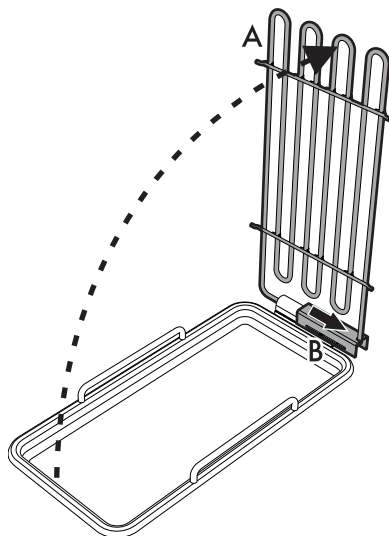
Temperatura elevata

Pericolo di ustioni

- Dopo un funzionamento prolungato, la piastra di cottura si manterrà calda anche dopo lo spegnimento della resistenza. Mantenere a distanza i bambini.
- Rimuovere la piastra solamente quando si è raffreddata.

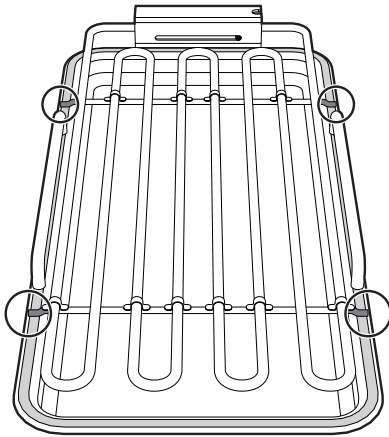
Utile per cuocere alla griglia, gratinare o come barbecue.

1. Prima di cominciare la cottura, togliere la piastra barbecue.
2. Sollevare la resistenza **A** e bloccarla tramite l'apposito fermo **B**.





3. Nella vaschetta posizionata sotto la resistenza è possibile mettere:
  - acqua per raccogliere i grassi e l'unto derivanti dalla cottura.
  - roccia lavica per mantenere più a lungo il calore e quindi migliorare i tempi e la qualità della cottura.
4. Rimuovere il fermo della resistenza **B** e abbassarla in modo che i quattro riferimenti si appoggino sul bordo della vaschetta.



Fare attenzione a non superare il bordo della vaschetta.

5. Riposizionare la piastra sul piano cottura.
6. Ruotare la manopola resistenza barbecue sulla posizione compresa tra **1** e **9**. La spia si accende per indicare che la resistenza è in funzione.



Si consiglia di preriscaldare la resistenza barbecue per 5-6 minuti prima di appoggiare gli alimenti.

### 3.5 Uso dei forni

#### Accensione del forno principale

Per accendere il forno:

1. Selezionare la funzione di cottura tramite la manopola funzioni.
2. Selezionare la temperatura tramite la manopola temperatura.



Intermittenze regolari della spia del termostato durante la cottura sono normali ed indicano il costante mantenimento della temperatura all'interno del forno.

#### Funzioni forno principale



##### 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.



##### 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 2° e il 4° ripiano)



## 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 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.



## Suola + circolare ventilata

La cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



## Circolare ventilata

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



## Eco

La combinazione tra il grill e la resistenza inferiore, è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano, a bassi consumi energetici.



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



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



## Funzioni forno ausiliario

### Statico

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

### 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 girarrosto

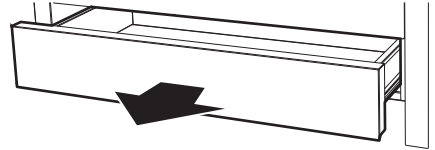
Il girarrosto funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.

### Cielo + Grill girarrosto

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

## 3.6 Uso del vano ripostiglio

Nella parte inferiore della cucina si trova il vano ripostiglio, accessibile tirando la maniglia verso se stessi. Può essere utilizzato per riporre pentole o oggetti metallici necessari all'utilizzo dell'apparecchio.





## 3.7 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).
- L'uso in contemporanea di più forni può influenzare il risultato finale della cottura.

### 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 arrosto, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.

### Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

- 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 forno prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.

- Nella funzione Grill, si consiglia di ruotare la manopola temperatura sul valore più alto in corrispondenza del simbolo  per ottimizzare la cottura.
- I cibi devono essere aromatizzati prima della cottura. Anche olio o burro liquefatto devono essere spalmati prima della cottura.
- Utilizzare la teglia forno sul primo ripiano in basso per la raccolta dei liquidi prodotti dalla grigliatura.
- La durata della cottura al Grill non deve superare i 60 minuti.

### Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.
- Durante le cotture di dolci o verdure potrebbero verificarsi dei fenomeni di eccessiva condensa sul vetro. Per evitare questo fenomeno, aprire la porta un paio di volte durante la cottura prestando molta attenzione.



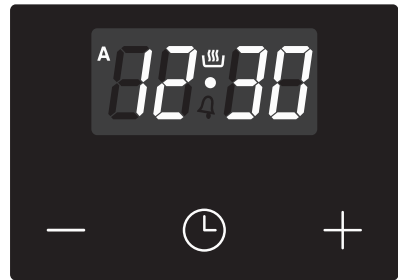
## Consigli per scongelamento e lievitazione


- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del forno.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del forno 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.



## 3.8 Orologio programmatore



 Tasto decremento valore

 Tasto orologio

 Tasto incremento valore


 Assicurarsi che l'orologio programmatore mostri il simbolo durata cottura , in caso contrario non sarà possibile accendere il forno.





Premere il tasto  per resettare l'orologio programmatore.






## Regolazione dell'ora

**i** Se l'ora non è impostata non è possibile accendere il forno.



Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenterà sul display le cifre  lampeggianti.

1. Premere il tasto orologio  per due secondi. Il pallino tra le ore e i minuti lampeggia.
2. Tramite i tasti incremento valore  e decremento valore  è possibile regolare l'ora. Mantenere premuto il tasto per avanzare velocemente.
3. Attendere 7 secondi. Il pallino tra le ore e i minuti smette di lampeggiare.
4. Il simbolo  sul display indica che l'apparecchio è pronto per cominciare una cottura.

 Per modificare l'ora tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento valore  e decremento valore  per due secondi, poi procedere con la regolazione dell'ora.


## Cottura temporizzata


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




1. Tenere premuto il tasto orologio  fino a far comparire il simbolo .
  2. Premere nuovamente il tasto orologio . Sul display compaiono il simbolo  e la dicitura  alternati all'ora corrente.
  3. Agire sui tasti incremento valore  e decremento valore  per impostare i minuti di cottura desiderati.
  4. Selezionare una funzione ed una temperatura di cottura.
  5. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli  e .
- Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo  si spegne, il simbolo  lampeggia e si attiva un segnale acustico.
6. Per spegnere il segnale acustico è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.











7. Premere il tasto orologio  per resettare l'orologio programmatore.

 Non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 10 ore.



 Per azzerare la programmazione impostata premere contemporaneamente tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento valore  e decremento valore  e procedere allo spegnimento manuale del forno.


## Cottura programmata


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





1. Impostare una durata di cottura come descritto nel paragrafo precedente "Cottura temporizzata".
2. Premere il tasto menù  per 2 secondi.
3. Premere nuovamente il tasto menù . Il display mostra alternatamente le cifre  e la scritta  mentre il simbolo  lampeggia. (per esempio l'ora attuale è 17.30)

4. Agire sui tasti  o  per impostare i minuti desiderati. (per esempio 1 ora)



5. Premere il tasto menù . Sul display comparirà la dicitura  alternata all'ora corrente sommata alla durata di cottura precedentemente impostata. (per esempio l'ora di fine cottura mostrata è 18.30).

6. Agire sui tasti  o  per impostare l'orario di fine cottura. (per esempio alle 19.30).

 Tenere in considerazione che alla durata della cottura vanno aggiunti alcuni minuti utili per il preriscaldamento del forno.

7. Attendere circa 7 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display compare l'ora corrente e i simboli  e  si accendono.
8. Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
9. Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo  si spegne, il simbolo  lampeggia e si attiva una suoneria.



10. Riportare le manopole funzione e temperatura su **0**.
11. Per spegnere la suoneria è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.
12. Premere contemporaneamente i tasti  e  per azzerare la programmazione impostata.






Non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 10 ore.



Non è possibile impostare cotture programmate superiori alle 24 ore.











Dopo l'impostazione per mostrare il tempo restante di cottura premere il tasto menù  per 2 secondi. Premere nuovamente il tasto menù . Il display mostra la dicitura  alternata al tempo rimanente di cottura.

## Timer contaminuti



Il timer contaminuti non interrompe la cottura, ma avvisa l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

Il timer contaminuti può essere attivato in qualsiasi momento.




1. Tenere premuto il tasto orologio  per alcuni secondi. Il display mostra le cifre  e il simbolo  lampeggiante tra le ore ed i minuti.
  2. Agire sui tasti incremento valore  e decremento valore  per impostare i minuti desiderati.
  3. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per terminare la regolazione del contaminuti. Sul display compaiono l'ora corrente ed i simboli  e .
- Un segnale acustico entrerà in funzione al termine del tempo impostato.
4. Premere il tasto decremento valore  per spegnere il segnale acustico.






È possibile impostare timer contaminuti da 1 minuto fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.



## Modifica dei dati impostati





1. Premere il tasto orologio .
2. Agire sui tasti incremento valore  e decremento valore  per impostare i minuti desiderati.

## Cancellazione dei dati impostati

1. Premere il tasto orologio .
2. Tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento valore  e decremento valore .
3. Procedere poi con lo spegnimento manuale del forno nel caso sia in corso una cottura.

## Selezione del segnale acustico

Il segnale acustico può essere variato di 3 tonalità.

1. Tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento valore  e decremento valore .
2. Premere il tasto orologio .
3. Premere il tasto decremento valore  per selezionare un segnale acustico differente.

## Tabella indicativa delle cotture (forno ausiliario)

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Posizione guida dal basso	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	
					Lato 1	Lato 2
Pollo allo spiedo	1.2	Grill girarrosto		220 - 250	70 - 80	
Coppa allo spiedo	2.5	Grill girarrosto		200	200 - 220	
Coniglio arrosto	1	Statico	2	190 - 200	85 - 90	
Pollo arrosto	1	Statico	2	190 - 200	80 - 85	
Braciola	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgers	0.6	Grill	4	250	7	3
Salsicce di maiale	0.6	Grill	4	250	15	-
Costine di maiale	0.7	Grill	4	250	30 - 35	-
Pancetta	0.6	Grill	4	250	10	3

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.



## Uso

### Tabella indicativa delle cotture (forno principale)

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Posizione guida dal basso	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	
Lasagne	3 - 4	Statico	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al forno	3 - 4	Statico	1	220 - 230	45 - 50	
Arrosto di vitello	2	Circolare ventilata	2	180 - 190	90 - 100	
Lonza di maiale	2	Circolare ventilata	2	180 - 190	70 - 80	
Salsicce	1,5	Grill ventilato	3	250	15	
Roast beff	1	Circolare ventilata	2	200	40 - 45	
Coniglio arrosto	1,5	Circolare ventilata	2	180 - 190	70 - 80	
Fesa di tacchino	3	Circolare ventilata	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa al forno	2 - 3	Circolare ventilata	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo arrosto	1,2	Circolare ventilata	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Lato 1</b>	<b>Lato 2</b>
Braciole di maiale	1,5	Grill ventilato	3	250	15	5
Costine	1,5	Grill ventilato	3	250	10	10
Pancetta di maiale	0,7	Grill	4	250	7	8
Filetto di maiale	1,5	Grill ventilato	3	250	10	5
Filetto di manzo	1	Grill	4	250	10	7
Trota salmonata	1,2	Circolare ventilata	2	150 - 160	35 - 40	
Coda di rospo	1,5	Circolare ventilata	2	160	60 - 65	
Rombo	1,5	Circolare ventilata	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Circolare ventilata	2	250	8 - 9	
Pane	1	Circolare ventilata	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Circolare ventilata	2	180 - 190	20 - 25	
Ciambella	1	Circolare ventilata	2	160	55 - 60	
Crostata di marmellata	1	Circolare ventilata	2	160	35 - 40	
Torta di ricotta	1	Circolare ventilata	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini farciti	1	Circolare ventilata	2	160	20 - 25	
Torta paradiso	1,2	Circolare ventilata	2	160	55 - 60	
Bigné	1,2	Circolare ventilata	2	180	80 - 90	
Pan di spagna	1	Circolare ventilata	2	150 - 160	55 - 60	
Torta di riso	1	Circolare ventilata	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Circolare ventilata	2	160	30 - 35	

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.



## 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.

### 4.2 Pulizia dell'apparecchio

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

#### **Pulizia ordinaria giornaliera**

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

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

#### **Macchie di cibo o residui**

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

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

Evitare di lasciar seccare all'interno dell'apparecchio residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata), perché potrebbero rovinare lo smalto all'interno dell'apparecchio.



## Pulizia e manutenzione

### Griglie del piano cottura

Estrarre le griglie e pulirle in acqua tiepida e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione. Asciugarle e riposizionarle sul piano cottura.

**i**

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.

### Piastra barbecue

Questa piastra è rivestita di un materiale antiaderente (Teflon). Questa pellicola è molto delicata e può essere danneggiata dall'utilizzo di utensili metallici.

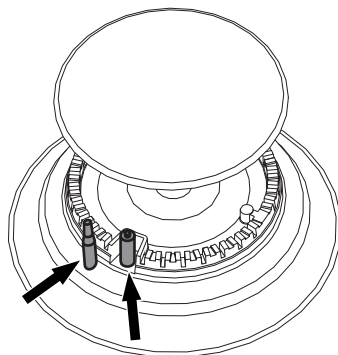
Utilizzare soltanto utensili in legno o plastica resistenti alle alte temperature.

### Corone spartifiamma e cappellotti

Le corone spartifiamma ed i cappellotti sono estraibili per facilitarne la pulizia. Lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti. Rimontare le corone spartifiamma, assicurandosi che siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.

### Candelette e termocoppie

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



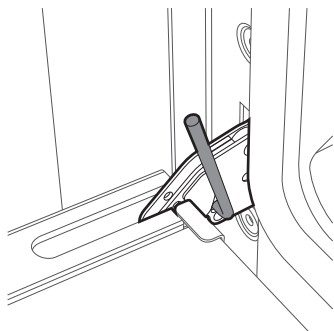


## 4.3 Smontaggio delle porte

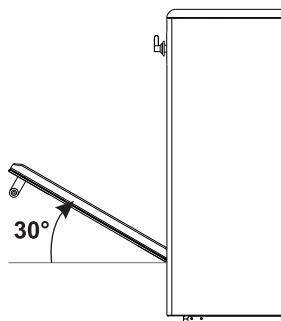
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere le porte e posizionarle su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

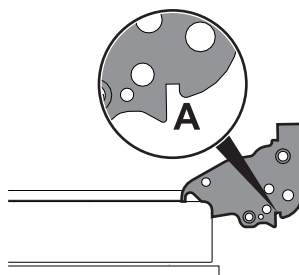
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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



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



## 4.4 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.



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

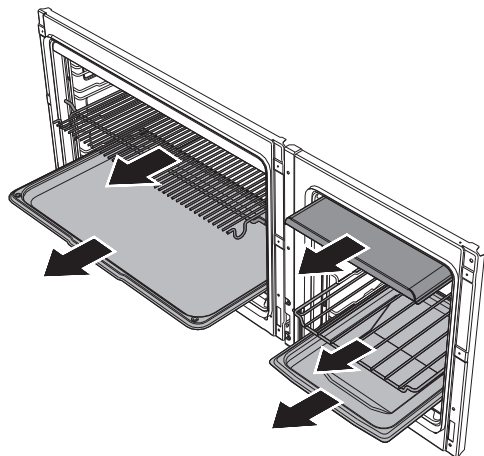


## Pulizia e manutenzione

### 4.5 Pulizia all'interno dei forni

Per una buona conservazione dei forni occorre pulirli regolarmente dopo averli lasciati raffreddare.

- Estrarre tutte le parti rimovibili.



- Pulire le griglie forno con acqua calda e detersivi non abrasivi, sciacquare ed asciugare con cura le parti umide.



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



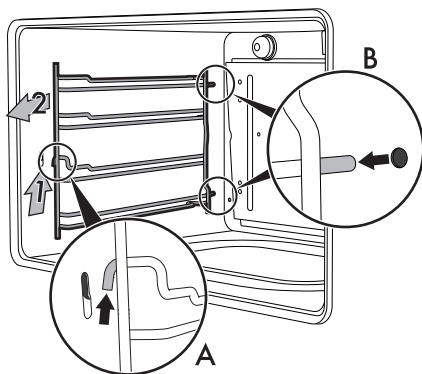
Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di rimuovere la porta.

### Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie

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

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.







## 4.6 Manutenzione straordinaria



Parti sotto tensione elettrica  
**Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica del forno.
- Utilizzare guanti protettivi.

### Sostituzione della lampade di illuminazione interna

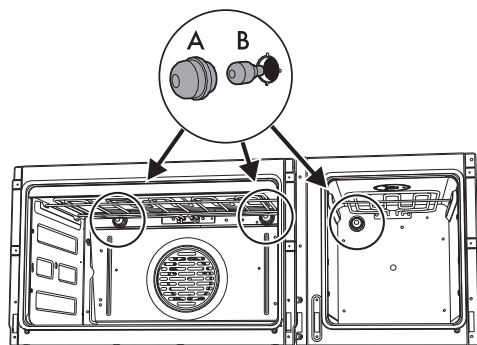


Il vano cottura del forno principale è dotato di due lampade a incandescenza da 25W.



Il vano cottura del forno secondario è dotato di una lampada a incandescenza da 25W.

1. Togliere la copertura di protezione (A), svitandola in senso antiorario.
2. Sostituire la lampada con una simile (B).
3. Rimontare la copertura di protezione.



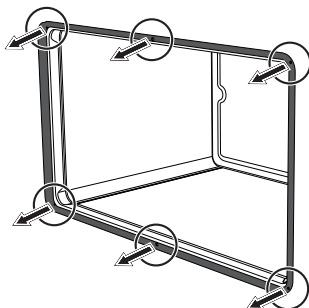
Procedere allo stesso modo per sostituire la lampada del forno ausiliario.

### Smontaggio e montaggio della guarnizione

Per smontare la guarnizione:

Per un'accurata pulizia del forno ausiliario, la guarnizione della porta è removibile. Ai 4 angoli e al centro sono posizionati dei ganci che le fissano al bordo.

- Tirare verso l'esterno la guarnizione in tutti i punti per staccarla i ganci.



Per mantenere pulite le guarnizioni della porta utilizzare una spugna non abrasiva con acqua tiepida. Le guarnizioni devono essere morbide ed elastiche.

Per montare la guarnizione:

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



## 5 Installazione

### 5.1 Collegamento gas



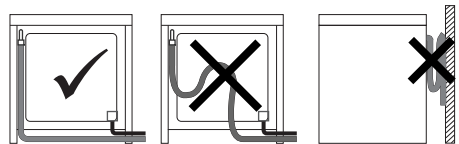
#### Fuga del gas Pericolo di esplosione

- 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.

### 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).

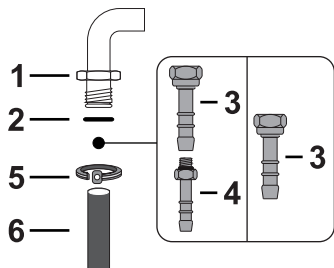
### Informazioni generali

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 "5.2 Adattamento ai diversi tipi di gas". Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

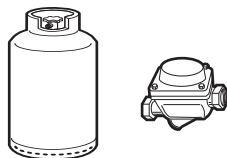


Avvitare accuratamente il portagomma **3** al raccordo gas **1** (filetto 1/2" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo la guarnizione **2**. A seconda del diametro del tubo gas utilizzato è possibile avvitare anche il portagomma **4** al portagomma **3**. Dopo aver serrato il o i portagomma calzare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



## Allacciamento al gas liquido

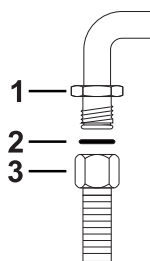
Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti.



La pressione di alimentazione deve rispettare i valori indicati nella tabella "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza".

## 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.



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



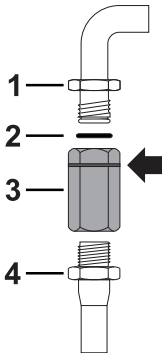
Il diametro interno del tubo deve essere di 8 mm per il Gas Liquido e 13 mm per il Gas Metano e per il Gas Città.



## Installazione

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

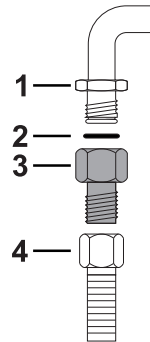
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta conforme a B.S. 669. Applicare del materiale isolante sul filetto del tubo gas **4** ed avvitarsi l'adattatore **3**. Avvitare il blocco al raccordo mobile **1** dell'apparecchio interponendo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



### Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

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

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



### Ventilazione nei locali

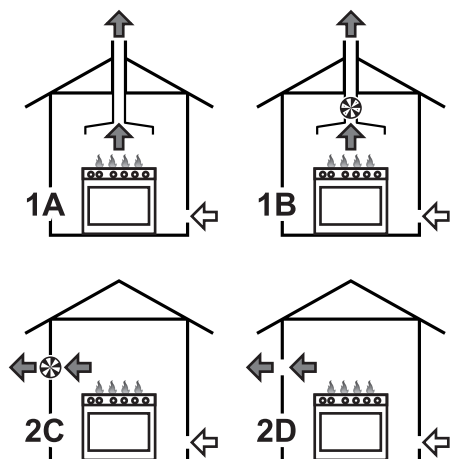
L'apparecchio deve essere installato in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di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

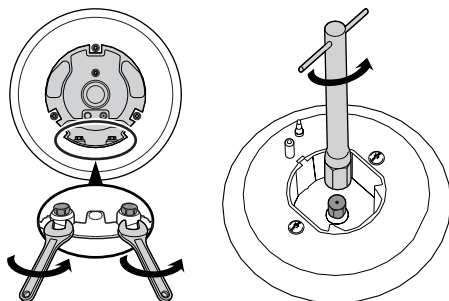
⊗ Elettroventilatore

## 5.2 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 7 secondo il gas da impiegare (vedi Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli).



3. Riposizionare correttamente i bruciatori nelle sedi appropriate.

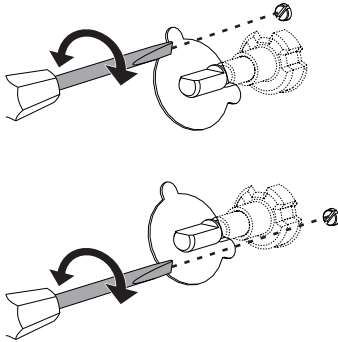


# Installazione

## Regolazione del minimo per gas metano o città

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

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



## Regolazione del minimo per gas liquido

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



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

## Lubrificazione dei rubinetti gas

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



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



## 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
<b>1 Gas Metano G20</b>													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20/25 mbar			•										
<b>2 Gas Metano G20</b>													
G20 25 mbar													•
<b>3 Gas Metano G25</b>													
G25 25 mbar						•							
<b>4 Gas Metano G25.1</b>													
G25.1 25 mbar													•
<b>5 Gas Metano G25</b>													
G25 20 mbar				•									
<b>6 Gas Metano G27</b>													
G27 20 mbar													•
<b>7 Gas Metano G2.350</b>													
G2.350 13 mbar													•
<b>8 Gas Liquido G30/31</b>													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
<b>9 Gas Liquido G30/31</b>													
G30/31 37 mbar													•
<b>10 Gas Liquido G30/31</b>													
G30/31 50 mbar				•	•								
<b>11 Gas Città G110</b>													
G110 8 mbar	•								•		•		
<b>12 Gas Città G120</b>													
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.



# Installazione

## Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

1 Gas Metano G20 - 20 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	1.9	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	72	97	94	115	135 + 75
Precamera (stampata su ugello)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3) + (H1)
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1900
2 Gas Metano G20 - 25 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.1	1.8	1.9	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	72	94	97	113	125 + 75
Precamera (stampata su ugello)	(X)	(Z)	(Z)	(H8)	(H3) + (H1)
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1900
3 Gas Metano G25/G25.3 - 25 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	1.9	2.9	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	72	94	100	121	125 + 80
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F2) + (H1)
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1900
4 Gas Metano G25.1 - 25 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.1	1.8	1.9	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	77	100	109	134	138 + 75
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(Z)	(F3)	(F3) + (H1)
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1900
5 Gas Metano G25 - 20 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.1
Diametro ugello (1/100 mm)	77	100	105	134	145 + 80
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3) + (Y)
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1900
6 Gas Metano G27 - 20 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	1.9	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	77	105	108	138	148 + 80
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3) + (H1)
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1900
7 Gas Metano G2.350 - 13 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	1.9	3.0	4.1
Diametro ugello (1/100 mm)	94	120	128	165	190 + 100
Precamera (stampata su ugello)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3) + (O)
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1900



# Installazione



8 Gas Liquido G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	1.9	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	50	65	68	85	91 + 46
Precamera (stampata su ugello)	-	-	-	-	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1900
Portata nominale G30 (g/h)	76	131	138	218	305
Portata nominale G31 (g/h)	75	129	136	214	300
9 Gas Liquido G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	1.9	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	50	65	68	81	85 + 46
Precamera (stampata su ugello)	-	-	-	-	-
Portata ridotta (W)	450	550	800	800	1900
Portata nominale G30 (g/h)	76	131	138	218	305
Portata nominale G31 (g/h)	75	129	136	214	300
10 Gas Liquido G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	1.9	3.0	4.2
Diametro ugello (1/100 mm)	43	58	60	70	70 + 43
Precamera (stampata su ugello)	(H2)	(M)	(Z)	(Y)	(S1) + (H2)
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1900
Portata nominale G30 (g/h)	76	131	138	218	305
Portata nominale G31 (g/h)	75	129	136	214	300
11 Gas Città G110 - 8 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	1.9	3.0	3.8
Diametro ugello (1/100 mm)	145	185	190	260	320 + 140
Precamera (stampata su ugello)	/8	/2	/2	/3	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1400
12 Gas Città G120 - 8 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	1.9	3.0	3.9
Diametro ugello (1/100 mm)	135	175	180	240	290 + 130
Precamera (stampata su ugello)	/8	/1	/2	/3	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	800	1400

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



# Installazione

## 5.3 Posizionamento



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

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



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

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



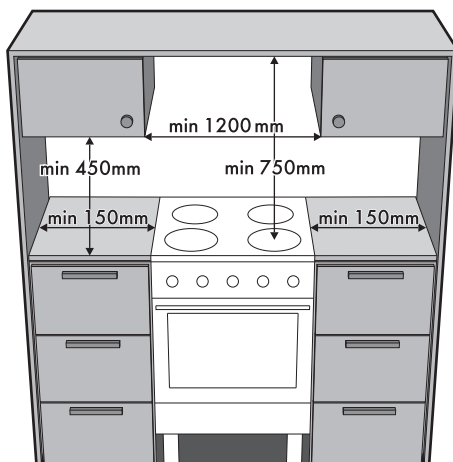
**Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio**  
**Rischio di incendio**

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

## Informazioni generali

Questo apparecchio può essere accostato a pareti di cui una superi in altezza il piano di lavoro, ad una distanza minima di 150 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.

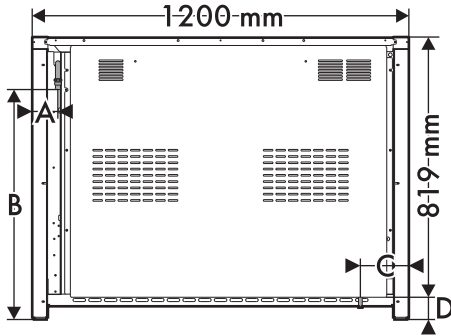


Qualora venga installata una cappa aspirante sopra il piano cottura, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta.



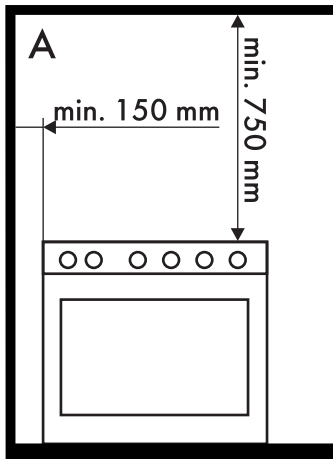
## Dimensioni di ingombro

Posizione dei collegamenti gas ed elettrici (misure espresse in mm).

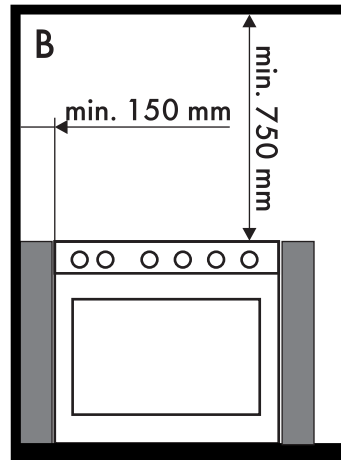


A	81 mm
B	725 mm
C	154 mm
D	71 mm

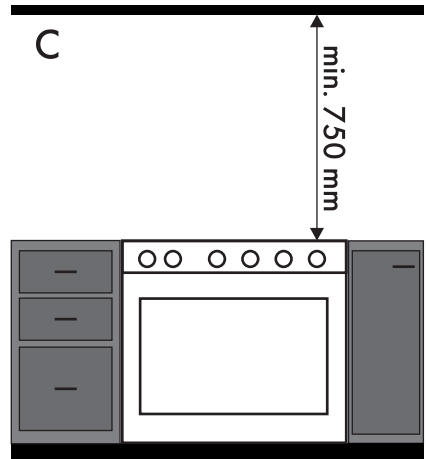
Questo apparecchio, a seconda del tipo d'installazione, appartiene alle classi:



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



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



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



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



# Installazione

## Fissaggio al muro (ove presente)

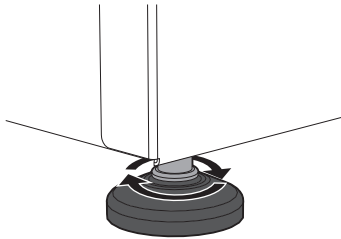


Apparecchio pesante  
Pericolo di danni  
all'apparecchio

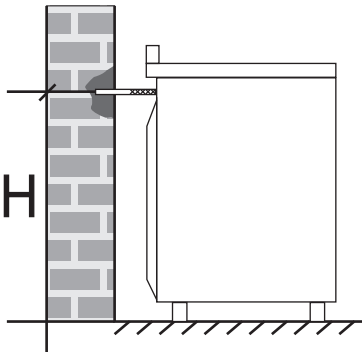
- Avvitare in sequenza, i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.

Per assicurare la stabilità dell'apparecchio è necessario installare il sistema di fissaggio in dotazione. Questo sistema, installato correttamente, è utile a prevenire il ribaltamento dell'apparecchio.

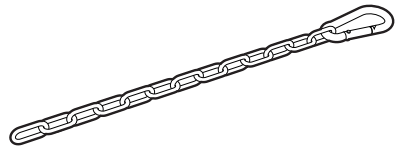
1. Livellare l'apparecchio tramite i piedini regolabili fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo.



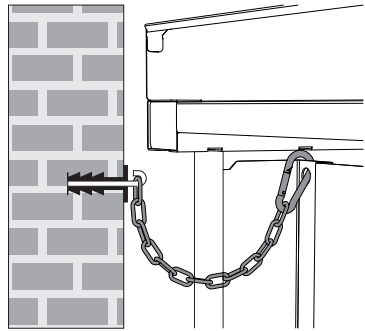
2. Fissare nel muro un tassello con gancio (non incluso) ad un'altezza (**H**) pari a **800 mm.** dal pavimento.



3. Attaccare il moschettone alla catena



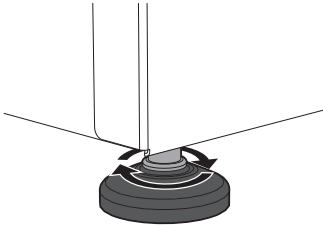
4. Attaccare l'estremità della catena al tassello con gancio fissato precedentemente nel muro.
5. Agganciare il moschettone nell'apposita foto posto sul retro dell'apparecchio.





## Posizionamento e livellamento dell'apparecchio

Dopo aver proceduto al collegamento elettrico e/o gas per ottenere una maggior stabilità è indispensabile che l'apparecchio sia correttamente livellato al suolo; avvitare o svitare il piedino nella parte inferiore fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo.



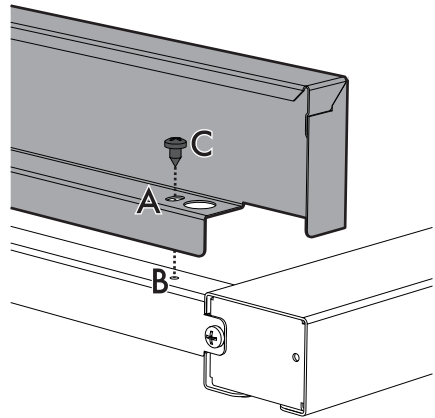
## Montaggio dell'alzatina



L'alzatina in dotazione è parte integrante del prodotto ed è necessario fissarla all'apparecchio prima di installarlo.

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

1. Posizionare l'alzatina sul pannello e allineare i fori **A** con i fori **B**.



2. Fissare l'alzatina al pannello avvitando le viti **C**.



# Installazione

## 5.4 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 morsettieria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

### Informazioni generali

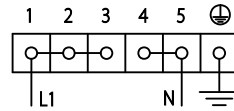
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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

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

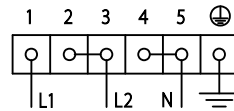
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

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



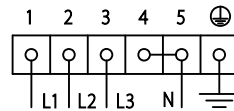
Cavo **tripolare 3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N~**



Cavo **tetrapolare 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N~**



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



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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



## Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione. 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.

## Collaudo

A fine installazione, effettuare un breve collaudo. In caso di mancato funzionamento, dopo essersi accertati di aver eseguito correttamente le istruzioni, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

## 5.5 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.

