

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Come leggere il manuale d'uso	4
1.2 Questo manuale d'uso	4
1.3 Scopo dell'apparecchio	4
1.4 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.5 Responsabilità del produttore	5
1.6 Targhetta di identificazione	5
1.7 Smaltimento	5
2 Descrizione	6
2.1 Descrizione generale	6
2.2 Piano cottura	7
2.3 Pannello comandi	8
2.4 Altre parti	9
2.5 Accessori disponibili	10
3 Uso	12
3.1 Avvertenze	12
3.2 Primo utilizzo	13
3.3 Uso degli accessori	13
3.4 Uso del piano	15
3.5 Uso del forno	16
3.6 Consigli per la cottura	18
4 Pulizia e manutenzione	21
4.1 Avvertenze	21
4.2 Pulizia dell'apparecchio	21
4.3 Smontaggio della porta	23
4.4 Pulizia dei vetri porta	23
4.5 Smontaggio dei vetri interni	23
4.6 Pulizia all'interno del forno	24
4.7 Vapor Clean: pulizia assistita del forno (solo su alcuni modelli)	26
4.8 Pulizia all'interno del forno	28
4.9 Manutenzione straordinaria	29
5 Installazione	30
5.1 Collegamento gas	30
5.2 Adattamento ai diversi tipi di gas	33
5.3 Collegamento elettrico	37
5.4 Posizionamento	38
5.5 Per l'installatore	41

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



Avvertenze

1 Avvertenze

1.1 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

1.2 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.

1.3 Scopo dell'apparecchio

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

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

1.4 Avvertenze generali di sicurezza

Per la vostra sicurezza e per evitare danni all'apparecchio, osservare sempre le avvertenze generali di sicurezza riportate di seguito. In generale

- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



Per questo apparecchio

- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

1.5 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.

1.6 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.

1.7 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:

- Togliere le porte e lasciare gli accessori

(griglie e teglie) nelle posizioni di utilizzo, per evitare che i bambini possano rinchiudersi all'interno.



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

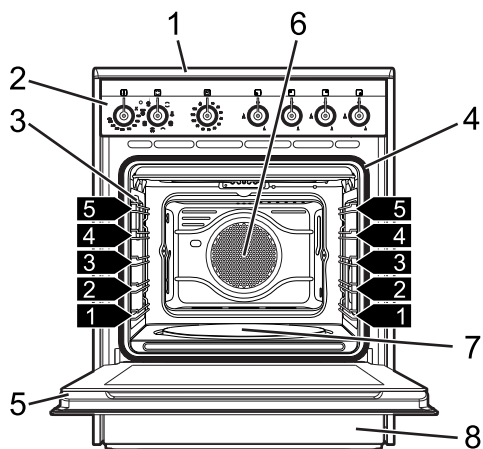
- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere ai bambini di giocare con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.



Descrizione

2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Piano cottura

2 Pannello comandi

3 Lampada

4 Guarnizione

5 Porta

6 Ventola

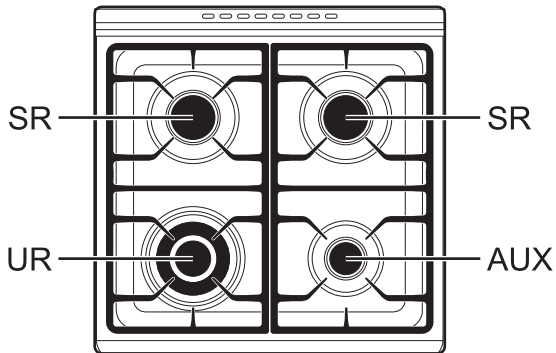
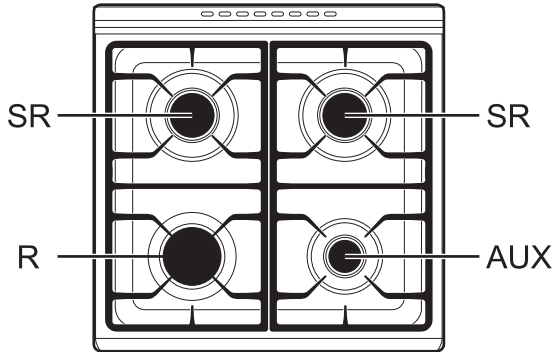
7 Piastra pizza

1,2,3... Ripiano del telaio supporto
griglie/teglie



2.2 Piano cottura

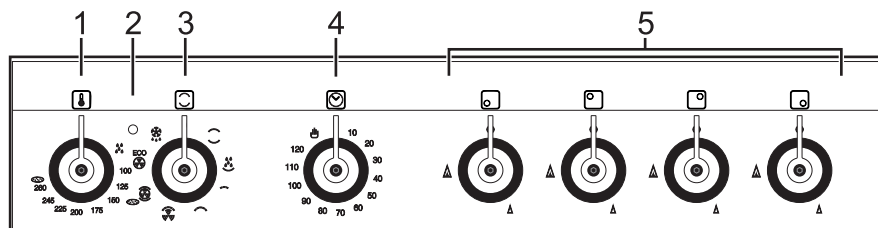
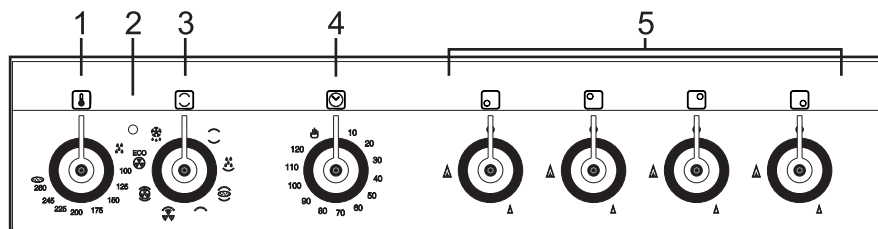
IT



AUX = Ausiliario
SR = Semi rapido
R = Rapido
UR = Ultrarapido



2.3 Pannello comandi



Manopola temperatura (1)

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.

Lampada spia (2)

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.

Manopola funzioni (3)





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.

Manopola timer contaminuti elettromeccanico (4)

Permette di utilizzare il timer contaminuti o di eseguire una cottura manuale.



Manopole bruciatori del piano (5)

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

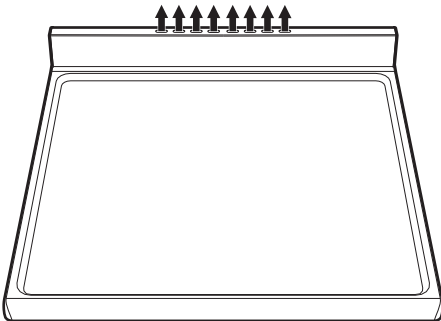
2.4 Altre parti

Ripiani di posizionamento

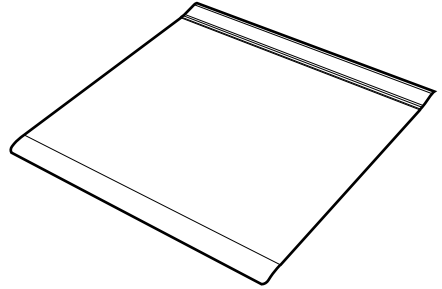
L'apparecchio dispone di ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto (vedi 2.1 Descrizione generale).

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare l'apparecchio 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.



Coperchio in vetro (solo su alcuni modelli)



Il coperchio in cristallo temperato con profili in alluminio consente la protezione del piano di cottura quando l'apparecchio è inutilizzato.

Illuminazione interna

L'illuminazione interna del forno entra in funzione aprendo la porta oppure quando viene selezionata una funzione qualsiasi.



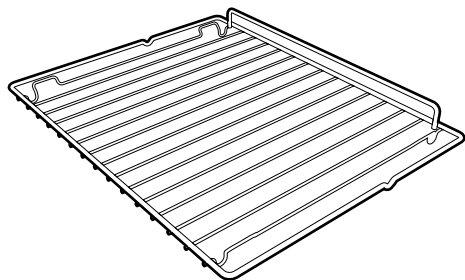
Descrizione

2.5 Accessori disponibili



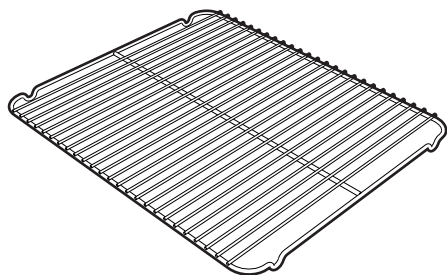
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia



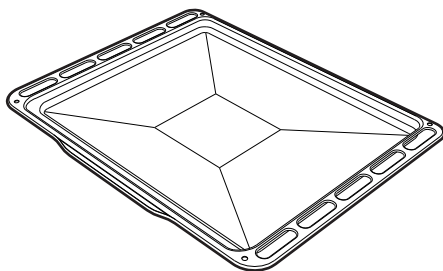
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia



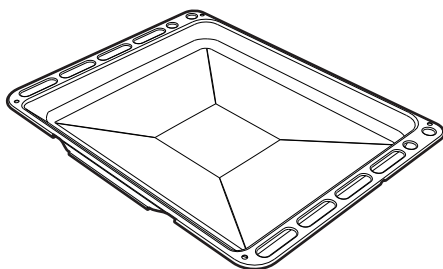
Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Teglia forno



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

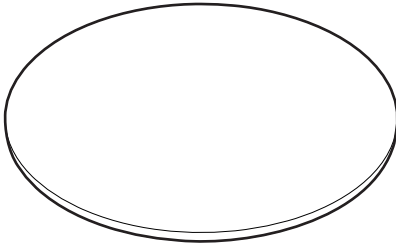
Teglia profonda



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

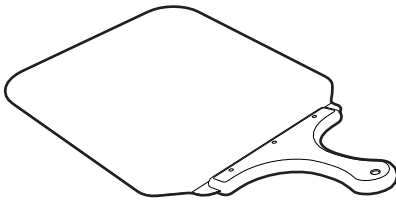


Piastra pizza



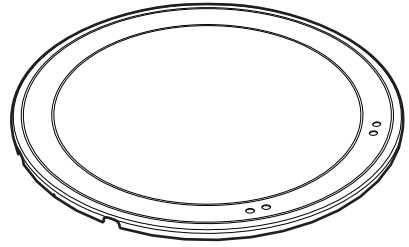
Studiata appositamente per la cottura della pizza e derivati.

Paletta pizza



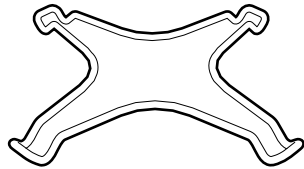
Utile per infornare comodamente la pizza sull'apposita piastra.

Coperchio piastra pizza



Utile per coprire la piastra pizza quando non viene utilizzata.

Griglia di riduzione



Utile per l'utilizzo di 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.



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



3 Uso

3.1 Avvertenze



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

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di alimenti all'interno del forno.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno durante il funzionamento.



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

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



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici smaltate

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



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

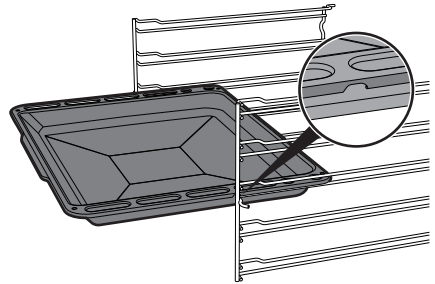
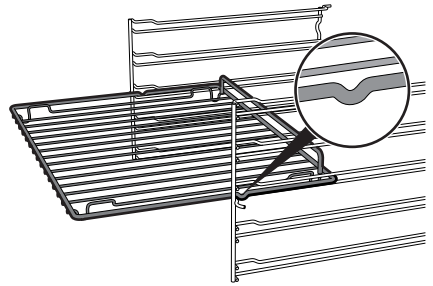
- Non abbassare il coperchio quando i fuochi sono accesi.





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 dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).
4. Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



3.3 Uso degli accessori

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.

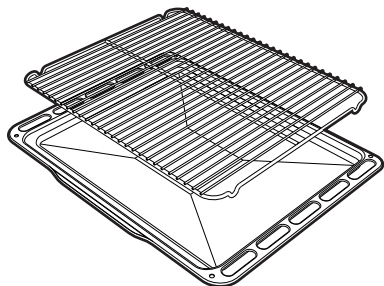


Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



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.



Coperchio e Piastra pizza (solo su alcuni modelli)



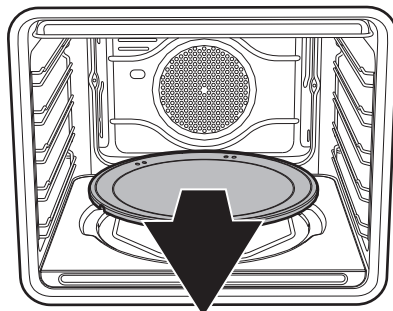
Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare la piastra pizza diversamente da come descritto, ad esempio su piani di cottura a gas o vetroceramici o su forni non predisposti.
- Condire la pizza con olio solo dopo averla estratta dal forno: eventuali macchie potrebbero compromettere l'aspetto estetico e funzionale della piastra pizza.
- Se la piastra pizza non viene utilizzata, ricoprire il fondo con l'apposito coperchio in dotazione.

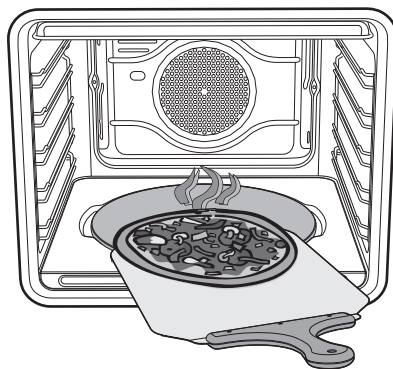
A forno freddo, rimuovere dal fondo il coperchio ed inserire la piastra pizza. Fare in modo che la piastra venga inserita correttamente nell'alloggiamento predisposto.

Per la cottura, utilizzare l'apposita funzione pizza .



Paletta pizza (solo su alcuni modelli)

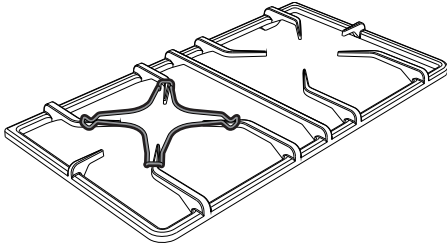
Impugnare la paletta pizza sempre dal manico in legno ed infornare o sfovnare il cibo. Si consiglia di cospargere leggermente la superficie d'acciaio di farina, per facilitare la scorrevolezza dei prodotti freschi che, essendo umidi, potrebbero aderire all'acciaio.






Griglie di riduzione


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



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.

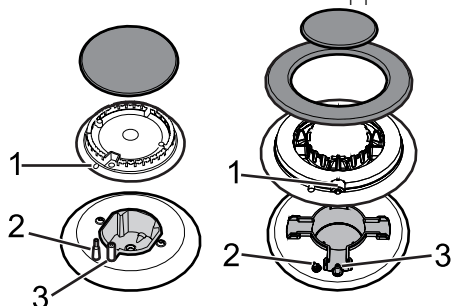


In caso di spegnimento accidentale, un dispositivo di sicurezza provvede a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. Riportare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi.



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 **1** degli spartifiamma corrispondano con le candele **3** e le termocoppie **2**.



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.




Diametro dei recipienti:

- Ausiliario: 12 - 14 cm.
- Semi rapido: 16 - 24 cm.
- Rapido: 18 - 26 cm.

3.5 Uso del forno

Accensione del forno

Per accendere il forno:

1. Selezionare la funzione di cottura tramite la manopola funzioni.
2. Selezionare la temperatura tramite la manopola temperatura.
3. Selezionare una cottura con contaminuti o una cottura manuale tramite la manopola temporizzatore. Ruotare in senso orario per caricare la suoneria. I numeri corrispondono a minuti primi. La regolazione è progressiva e possono essere utilizzate posizioni intermedie tra le cifre. Il segnale acustico di fine cottura interrompe il funzionamento del forno. Ruotare la manopola in senso antiorario sul simbolo  per eseguire una cottura manuale.

Elenco delle funzioni



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.



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.



Pizza

Il funzionamento della ventola, abbinata al grill e alla resistenza inferiore, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale non solo per pizze ma anche per biscotti e torte.



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).



Turbo

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



Grazie alla combinazione della ventola con la cottura tradizionale si possono ottenere ottimi risultati nella realizzazione di ricette per pizze, focacce e torte. Al fine di ottimizzare i risultati di queste ricette, il costruttore propone, come accessori extra, una pietra refrattaria da alloggiare sul fondo della cavità del forno e una pratica paletta, utile per infornare la pizza sull'apposita piastra.



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.



Scongelamento rapido

Lo scongelamento rapido viene favorito dall'attivazione di un'apposita ventola, che assicura una ripartizione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del vano cottura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Il simbolo **ECO** indica con quale funzione viene raggiunto il minor consumo di energia.

3.6 Consigli per la cottura

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill 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.

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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



Consigli per 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.
- (Ove presente) Se non utilizzata, rimuovere la piastra pizza e inserire il coperchio nell'apposito alloggiamento.



Uso

Tabella indicativa delle cotture

Pietanze	Peso (Kg)	Posizione guida dal basso	Forno Statico		Forno Ventilato			
			Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)		
Lasagne	5	3	230 - 240	50 - 60	230 - 240	45 - 50		
Cannelloni	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Pasta al forno	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Pollo arrosto	1,2	2	200 - 210	80 - 90	200 - 210	70 - 80		
Fesa di tacchino	3	2	200 - 210	90 - 100	200 - 210	90 - 100		
Lombo di maiale	1,2	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	70 - 75		
Coniglio arrosto	1,5	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80		
Agnello	1,5	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95		
				Lato 1	Lato 2		Lato 1	Lato 2
Braciola di maiale	1	4	Grill	15	8	Grill	15	8
Hamburgers	1	4	Grill	11	7	Grill	11	7
Salsicce	1,5	4	Grill	15	5	Grill	15	5
Costine	1,5	4	Grill	15	5	Grill	15	5
Spiedini di carne	1,5	4	Grill	11	10	Grill	11	5
Pollo	1,2	Girarrosto	Grill	80		Grill	70	
Sgombro	8	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Trota salmonata	1,3	2	180 - 190	35 - 40	180 - 190	35 - 40		
Rombo	1	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Spiedini di pesce	1	4	Grill	7	3	Grill	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15		
Biscotti	1	3	190	18	180	18		
Torta paradiso	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60		
Crostata	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Ciambella	1,2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

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.

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.



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.

Corone spartifiamma e cappellotti

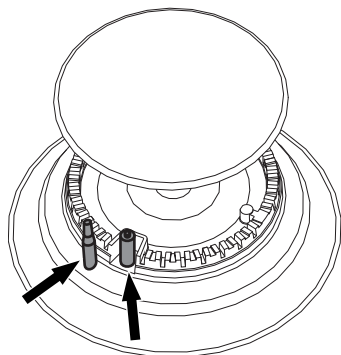
Le corone spartifiamma ed i cappellotti sono estraibili per facilitarne la pulizia. Lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti. Rimontare le corone spartifiamma, assicurandosi che siano posizionate nelle proprie sedi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



Pulizia e manutenzione

Candelette e termocoppie

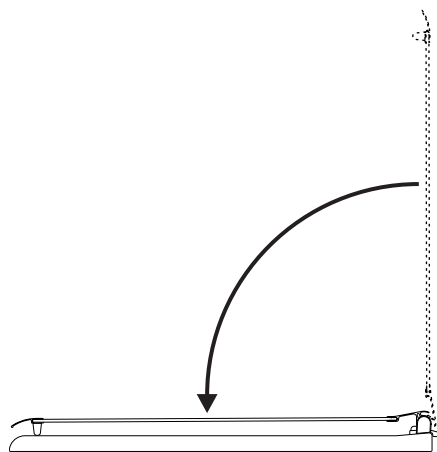
Per un buon funzionamento, le candele d'accensione e le termocoppie devono essere sempre ben pulite. Controllarle frequentemente e se necessario pulirle con uno straccio umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.



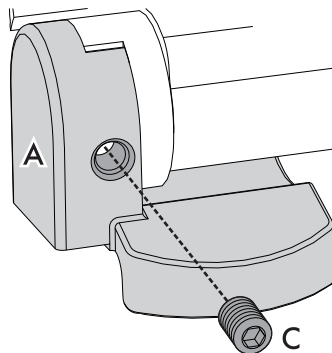
Coperchio in vetro (solo su alcuni modelli)

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 cerniere.



3. Aprirlo e sollevarlo verso l'alto.
4. Effettuare la pulizia.
5. Riposizionare il coperchio inserendolo nelle guide. Avvitare le viti di fissaggio delle cerniere in posizione chiuso.



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

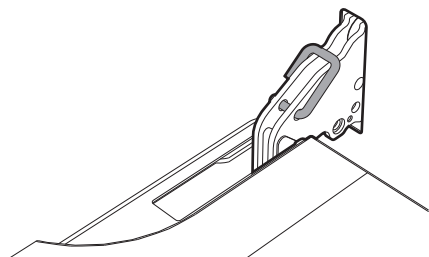


4.3 Smontaggio della porta

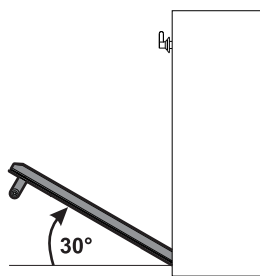
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

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

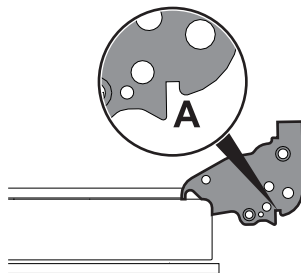


2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un'angolo di circa 30° ed estrarla.



3. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure. Abbassare la porta verso il basso e una

volta posizionata rimuovere i pernetti dai fori delle cerniere.



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.

4.5 Smontaggio dei vetri interni

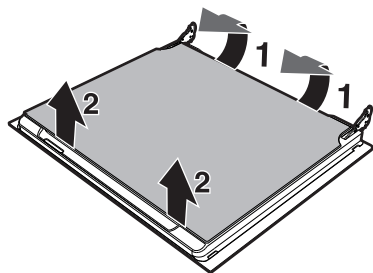
Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

1. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce **(1)**.
2. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore **(2)**. In tal

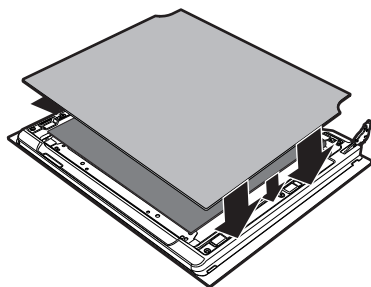


Pulizia e manutenzione

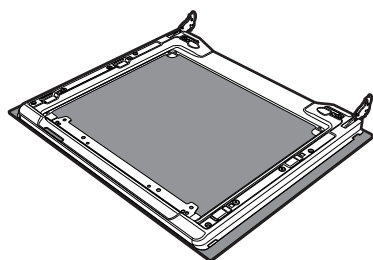
modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi sulla porta.



perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.



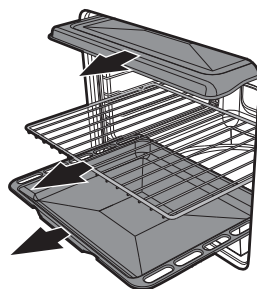
3. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



4.6 Pulizia all'interno del forno

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

Estrarre tutte le parti rimovibili.



4. Reinscrivere i vetri nell'ordine inverso alla rimozione.

5. Riposizionare il vetro interno. Fare attenzione a centrare ed incastrare i 4

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



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



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

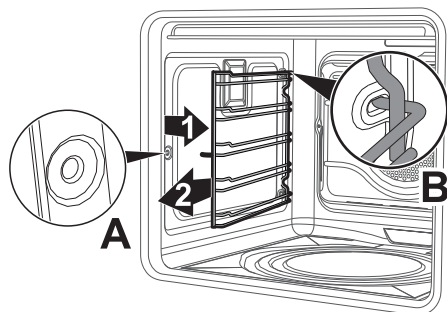


Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali. Questa operazione va effettuata ogni qual volta si utilizzi il ciclo di pulizia automatico (solo su alcuni modelli).

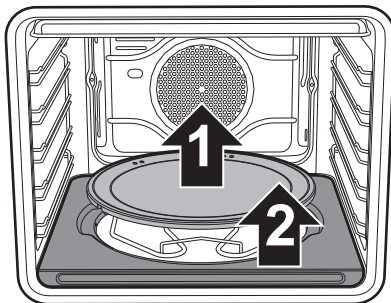
Per rimuovere i telai guida. Tirare il telaio verso l'interno del forno in modo da sganciarlo dall'incastro **A**, successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**.

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

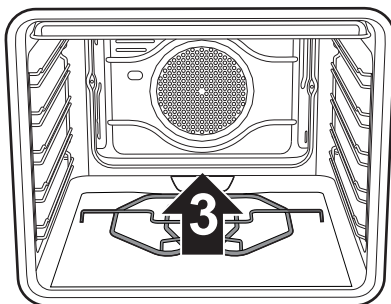


Solo sui modelli pizza:

Rimuovere in successione il coperchio piastra pizza (1) e il fondo (2) su cui è posizionata. Il fondo deve essere sollevato verso l'alto di pochi millimetri e poi estratto verso l'esterno.



Sollevare di qualche centimetro verso l'alto l'estremità della resistenza inferiore (3) e pulire il fondo del forno.



Risistemare il fondo d'appoggio della piastra pizza spingendolo fino a battuta contro il retro del forno e farlo scendere in modo da incastrare la piastrina della resistenza con la base stessa.



Pulizia e manutenzione

Pulizia della piastra pizza

La piastra pizza va lavata separatamente secondo i seguenti accorgimenti:

La pietra deve essere pulita dopo ogni utilizzo. Non procedere ad un nuovo riscaldamento se questa risulta incrostata. Per la pulizia versare 50 cc di aceto sulla piastra, lasciare agire per 10 minuti, poi rimuoverlo strofinando con una spugna a maglia metallica o abrasiva. Risciacquare con acqua e lasciare asciugare.

- Prima delle operazioni di pulizia, rimuovere lo sporco bruciato sulla pietra con l'aiuto di una spatola metallica o di un raschietto per la pulizia dei piani di cottura vetroceramici.
- Per una pulizia ottimale, la pietra deve essere ancora tiepida o, in alternativa, deve essere lavata con acqua calda.
- Utilizzare spugne a maglia metallica o scotch-brite abrasive, imbevute di limone o aceto.
- Non utilizzare detersivi.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Non lasciare la pietra in ammollo.
- La pietra umida non deve essere utilizzata prima di 8 ore dal termine delle operazioni di pulizia.

Nel tempo, la pietra potrebbe assumere delle cavillature sulla superficie. Questo non è altro che il normale dilatamento che subiscono, ad elevate temperature, gli smalti con la quale è rivestita la pietra.

4.7 Vapor Clean: pulizia assistita del forno (solo su alcuni modelli)



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



Uso non corretto

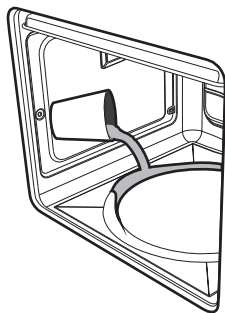
Rischio di danni alle superfici

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

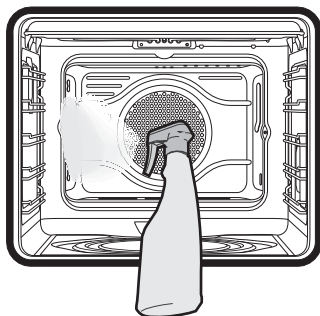
Operazioni preliminari

Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno. La protezione superiore può rimanere all'interno del forno.
- Versare circa 40cc di acqua sul fondo del forno. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.



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




- Chiudere la porta.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

Impostazione della Vapor Clean

1. Ruotare la manopola funzioni e la manopola temperatura sul simbolo .
2. Impostare una durata di cottura di 18 minuti tramite la manopola temporizzatore.
3. Al termine del ciclo di pulizia Vapor Clean il timer disattiva gli elementi riscaldanti del forno ed entra in funzione la suoneria.

Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

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

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



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



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

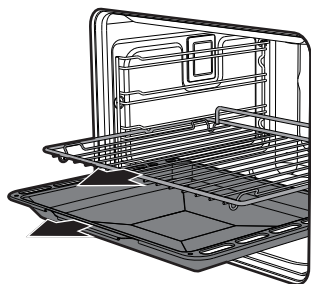


4.8 Pulizia all'interno del forno

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 con cura le parti umide.



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



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



4.9 Manutenzione straordinaria

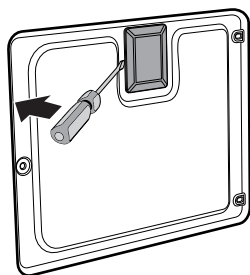


Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

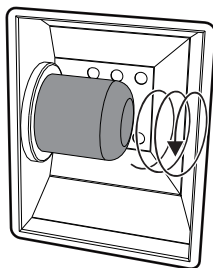
- Disattivare l'alimentazione elettrica del forno.

Sostituzione della lampada di illuminazione interna

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



4. Svitare e rimuovere la lampada.

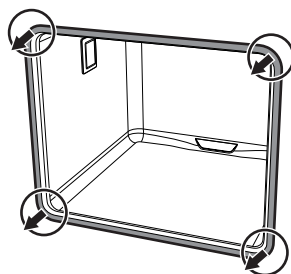


5. Sostituire la lampada con una simile (25W).

6. Rimontare il coperchio correttamente lasciando la sagomatura del vetro interna rivolta verso la porta.
7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.

Smontaggio della guarnizione forno ausiliario

Per un'accurata pulizia del forno ausiliario, la guarnizione della porta è removibile. Ai 4 angoli di ognuna sono posizionati dei ganci che le fissano al bordo. Tirare verso l'esterno i 4 angoli della guarnizione per staccare i ganci.



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



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.

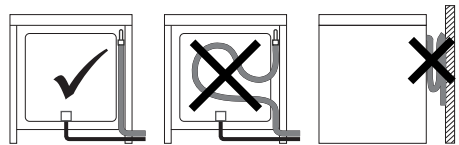
Informazioni generali

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. L'apparecchio è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. 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).

Allacciamento con tubo in gomma

Verificare che tutte le condizioni seguenti siano rispettate:

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

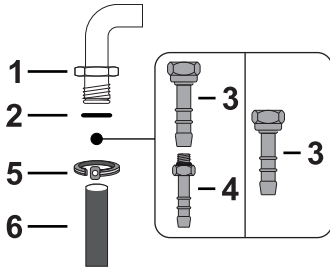


Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo in gomma conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente (verificare che la sigla di tale norma sia stampigliata sul tubo).

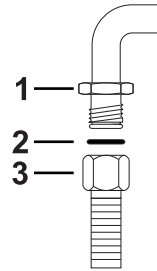
Avvitare accuratamente il portagomma **3** al raccordo gas **1** (filetto 1/2" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo la guarnizione **2**. A seconda del diametro del tubo gas utilizzato è possibile avvitare anche il portagomma **4** al portagomma **3**. Dopo aver serrato il o i portagomma calzare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



fissarlo con la fascetta **5** conforme alla norma vigente.



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.



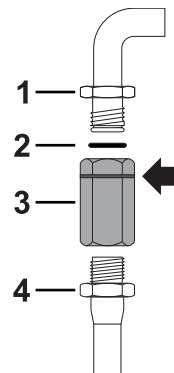
Il diametro interno del tubo deve essere di 8 mm per il Gas Liquido e 13 mm per il Gas Metano e per il Gas Città.

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta

Eeguire 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

Eeguire 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



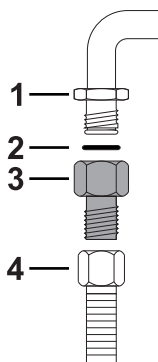


Installazione

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

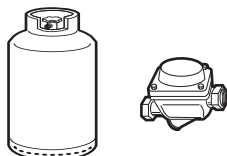
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

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



Allacciamento al gas liquido

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



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

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.

5.2 Adattamento ai diversi tipi di gas

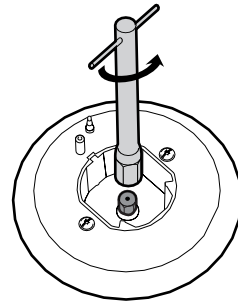


L'apparecchio è collaudato a gas metano G20 alla pressione di 20 mbar.

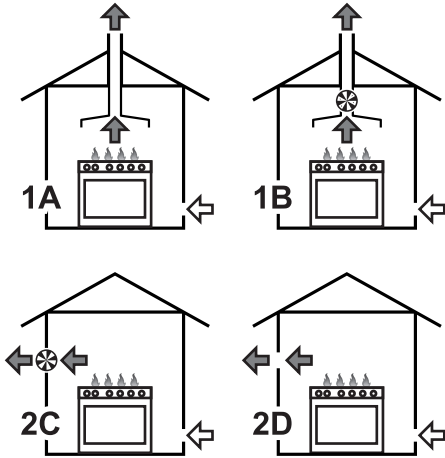
Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli sui bruciatori e regolare la fiamma minima dei rubinetti gas.

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 a tubo di 7 secondo il gas da impiegare (vedi Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli).



3. Riposizionare correttamente i bruciatori nelle sedi appropriate.



- 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

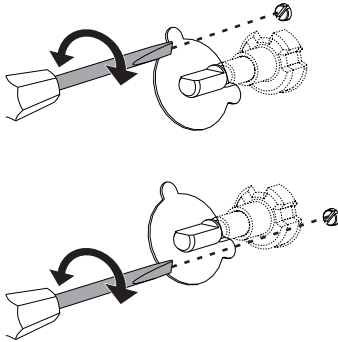


Installazione

Regolazione del minimo per gas metano o città

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

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



Regolazione del minimo per gas liquido

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



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

Lubrificazione dei rubinetti gas

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



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



Tipologie di gas e Paesi di appartenenza

Tipologia di gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 Gas Metano G20											
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25 20/25 mbar			•								
2 Gas Metano G25											
G25 25 mbar						•					
3 Gas Metano G25											
G25 20 mbar				•							
4 Gas Liquido G30/31											
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•	
G30/31 30/37 mbar	•							•			
G30/31 30/30 mbar						•			•		•
5 Gas Liquido G30/31											
G30/31 50 mbar				•	•						
6 Gas Città G110											
G110 8 mbar	•								•		•
7 Gas Città G120											
G120 8 mbar									•		



Installazione

Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

1 Gas Metano G20	AUX	SR	R	UR
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	3.5
Diametro ugello (1/100 mm)	72	97	115	133
Precamera (stampata su ugello)	(X)	(Z)	(Y)	(S)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1600
2 Gas Metano G25	AUX	SR	R	URP
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	3.5
Diametro ugello (1/100 mm)	72	94	121	138
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1600
3 Gas Metano G25	AUX	SR	R	URP
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	3.5
Diametro ugello (1/100 mm)	77	100	134	145
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1600
4 Gas Liquido G30/31	AUX	SR	R	URP
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	3.5
Diametro ugello (1/100 mm)	50	65	85	94
Precamera (stampata su ugello)	-	-	-	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	1600
Portata nominale G30 (g/h)	76	131	218	255
Portata nominale G31 (g/h)	75	129	215	250
5 Gas Liquido G30/31	AUX	SR	R	URP
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	3.5
Diametro ugello (1/100 mm)	43	58	70	75
Precamera (stampata su ugello)	(H2)	(M)	(Y)	(F4)
Portata ridotta (W)	400	500	800	1600
Portata nominale G30 (g/h)	76	131	218	255
Portata nominale G31 (g/h)	75	129	214	250
6 Gas Città G110	AUX	SR	R	URP
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	3.4
Diametro ugello (1/100 mm)	145	185	260	315
Precamera (stampata su ugello)	8	2	3	13
Portata ridotta (W)	400	500	800	1200
7 Gas Città G120	AUX	SR	R	URP
Portata termica nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	3.5
Diametro ugello (1/100 mm)	135	175	240	300
Precamera (stampata su ugello)	8	1	3	13
Portata ridotta (W)	400	500	800	1200

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



5.3 Collegamento elettrico



**Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione**

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

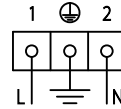
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

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~



Utilizzare un cavo **tripolare 3 x 1,5 mm²**.



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione.

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

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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



Installazione

5.4 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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



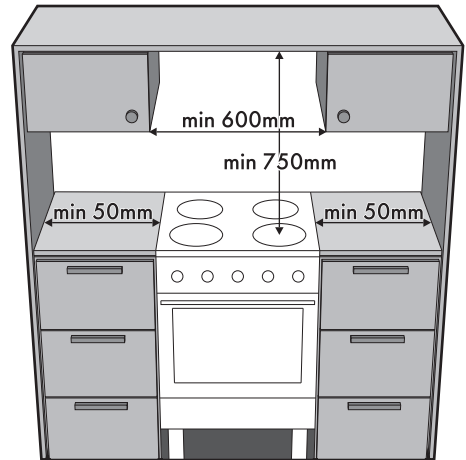
Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

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



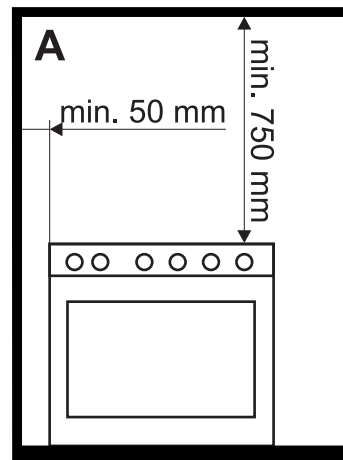
Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio
Rischio di incendio

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



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

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



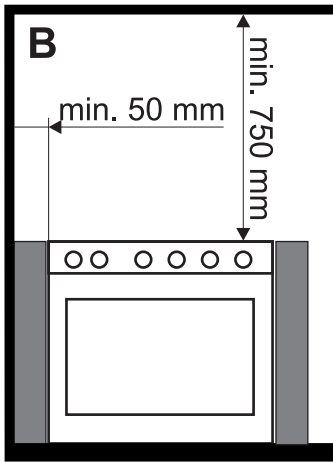
A - Classe 1

(Apparecchio libera installazione)

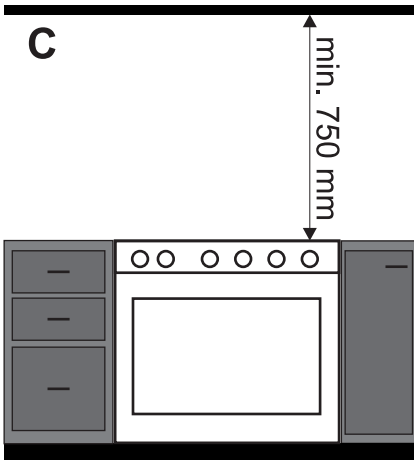
Informazioni generali

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

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



B - Classe 2 sottoclasse 1
(Apparecchio incassato)



C - Classe 2 sottoclasse 1
(Apparecchio incassato)



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

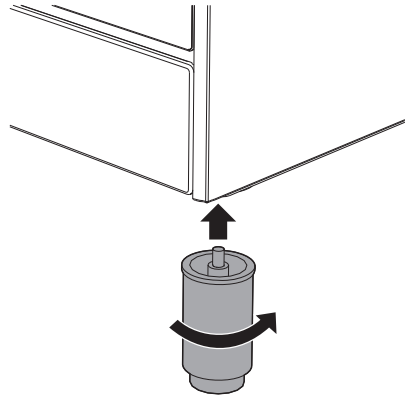
Posizionamento e livellamento



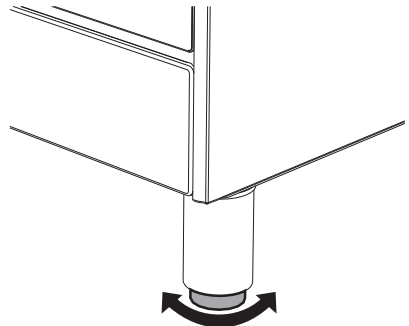
Apparecchio pesante
Rischio di danni all'apparecchio

- Inserire prima i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.

Dopo aver proceduto al collegamento elettrico, avvitare i quattro piedini in dotazione all'apparecchio.



4. Per 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.

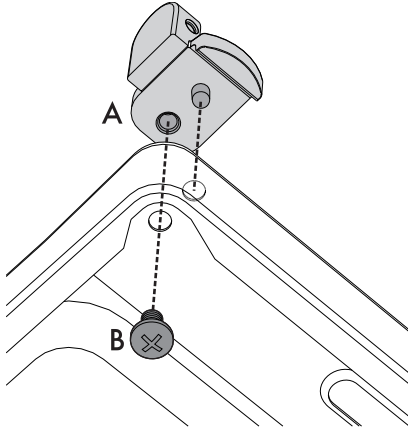




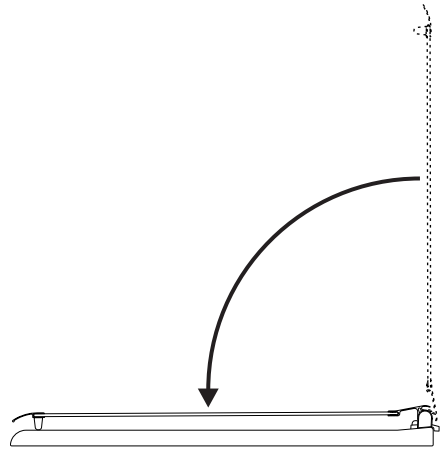
Installazione

Montaggio del coperchio (solo su alcuni modelli)

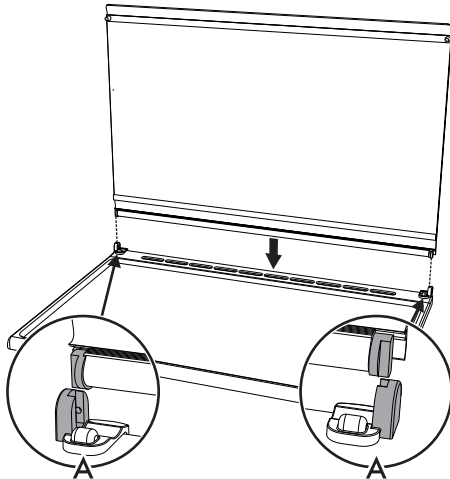
1. Montare i due supporti **A** e fissarli da sotto il piano cottura con le apposite viti **B**.



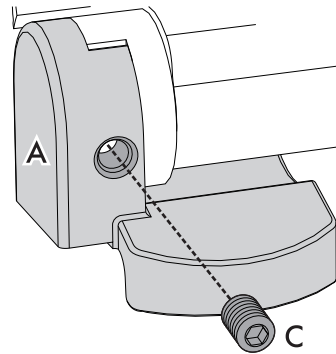
3. Abbassare il coperchio sul piano cottura.



2. Inserire dall'alto il coperchio parallelamente ai due supporti **A**.



4. Fissare il coperchio al piano cottura tramite le viti **C** inserite nella parte posteriore dei due supporti **A**.



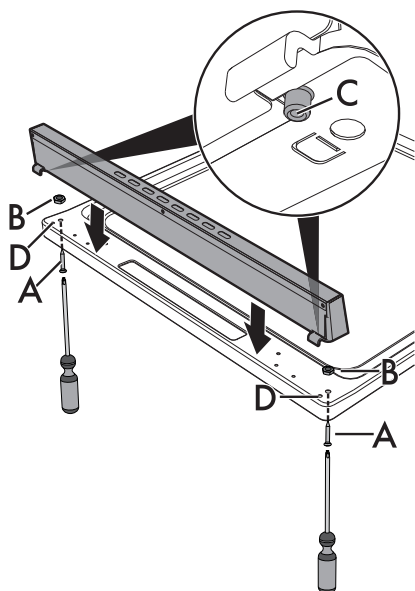


Montaggio dell'alzatina (solo su alcuni modelli)

i 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. Svitare i 2 dadi (**B**) posti sul retro del pianale.
2. Posizionare l'alzatina sopra il pianale facendo corrispondere i perni (**C**) con i fori (**D**).
3. Fissare l'alzatina al pianale avvitando le viti (**A**).



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.

