# Sommario

IT


## 1 Avvertenze 4

1.1 Avvertenze generali di sicurezza 4
1.2 Targhetta di identificazione 9
1.3 Responsabilità del produttore 9
1.4 Scopo dell'apparecchio 9
1.5 Questo manuale d'uso 9
1.6 Smaltimento 9
1.7 Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by 10
1.8 Come leggere il manuale d'uso 10
1.9 Per risparmiare energia 11

## 2 Descrizione 12

2.1 Piano cottura 13
2.2 Pannello comandi 14
2.3 Altre parti 15

## 3 Uso 17

3.1 Primo utilizzo 18
3.2 Uso degli accessori 18
3.3 Uso del piano a gas 19
3.4 Uso delle piastre a induzione 20
3.5 Uso dei forni 25
3.6 Cottura con funzione Direct Steam (forno umidificato) 27
3.7 Uso della sonda di temperatura (forno pirolitico) 29
3.8 Uso del vani ripostiglio 32
3.9 Consigli per la cottura 33
3.10 Orologio programmatore 34

## 4 Pulizia e manutenzione 43

4.1 Pulizia dell'apparecchio 43
4.2 Smontaggio delle porte 45
4.3 Pulizia dei vetri porta 46
4.4 Pulizia all'interno dei forni 46
4.5 Pirolisi (forno pirolitico) 51
4.6 Manutenzione straordinaria 53

## 5 Installazione 55

5.1 Collegamento gas 55
5.2 Adattamento ai diversi tipi di gas 57
5.3 Posizionamento 62
5.4 Collegamento elettrico 66
5.5 Per l'installatore 68


Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

# 1 Avvertenze

## 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

### Danni alle persone

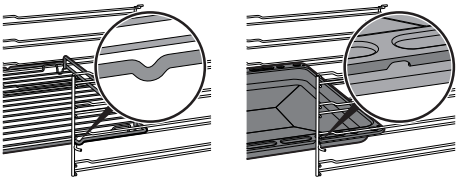
- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui pericoli ad esso connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- 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.

# Avvertenze

- 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.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.

## Danni all'apparecchio

- 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
- Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura
- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.

- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori, spugnette metalliche o raschietti).
- 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.
- In caso di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il servizio di Assistenza Tecnica.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 kHz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).

## 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.

# Avvertenze

- 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.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi in PVC 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.
- Prima del montaggio, accertarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e relativa pressione) e la regolazione dell'elettrodomestico siano compatibili;
- Le condizioni di regolazione per questo elettrodomestico sono riportate sull'etichetta regolazione gas.
- Questo elettrodomestico non è collegato ad un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in accordo con le attuali normative di installazione. Deve essere prestata particolare attenzione ai relativi requisiti in materia di ventilazione.

## 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.

- La capacità massima della vaschetta di evaporazione è di 250 ml.
- Prestare molta attenzione a non superare la capacità massima della vaschetta di evaporazione.

## 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, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita. Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

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

Tensione elettrica
**Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- 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 Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/ stand-by

I dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito www.smeg.com in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

## 1.8 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.

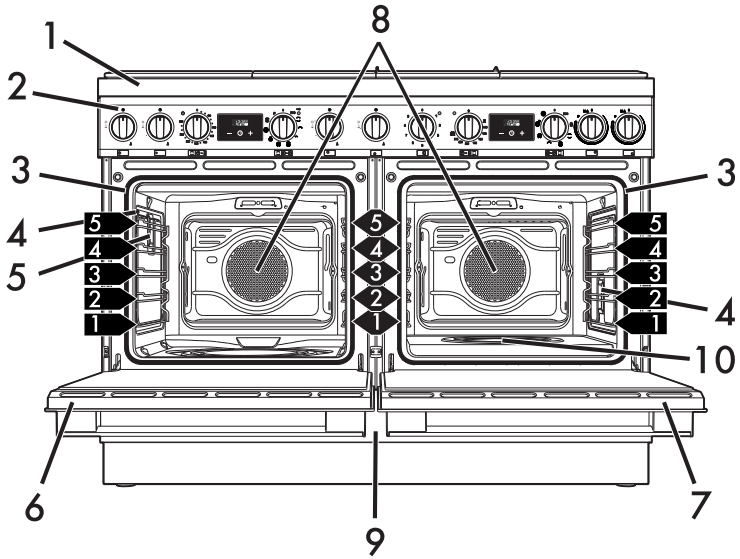
- Istruzione d'uso singola.

## 1.9 Per risparmiare energia

- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito il vano cottura.

# 2 Descrizione

## Descrizione generale




1 Piano cottura

2 Pannello comandi

3 Guarnizioni

4 Lampade

5 Presa per sonda di temperatura

6 Porta forno pirolitico

7 Porta forno umidificato

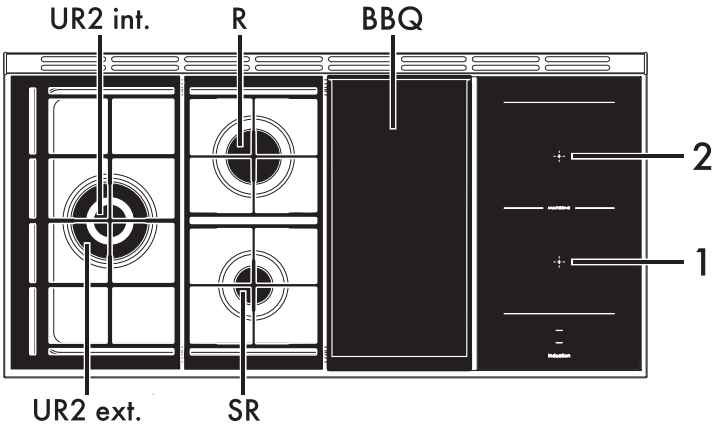
8 Ventole

9 Vano ripostiglio

10 Vaschetta di evaporazione

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

## 2.1 Piano cottura




**SR** = Bruciatore Semi Rapido

**R** = Bruciatore Rapido

**BBQ** = Piastra barbecue

**1** = Zona cottura a induzione anteriore

**2** = Zona cottura a induzione posteriore

**UR2 int.** = Bruciatore Ultra Rapido corona interna

**UR2 ext.** = Bruciatore Ultra Rapido corona esterna

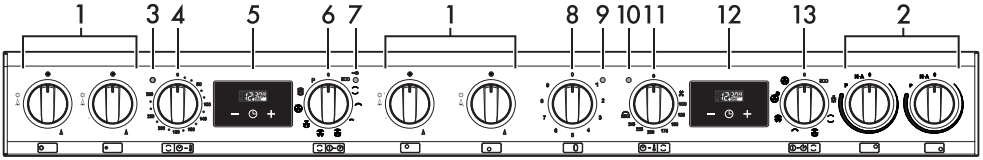
| Zona | Dimensioni (H x L - mm) | Potenza max assorbita (W)* | Potenza assorbita in funzione booster (W)* |
|---|---|---|---|
| 1 | 201 x 197 | 1650 | 1850 |
| 2 | 201 x 197 | 2100 | 3000 |

### Vantaggi della cottura ad induzione

Il piano è dotato di un generatore ad induzione per ogni zona di cottura. Ogni generatore sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico che induce una corrente termica sulla base della pentola. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso, ma creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

- Risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili) rispetto alla tradizionale cottura elettrica.
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento.
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.

## 2.2 Pannello comandi




### 1 Manopole bruciatori del piano

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

### 2 Manopole comando zona cottura

Utili per comandare le zone di cottura del piano ad induzione. Ruotare le manopole in senso orario per regolare la potenza di funzionamento della piastra che va da un minimo di **1** ad un massimo di **9**. La potenza di lavoro è indicata dal display posizionato sul piano di cottura.

### 3 Lampada spia

Lampeggia per indicare che il forno sta raggiungendo la temperatura impostata; a temperatura raggiunta rimane fissa.

> Il diverso comportamento delle lampade spia di temperatura "3" e "10" non è da considerarsi come un difetto.

### 4 - 11 Manopola temperatura

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

### 5 - 12 Orologio programmatore

Utili per visualizzare l'ora corrente, impostare cotture programmate e timer contaminuti.

### 6 - 13 Manopola funzioni

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.

### 7 Lampada spia del blocco porta

Si accende quando viene attivato il ciclo di pulizia automatico (pirolisi).

### 8 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.

### 9 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.

### 10 Lampada spia

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.

Il diverso comportamento delle lampade spia di temperatura "3" e "10" non è da considerarsi come un difetto.

## 2.3 Altre parti

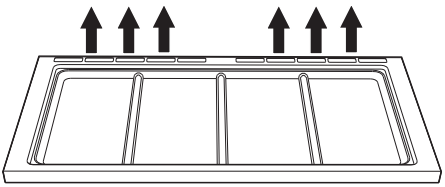
### Ripiani di posizionamento

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 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.



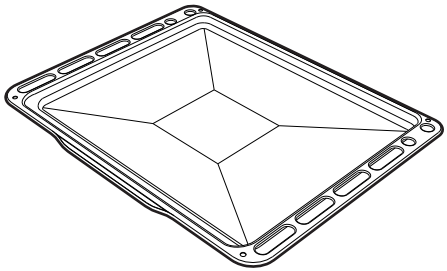
### Illuminazione interna

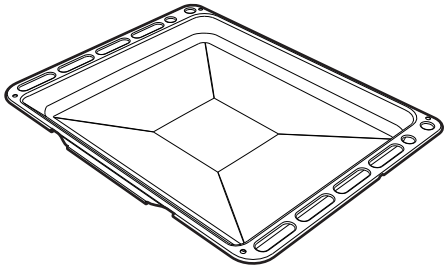
L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

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

## Accessori disponibili

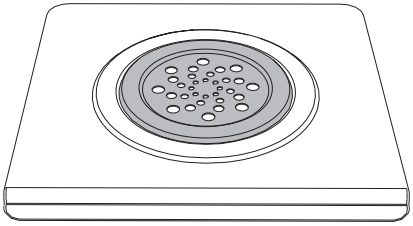
### Teglia forno





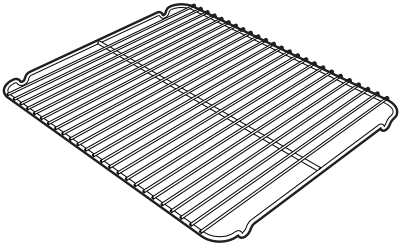
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante.

### Coperchio e vaschetta di evaporazione (forno umidificato)



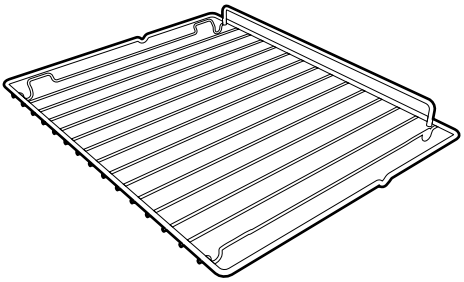
Utile per distribuire il vapore all'interno della cavità di cottura.

### Griglia per teglia



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

### Griglia

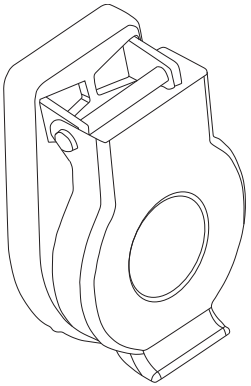


Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

### Sonda di temperatura (forno pirolitico)

Con la sonda di temperatura è possibile eseguire una cottura in base alla temperatura da essa misurata al centro dell'alimento.

### Coperchio di protezione (forno pirolitico)



Utile per chiudere e proteggere la presa della sonda di temperatura, quando quest'ultima non viene utilizzata.

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

## 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 bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.

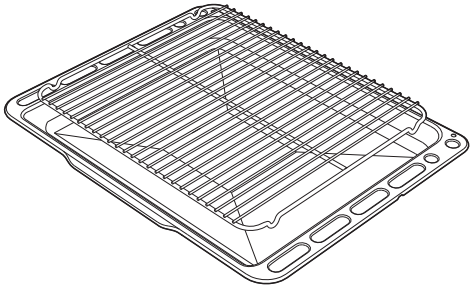
## 3.1 Primo utilizzo

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.

## 3.2 Uso degli accessori

### Griglia per teglia

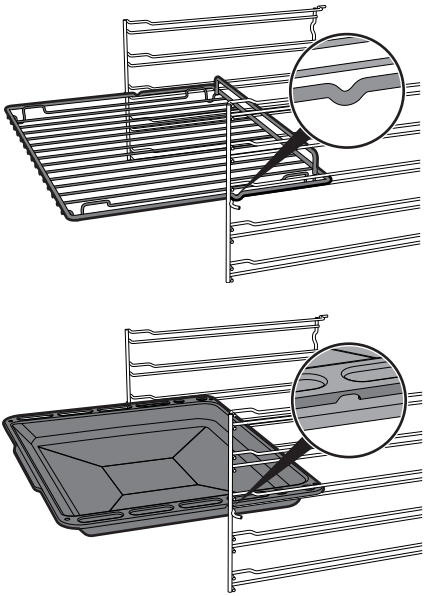
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



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

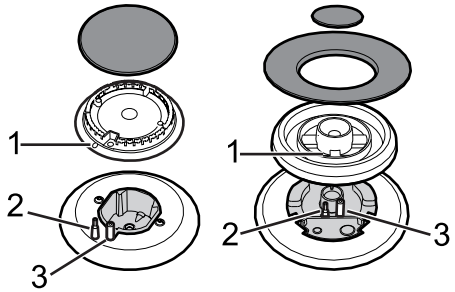
## 3.3 Uso del piano a gas

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 candelette 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:

- **SR**: 16 - 24 cm.
- **R**: 18 - 26 cm
- **UR2 int + ext**: 18 - 28 cm

## 3.4 Uso delle piastre a induzione

Dopo l'uso, spegnere le piastre utilizzate riportando la relativa manopola sulla posizione **O**. Mai fare affidamento solamente sul rilevatore presenza pentole.

Durante la prima connessione alla rete elettrica viene eseguito un controllo automatico che accende tutte le spie per alcuni secondi.

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. In corrispondenza di ogni manopola è indicata la zona di cottura associata.
È sufficiente ruotare in senso orario la manopola sul valore di potenza desiderato.

### Recipienti utilizzabili per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

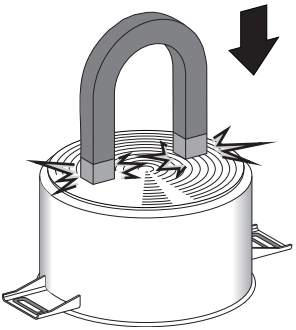
### Recipienti adatti:

- Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso.
- Recipienti in ghisa con fondo smaltato.
- Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale.

### Recipienti non adatti:

- Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.

Per verificare che la pentola sia adatta è sufficiente avvicinare una calamita al fondo: se questa viene attratta la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si dispone di una calamita si può mettere nel recipiente una piccola quantità d'acqua, posarlo su una zona di cottura e mettere in funzione la piastra. Se sul display verrà visualizzato il simbolo U, significa che la pentola non è adatta.



Usare esclusivamente recipienti con il fondo perfettamente piatto adatti per le piastre ad induzione. L'utilizzo di pentole col fondo irregolare potrebbe compromettere l'efficienza del sistema di riscaldamento fino ad impedire la rilevazione della pentola sulla piastra.

## Riconoscimento pentola

Quando su una zona di cottura non vi è alcuna pentola o se la pentola è troppo piccola, non viene trasmessa alcuna energia e sul display verrà visualizzato il simbolo U.

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di potenza impostato tramite la manopola. La trasmissione di energia si interrompe anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura (sul display verrà visualizzato il simbolo U).

Se si attiva la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, viene trasmessa solo l'energia necessaria.

## Limitazione della durata di cottura

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.

Se non si modificano le impostazione della zona di cottura, la durata di funzionamento massimo di ogni singola zona dipende dal livello di potenza selezionato.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale e se calda viene visualizzato il simbolo H sul display.

| Livello di potenza impostato | Durata massima della cottura in ore |
|---|---|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 - 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1 ½ |

## Protezione da surriscaldamento

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formino temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

## Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella trovate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

| Livello di potenza | Adatto per: |
|---|---|
| 0 | Posizione OFF |
| U | Mantenimento calore |
| 1 - 2 | Cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima) |
| 3 - 4 | Cottura |
| 5 - 6 | Cottura di grandi quantità di cibo, arrostimento di pezzi più |
| 7 - 8 | Arrostire, soffritto con farina |
| 9 | Arrostire |
| P * | Arrostire / Rosolare, cuocere (potenza massima) |

*** vedi funzione booster**

## Residuo calore

Uso non corretto
**Pericolo di ustioni**

- Fare molta attenzione ai bambini, perché difficilmente possono vedere l'indicazione di residuo calore. Dopo l'uso le zone di cottura rimangono molto calde per un certo periodo di tempo, anche se spente. Evitare che i bambini vi appoggino le mani.

Dopo lo spegnimento della zona di cottura se la zona è ancora calda verrà visualizzato sul display il simbolo H.

Quando la temperatura si abbasserà sotto i 60°C il simbolo non verrà più visualizzato.

## Acceleratore di riscaldamento

Ogni zona di cottura è dotata di un acceleratore di riscaldamento che permette di erogare la massima potenza per un tempo proporzionale alla potenza selezionata.

Questa funzione permette di raggiungere la potenza selezionata nel minor tempo possibile.

1. Ruotare la manopola in senso antiorario sulla posizione **A** e rilasciare. Sul display appare il simbolo A.
2. Entro 3 secondi, selezionare la potenza di riscaldamento desiderata (**1...8**). La potenza selezionata e il simbolo A lampeggiano alternativamente sul display.

In qualsiasi momento è possibile aumentare il livello di potenza. Il periodo di "massima potenza" viene automaticamente modificato.

Una volta terminato il periodo di accelerazione il livello di potenza rimarrà quello precedentemente selezionato.

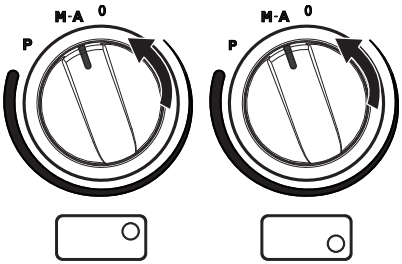
Se la potenza viene ridotta, ruotando la manopola in senso antiorario, l'acceleratore di riscaldamento viene automaticamente disabilitato.

## Funzione Multizone

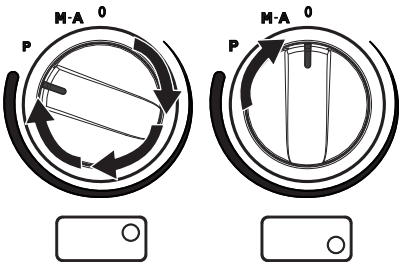
Tramite questa funzione è possibile pilotare contemporaneamente due zone cottura (anteriore e posteriore) per l'utilizzo di pentole come pesciere o recipienti con forma rettangolare.

### Per attivare la funzione Multizone:

1. Ruotare e mantenere ruotate le manopole zone cottura a induzione contemporaneamente, in senso antiorario, sulla posizione **M-A** fino all'emissione di un segnale acustico breve.




2. Riportare la manopola della zona posteriore sulla posizione **9** e ruotare la manopola zona anteriore fino alla posizione **0**; verrà emesso un segnale acustico prolungato.



3. Agire sulla manopola zona cottura anteriore per impostare la potenza desiderata: ora questa manopola controlla entrambe le zone coinvolte.

Per disattivare la funzione Multizone:

- Riportare entrambe le manopole sulla posizione **0** (spento).

Questa funzione gestisce automaticamente una equa ripartizione della potenza su entrambe le zone coinvolte.

## Blocco comandi

Il blocco comandi è un dispositivo che permette di proteggere l'apparecchio dall'uso involontario o non appropriato.

1. Con tutte le zone di cottura spente, ruotare contemporaneamente le due manopole comando zona cottura a induzione in senso antiorario (posizione **A**).
2. Mantenere ruotate le manopole finché sui display non compaiono i simboli **L**.
3. Rilasciare le manopole.

Per rimuovere il blocco comandi ripetere le stesse operazioni descritte precedentemente.

Se le manopole sono state mantenute ruotate sulla posizione **A** per più di 30 secondi, sui display appare il messaggio di errore **r**

## Funzione Booster

La funzione Booster consente di attivare la zona di cottura alla massima potenza per un periodo massimo di 5 minuti. Utile per portare rapidamente ad ebollizione una grande quantità d'acqua o passare a fuoco vivo la carne.

- Ruotare la manopola in senso orario sulla posizione **P** per due secondi e poi rilasciare.

Sul display appare il simbolo **P**. Dopo 5 minuti la funzione Booster viene automaticamente disattivata e la cottura prosegue a livello di potenza **9**.

**Solo su alcune zone:** la funzione Booster rimane sempre attiva ed è necessario disattivarla manualmente tramite la manopola corrispondente.

La funzione booster è prioritaria rispetto alla funzione acceleratore di riscaldamento.

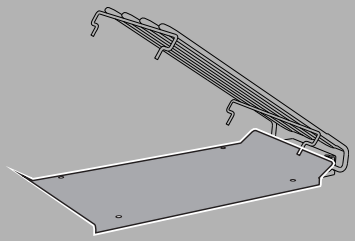
## Piastra barbecue

**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.

Temperatura elevata
**Danni all'apparecchio**

Non utilizzare la piastra barbecue senza la protezione pianale.



Utile per cuocere alla griglia, gratinare o come barbecue.

- 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 15 minuti prima di appoggiare gli alimenti.

## 3.5 Uso dei forni

### Accensione dei forni

Per accendere i forni:

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.

### Elenco funzioni forno pirolitico e forno umidificato

ECO

Eco

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

Ideale per tutti i tipi di cibi. Non è consigliata per alimenti che richiedono lievitazione.

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

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

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

La funzione ECO è consigliata per cotture che non richiedono temperature superiori a 210°C. Per cotture a temperature superiori si raccomanda di scegliere un'altra funzione.

### Vapor Clean

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

### Statico

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

### Grill

Il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Tale funzione permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolar modo carne.

### Grill piccolo (solo forno pirolitico)

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

### 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 ventilato

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

### Suola ventilata

La combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore.

Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

### Circolare ventilato

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.

### Direct Steam (solo forno umidificato)

Questa funzione attiva la parte centrale della resistenza inferiore in combinazione con la resistenza circolare e la ventola, consentendo la cottura degli alimenti tramite l'evaporazione dell'acqua situata nell'apposita vaschetta. L'azione della ventola distribuisce uniformemente il calore e il vapore generato, risultando in una cottura delicata che mantiene inalterato l'aspetto e il contenuto nutritivo degli alimenti.

### Turbo (solo forno pirolitico)

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.

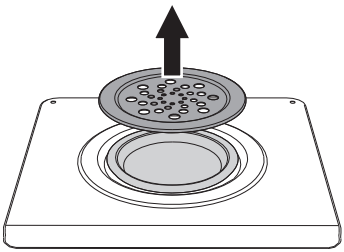
### Pirolisi (solo forno pirolitico)

Impostando questa funzione il forno raggiunge temperature che arrivano fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne.

## 3.6 Cottura con funzione Direct Steam (forno umidificato)

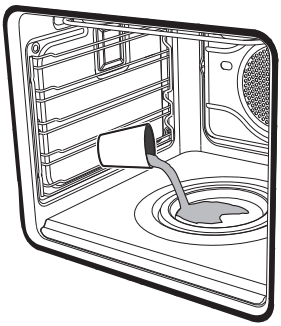
Non collocare alcun oggetto o pietanza sul fondo del vano cottura. Il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Sollevare il coperchio della vaschetta di evaporazione.

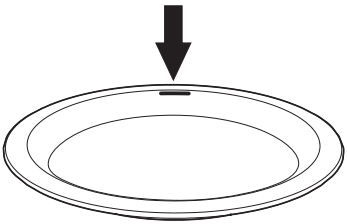


3. Riempire la vaschetta con un quantitativo d'acqua sufficiente per la durata della cottura (vedi " Tabella indicativa delle cotture con funzione Direct Steam").

- Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.



Il livello massimo di capienza della vaschetta è indicato da una tacca incisa sulla sua superficie interna.



La capacità massima della vaschetta di evaporazione è di 250 ml.

4. Riporre il coperchio sulla vaschetta.
5. Appoggiare la pietanza sulla teglia.
6. Introdurre la teglia con la pietanza nel vano cottura.
7. Selezionare la funzione Direct Steam tramite la manopola funzioni.
8. Selezionare la temperatura e il tempo di cottura tramite le apposite manopole.

Per risultati ottimali e per risparmiare energia, si raccomanda di riempire la vaschetta con una quantità d'acqua sufficiente per la cottura desiderata.

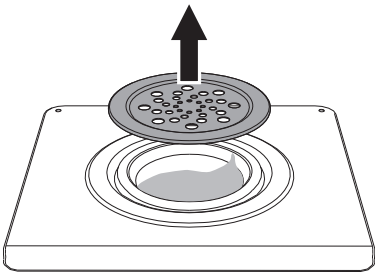
### Termine della cottura Direct Steam

1. Porsi di lato all'apparecchio e aprire la porta di qualche centimetro per alcuni secondi per far uscire il vapore in eccesso.
2. Aprire completamente la porta ed estrarre la pietanza dal vano cottura con molta cautela.
3. Prima di procedere con le operazioni di pulizia attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.

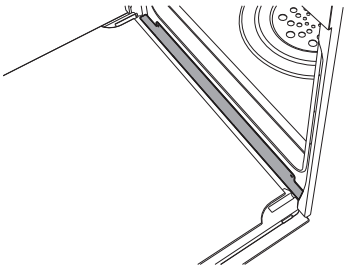
NB: Il coperchio della vaschetta di evaporazione potrebbe essere molto caldo: munirsi delle adeguate protezioni.

Nel caso in cui sia appena stata effettuata una funzione di cottura con temperature superiori ai 100°C, è necessario attendere il raffreddamento del vano cottura per poter effettuare una cottura Direct Steam.

4. All'interno del vano cottura, rimuovere il coperchio dalla vaschetta di evaporazione, rimuovere l'eventuale acqua residua e asciugare bene.



5. Con l'ausilio di una spugna, rimuovere la condensa sul fondo del vano cottura, sulle pareti, sul vetro della porta e sul raccogligocce della facciata dell'apparecchio.



Attenzione: l'acqua potrebbe essere molto calda.

## 3.7 Uso della sonda di temperatura (forno pirolitico)

Temperatura elevata della sonda di temperatura
**Pericolo di ustioni**

- Non toccare l'asta o la punta della sonda dopo averla utilizzata.
- Proteggere le mani con guanti termici quando si utilizza la sonda.

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

- Non graffiare o danneggiare le superfici smaltate o cromate con la punta o la spina a jack della sonda di temperatura.

Uso non corretto
**Rischio di danni all'apparecchio**

- Non inserire la sonda nelle aperture e nelle asole dell'apparecchio.
- Utilizzare solamente la sonda di temperatura fornita o raccomandata dal costruttore.
- Quando non si utilizza la sonda, assicurarsi che il coperchio di protezione sia chiuso correttamente.

Uso non corretto
**Rischio di danni alle persone**

- La sonda di temperatura non va lasciata incustodita.
- Non permettere ai bambini di giocare con la sonda.
- Prestare molta attenzione a non ferirsi con le parti acuminate della sonda.

Uso non corretto
**Rischio di danni alla sonda di temperatura**

- Non tirare il cavo per rimuovere la sonda dalla presa o dall'alimento.
- Fare attenzione che la sonda o il suo cavo non rimangano incastrati nella porta.
- Qualunque parte della sonda non deve entrare in contatto con le pareti del vano cottura, con gli elementi riscaldanti, con le griglie o le teglie quando questi sono ancora caldi.
- Quando non utilizzata, la sonda non va conservata all'interno dell'apparecchio.
- Assicurarsi che la spina sonda sia inserita fino in fondo nella presa.
- Non utilizzare la sonda per inserire o rimuovere gli alimenti dal vano cottura.

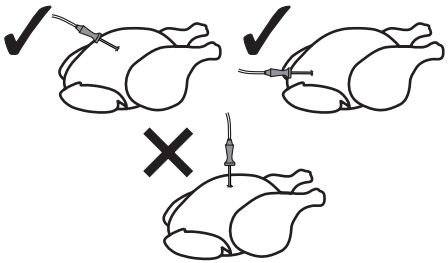
Con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrosti, carré, carne di vari tagli e dimensioni.

La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza.

La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta.

### Corretta applicazione della sonda

1. Posizionare l'alimento su di una teglia.
2. Inserire la punta della sonda all'interno dell'alimento fuori forno.
3. Per risultati ottimali, assicurarsi che la sonda di temperatura sia inserita, nella parte più spessa dell'alimento, trasversalmente e almeno per 3/4 della sua lunghezza, ma che non vada a toccare la teglia sottostante e che non esca dall'alimento stesso.



Per una misura precisa della temperatura al cuore della pietanza, la punta della sonda non deve entrare in contatto con ossa o parti grasse.

La temperatura minima del forno consigliata per le cotture con sonda è 120°C, tranne nel caso di cottura a bassa temperatura (vedere Cap. 3.8)

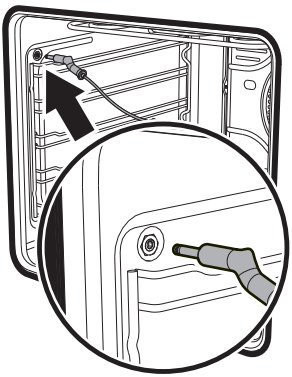
**Impostare una cottura con sonda di temperatura**

Con preriscaldamento:

1. Impostare una cottura manuale (vedi "Uso dei forni").
2. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta e introdurre la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.
3. Inserire la spina a jack della sonda nell'apposita presa laterale servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio.

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

- Proteggere le mani con guanti termici quando si utilizza la sonda.



4. Chiudere la porta.
5. Premere il tasto per alcuni secondi;

   Premere di nuovo il tasto . Il display mostra la temperatura obiettivo di default 80°C mentre il simbolo A lampeggia.
6. Agire sui tasti – e + per regolare la temperatura obiettivo tra un valore minimo ed un massimo.

- **Temperatura obiettivo minima:** corrisponde alla temperatura istantanea misurata dalla sonda più 2°C.
- **Temperatura obiettivo massima:** 99°C

7. Attendere alcuni secondi oppure premere il tasto per visualizzare la temperatura istantanea misurata dalla sonda.

A questo punto la cottura procederà fino a che la temperatura istantanea misurata dalla sonda non eguaglierà la temperatura obiettivo impostata dall'utente.

Senza preriscaldamento:

1. Aprire la porta.
2. Introdurre la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere con la sonda applicata.
3. Inserire la spina a jack della sonda nell'apposita presa laterale servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio.

4. Impostare la cottura con sonda come illustrato ai passi n°5, n°6 e n°7 del paragrafo precedente.
5. Impostare una cottura manuale tramite la selezione della temperatura e della funzione di cottura (vedi "Uso dei forni").

**Quando la cottura con sonda di temperatura è in corso**

Quando si utilizza la sonda di temperatura non è possibile impostare una cottura programmata o una cottura temporizzata.

In corso di cottura con sonda di temperatura, i tasti — e + non producono alcun effetto.

1. Con una pressione prolungata del tasto ⌄ viene attivato timer contaminuti; premere di nuovo ⌄ per visualizzare la temperatura obiettivo, e agire sui tasti — e + per regolarla in corso di cottura.
2. Premere di nuovo ⌄ oppure attendere 5 secondi per tornare alla modalità cottura.

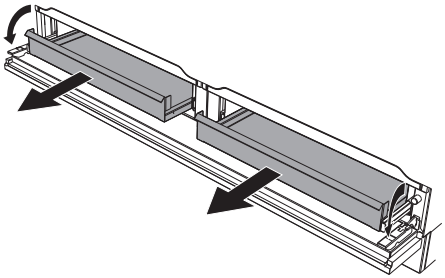
**Al termine della cottura**

Quando la temperatura obiettivo impostata per la sonda di temperatura viene raggiunta, gli elementi riscaldanti vengono disattivati e l'apparecchio emette una serie di segnali acustici.

1. Premere un tasto dell'orologio programmatore per interrompere la suoneria.
2. Aprire la porta.
3. Rimuovere la sonda dall'alimento e dalla presa.
4. Estrarre l'alimento dal vano cottura.
5. Assicurarsi che il coperchio di protezione sia ben chiuso.

## 3.8 Uso del vani ripostiglio

Nella parte inferiore della cucina si trovano i vani ripostiglio, accessibili aprendo la porta a ribalta. Possono essere utilizzati per riporre pentole o oggetti metallici necessari all'utilizzo dell'apparecchio.



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

- Gli oggetti contenuti all'interno del vano ripostiglio potrebbero essere molto caldi.

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

### Cottura a bassa temperatura con sonda

- Si consiglia questo tipo di cottura per carni tenere e magre che non devono superare i 65°C al cuore. Impostare una temperatura del forno tra gli 90° e i 100°C. Questo tipo di impostazione allunga il tempo di cottura, ma preserva le caratteristiche qualitative dell'alimento e impedisce una riduzione di volume eccessiva dello stesso.
- Per un miglior risultato, prima di procedere con la cottura a bassa temperatura, rosolare la carne a fuoco vivo in padella per 1 o 2 minuti su ogni lato.

### 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.

## 3.10 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

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, impostando l'ora su uno dei due orologi, l'altro assumerà lo stesso orario.

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 0:00 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.

Utilizzare lo stesso orologio usato per la prima impostazione dell'ora.

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

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 A e la dicitura dur 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 A.

Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo si spegne, il simbolo A 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 0:00 e la scritta dur mentre il simbolo A 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 End 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 il 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 A 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 dur 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 0:00 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

| Pietanze | Peso (Kg) | Funzione | Ripiano | 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 | Statico Ventilato | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 | |
| Lonza di maiale | 2 | Statico Ventilato | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Salsicce | 1,5 | Grill ventilato | 4 | Max | 15 | |
| Roast beef | 1 | Statico Ventilato | 2 | 200 | 40 - 45 | |
| Coniglio arrosto | 1,5 | Circolare/Statico | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Fesa di tacchino | 3 | Statico Ventilato | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 | |
| Coppa al forno | 2 - 3 | Statico Ventilato | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 | |
| Pollo arrosto | 1,2 | Statico Ventilato | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 | |
| | | | | | Lato 1 | Lato 2 |
| Braciole di maiale | 1,5 | Grill ventilato | 4 | Max | 15 | 5 |
| Costine | 1,5 | Grill ventilato | 4 | Max | 10 | 10 |
| Pancetta di maiale | 0,7 | Grill | 5 | Max | 7 | 8 |
| Filetto di maiale | 1,5 | Grill ventilato | 4 | Max | 10 | 5 |
| Filetto di manzo | 1 | Grill | 5 | Max | 10 | 7 |
| Trota salmonata | 1,2 | Statico Ventilato | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 | |
| Coda di rospo | 1,5 | Statico Ventilato | 2 | 160 | 60 - 65 | |
| Rombo | 1,5 | Statico Ventilato | 2 | 160 | 45 - 50 | |
| Pizza | 1 | Statico Ventilato | 2 | Max | 8 - 9 | |
| Pane | 1 | Circolare/Statico | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 | |
| Focaccia | 1 | Statico Ventilato | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 | |
| Ciambella | 1 | Circolare/Statico | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Crostata | 1 | Circolare/Statico | 2 | 160 | 35 - 40 | |
| Torta di ricotta | 1 | Circolare/Statico | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 | |
| Tortellini farciti | 1 | Statico Ventilato | 2 | 160 | 20 - 25 | |
| Torta paradiso | 1,2 | Circolare/Statico | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Bignè | 1,2 | Statico Ventilato | 2 | 180 | 80 - 90 | |
| Pan di Spagna | 1 | Circolare/Statico | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 | |
| Torta di riso | 1 | Statico Ventilato | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Brioches | 0,6 | Circolare/Statico | 2 | 160 | 30 - 35 | |

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

## Tabella indicativa delle cotture con funzione Direct Steam

| Pietanze | Peso (Kg) | Acqua (ml) | Ripiano | Temperatura (°C) | Tempo (minuti) |
|---|---|---|---|---|---|
| Lasagne | 1,6 | 120 - 130 | 2 | 190 - 200 | 35 - 40 |
| Pasta al forno | 1,2 - 1,5 | 120 - 130 | 2 | 190 - 200 | 35 - 40 |
| **CARNE** | | | | | |
| Arrosto di tacchino | 1,5 | 180 | 2 | 190 - 200 | 80 - 90 |
| Lonza di maiale | 1,5 | 180 | 2 | 190 - 200 | 85 - 90 |
| Coniglio arrosto (a pezzi) | 1 | 160 | 2 | 180 - 190 | 80 - 90 |
| Costine (striscia unita) | 0,5 | 160 | 2 | 200 | 55 - 60 |
| Cosciotto di agnello ben cotto | 2 | 160 | 2 | 190 - 200 | 95 - 100 |
| **IMPASTI** | | | | | |
| Panini | 100gr. cad. | 60 | 2 | 180 | 30 - 35 |
| Pane (pagnotta) | 0,4 | 80 | 2 | 180 | 40 - 45 |
| Focaccia | 1 | 80 | 2 | 190 - 200 | 20 - 25 |
| **PESCE FRESCO** | | | | | |
| Branzino | 0,4 - 0,5 | 100 | 2 | 200 | 25 |
| Trancio di salmone (spessore 2 cm) | 0,18 | 80 | 2 | 180 | 17 |
| Coda di rospo (intera) | 0,7 | 100 | 2 | 200 - 210 | 45 - 50 |

| Pietanze | Peso (Kg) | Acqua (ml) | Ripiano | Temperatura (°C) | Tempo (minuti) |
|---|---|---|---|---|---|
| **VERDURE** | | | | | |
| Patate arrosto | 1 | 80 | 2 | 210 - 220 | 40 - 45 |
| Verdure miste arrosto | 0,6 | 80 | 2 | 210 | 35 |
| **RISCALDAMENTO PIETANZA** | | | | | |
| Pasta | 0,3 | 100 - 110 | 2 | 120 | 15 - 25 |
| Arrosto a fette/ costine | 0,5 | 100 - 110 | 2 | 120 | 15 - 25 |
| Pane | 0,5 | 100 - 110 | 2 | 120 | 15 - 25 |
| Strudel | 0,5 | 100 - 110 | 2 | 120 | 15 - 25 |
| **DOLCI** | | | | | |
| Ciambella | 1 | 60 | 2 | 160 | 50 - 55 |
| Strudel | 1 | 60 | 2 | 170 | 35 - 40 |
| Muffin | 40 gr ogni pirottino | 60 | 2 | 160 | 15 - 17 |
| Torta paradiso | 1 | 60 | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Pan di spagna | 1 | 60 | 2 | 160 | 60 - 65 |
| Biscotti (spessore 0,5 cm) | totale impasto 0,3 | 60 | 2 | 170 | 18 - 20 |

Le quantità d'acqua consigliate in tabella possono variare in base al tipo di alimento, il peso e la durata di cottura.

Il preriscaldamento è sempre previsto in funzione Direct Steam.

Arrosti, verdure e patate durante la cottura vanno mescolate e/o girate per avere una rosolatura uniforme su tutti i lati.

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

## Tabella indicativa delle cotture con sonda di temperatura

| Tipo e taglio di carne | Temperatura obiettivo (°C) |
|---|---|
| **Manzo** | |
| Roast beef: al sangue | 50 - 53 |
| Roast beef: media | 55 - 58 |
| Roast beef: ben cotto | 65 - 70 |
| Costata: al sangue* | 50 |
| Costata: media* | 58 |
| Costata: ben cotto* | 70 |
| **Maiale** | |
| Arrosto di lonza | 80 - 85 |
| Spalla | 80 - 85 |
| Salsiccie** | 75 - 80 |
| **Vitello** | |
| Arrosto di vitello | 75 - 80 |
| **Pollame** | |
| Pollo intero | 80 - 85 |
| Tacchino intero | 80 - 85 |
| Arrosto di tacchino (intero o petto) | 80 - 85 |
| **Agnello** | |
| Cosciotto di agnello con osso (al sangue) | 65 |
| Cosciotto di agnello con osso (ben cotto) | 75 - 80 |
| **Cottura a bassa temperatura** | |
| Manzo/roastbeef: al sangue*** | 50 - 54 |
| Manzo/roastbeef: media*** | 55 - 60 |

* Le temperature indicate possono variare a seconda dello spessore del filetto.

** Per alimenti insaccati si raccomanda una funzione adatta per avere una buona grigliatura esterna.

*** Si consiglia di rosolare la carne in padella su ogni lato per qualche minuto, prima di infornare.

# 4 Pulizia e manutenzione

### 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.

## 4.1 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 del piano vetroceramico

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto. Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.

**I granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarlo quando si spostano le pentole.

Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

**Cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Si possono formare **superfici lucide** dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detergenti non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.

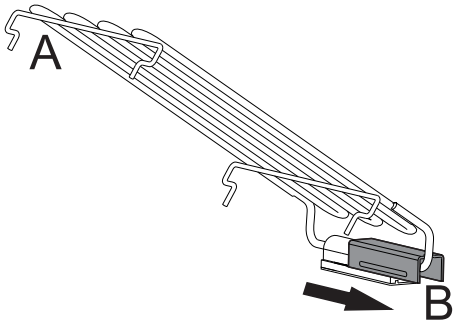
## Griglie del piano cottura

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

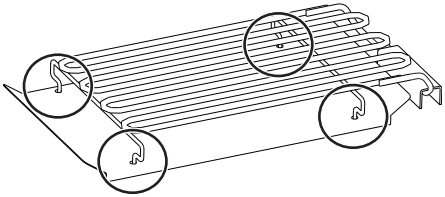
Il continuo contatto delle griglie con la fiamma può provocare nel tempo un'alterazione dello smalto in prossimità delle aree esposte al calore. Si tratta di un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica affatto la funzionalità di questo componente.

## Pulizia protezione pianale barbecue

1. Sollevare la resistenza **A** e bloccarla tramite l'apposito fermo **B**.




2. Pulire il ripiano e la zona sottostante da eventuali residui, macchie d'olio o grasso.
3. Rimuovere il fermo della resistenza **B** e abbassarla in modo che i piedini entrino nei fori del pianale.



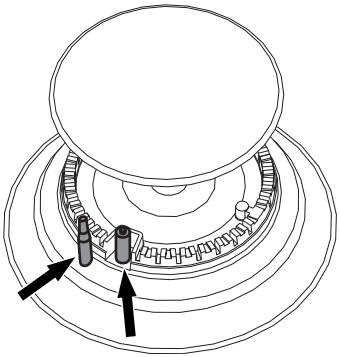
## Corone spartifiamma e cappellotti

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.

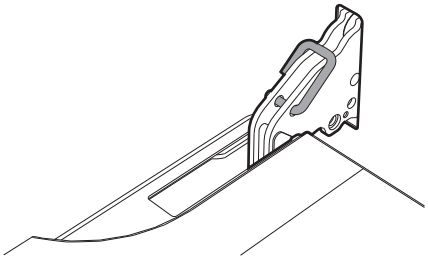


## 4.2 Smontaggio delle porte

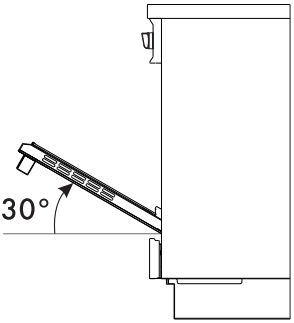
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere le porte e posizionarle su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

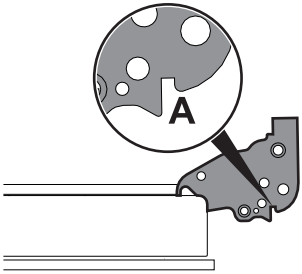
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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.




## 4.3 Pulizia dei vetri porta

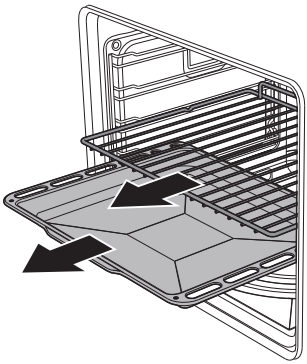
Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

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

## 4.4 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 detergenti 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.

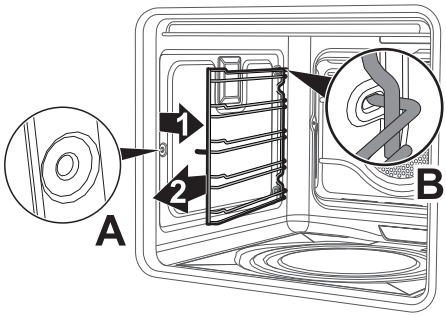
Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di rimuovere la porta.

### 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.




### Vapor Clean (forno umidificato)

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**

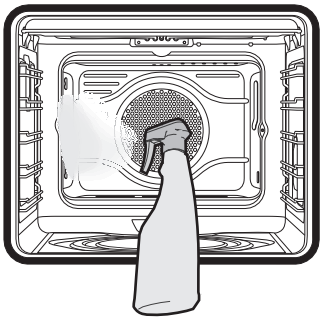
- Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

### 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 sul simbolo e la manopola temperatura sul simbolo .
2. Impostare una durata di cottura di 18 minuti tramite l'orologio programmatore.
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.

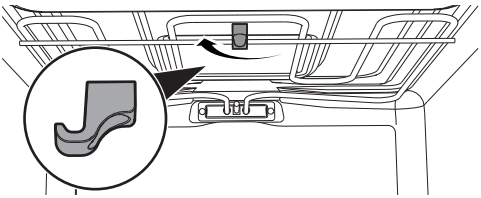
## Pulizia della parte superiore (forno umidificato)

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

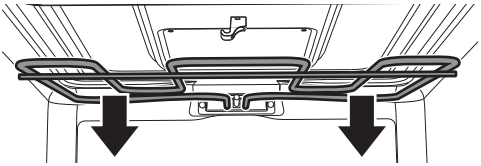
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

L'apparecchio è dotato di una resistenza basculante che permette di agevolare la pulizia della parte superiore del forno.

1. Sollevare leggermente la resistenza superiore e ruotare il fermo di 90° per liberare la resistenza.



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Uso non corretto
**Rischio di danni all'apparecchio**

- Non flettere eccessivamente la resistenza durante la fase di pulizia.

Al termine delle operazioni di pulizia riportare la resistenza in posizione e ruotare il fermo per agganciarla.

## Pulizia della vaschetta di evaporazione e del coperchio (forno umidificato)

Si raccomanda di pulire e asciugare bene la vaschetta di evaporazione e il coperchio forato al termine di ogni cottura Direct Steam.

Si possono utilizzare prodotti per la pulizia di uso comune; evitare prodotti troppo aggressivi e/o acidi.

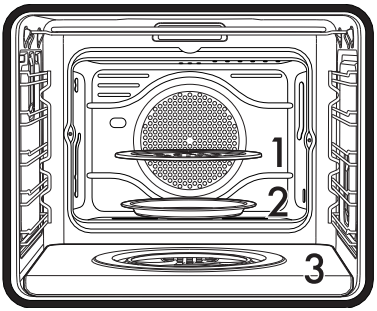
Il coperchio e la vaschetta possono essere lavati in lavastoviglie.

Nel caso si dovessero formare incrostazioni calcaree, utilizzare un detergente anticalcare per superfici in acciaio.

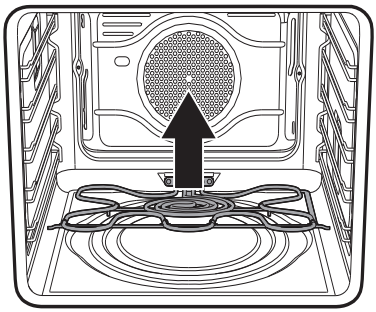
## Pulizia della parte inferiore (forno umidificato)

Al termine di ogni cottura Direct Steam si consiglia di pulire e asciugare la parte inferiore della cavità di cottura:

1. Rimuovere in successione il coperchio forato (**1**), la vaschetta di evaporazione (**2**) e il fondo (**3**); il fondo deve essere sollevato di qualche millimetro e poi estratto verso l'esterno.



2. Sollevare delicatamente di qualche centimetro verso l'alto l'estremità della resistenza inferiore e pulire il fondo del forno.



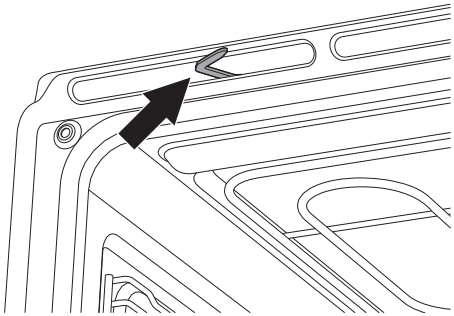
Una volta terminata la pulizia, appoggiare la resistenza sulla sua sede. Prima di reinserire gli accessori rimossi in precedenza, attendere che il vano cottura sia completamente asciutto.

**Disattivazione manuale della leva del blocco porta (forno pirolitico)**

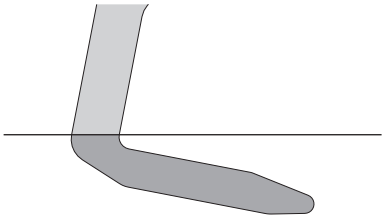
Uso non corretto
**Pericolo di ustioni**

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

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



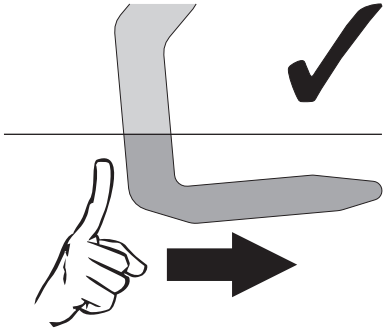
Durante le normali operazioni di pulizia, può capitare di attivare accidentalmente la leva del blocco porta.



**leva del blocco porta attivata**

**(vista dall'alto)**

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

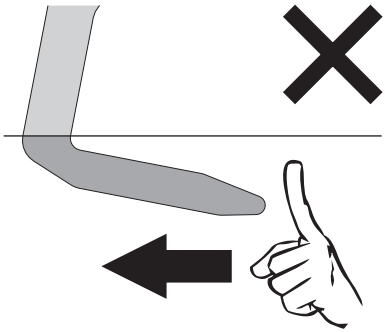


(vista dall'alto)

2. Rilasciare delicatamente la leva del blocco porta.

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

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



(vista dall'alto)

## 4.5 Pirolisi (forno pirolitico)

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

Uso non corretto

**Rischio di danni alle superfici**

- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.

- Durante questa funzione le superfici potrebbero raggiungere temperature più elevate del solito.
- Tenere lontani i bambini.

### Operazioni preliminari

Prima di avviare la pirolisi:

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

### Impostazione della pirolisi

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo P. Sul display compariranno automaticamente il simbolo A e la dicitura dur alternati alla durata minima della pirolisi (2 ore).
2. Agire sui tasti — o + per impostare la durata del ciclo di pulizia da un minimo di 120 minuti fino ad un massimo di 3 ore e 30 minuti. I minuti impostati verranno indicati dai segmenti interni dell'orologio mentre le ore verranno indicate dai relativi numeri lampeggianti (1, 2 o 3).

Durata consigliata della pirolisi:
- Poco sporco: 120 minuti.
- Medio sporco: 165 minuti.
- Molto sporco: 210 minuti.

3. Per confermare l'avvio della pirolisi premere il tasto ⏲.
4. Dopo aver confermato la durata della pirolisi, la spia del termostato inizia a lampeggiare ed il vano cottura comincia a scaldarsi (circa 5 secondi dopo l'ultimo intervento dell'utente).
5. Dopo 1 minuto dall'inizio della pirolisi, la porta viene bloccata (la spia del blocco porta si accende) da un dispositivo che impedisce ogni tentativo di apertura.

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

6. Alla fine della pirolisi tutti i numeri sul display lampeggiano ed un segnale acustico segnala la fine del ciclo di pulizia automatica.
7. Riportare la manopola delle funzioni sulla posizione "**0**".
8. La porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all'interno del forno torna a livelli di sicurezza.
9. Attendere che il forno si raffreddi e raccogliere i residui dall'interno con un panno umido in microfibra.

### Impostazione della pirolisi programmata

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

1. Impostare la durata della pirolisi.
2. Dopo aver scelto la durata della pirolisi (vedere "Impostazione della pirolisi"), premere il tasto ⏲ fino a far comparire sul display l'ora corrente sommata alla durata impostata in precedenza, alternata alla dicitura End insieme ai simboli ♨ e A (quest'ultimo sarà lampeggiante).
3. Agire sui tasti — o + per regolare l'orario in cui si desidera far terminare il ciclo di pulizia.

4. Attendere 5 secondi o premere il tasto per confermare i dati impostati; a questo punto il simbolo si spegnerà e il simbolo A rimarrà fisso.

Quando si imposta la pirolisi, fare attenzione a non ruotare la manopola funzioni. In questo caso i dati impostati attraverso l'orologio programmatore verranno cancellati ed occorrerà reimpostarli.

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

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

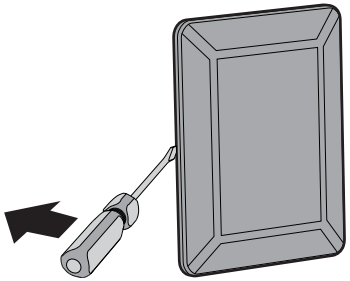
## 4.6 Manutenzione straordinaria

Parti sotto tensione elettrica
**Pericolo di folgorazione**

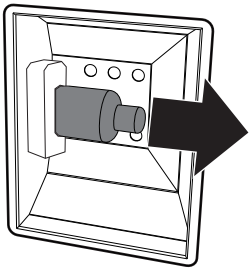
- Disattivare l'alimentazione elettrica del forno.
- Utilizzare guanti protettivi.

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

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

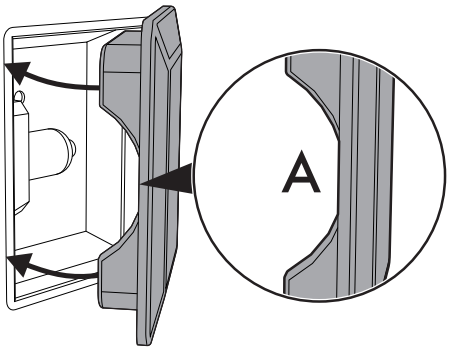


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



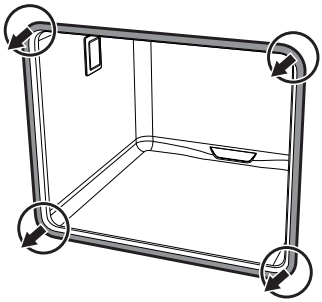

7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.

**Smontaggio e montaggio della guarnizione (forno umidificato)**

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.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.
- Le condizioni di regolazione per questo elettrodomestico sono riportate sull'etichetta regolazione gas.

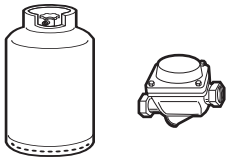
### Informazioni generali

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 ½" gas esterno (ISO 228-1).

### Allacciamento al gas liquido

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

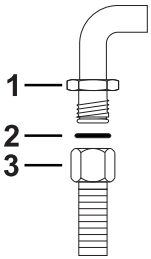


La pressione di alimentazione deve rispettare i valori indicati nella tabella "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza".

### Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

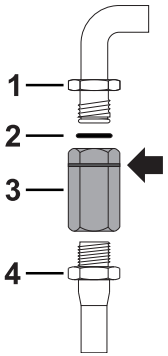
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo gas **1** dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione.



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

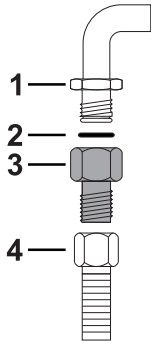
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta conforme a B.S. 669. Applicare del materiale isolante sul filetto del tubo gas **4** ed avvitarvi l'adattatore **3**. Avvitare il blocco al raccordo mobile **1** dell'apparecchio interponendo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




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

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

Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo gas **1** (filetto ½" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione. Applicare del materiale isolante sul filetto del raccordo **3**, dopodiché avvitare il tubo flessibile in acciaio **4** al raccordo **3**.




### 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.

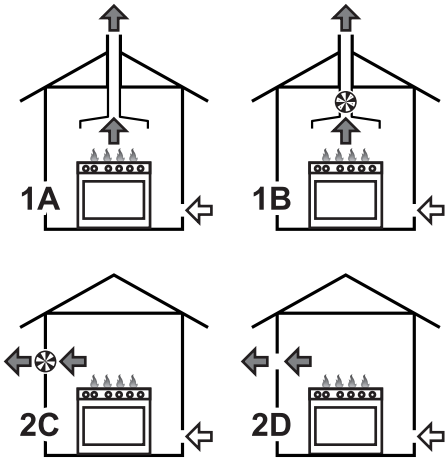
Il locale deve essere mantenuto adeguatamente ventilato per eliminare il calore e l'umidità prodotti dalle cotture: in particolare, dopo un uso prolungato, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

### Scarico dei prodotti della combustione

Questo elettrodomestico non è collegato ad un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in accordo con le attuali normative di installazione. Deve essere prestata particolare attenzione ai relativi requisiti in materia di ventilazione.

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

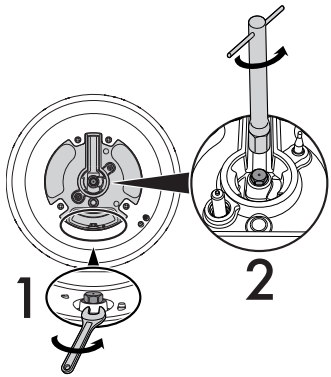
Elettroventilatore

## 5.2 Adattamento ai diversi tipi di gas

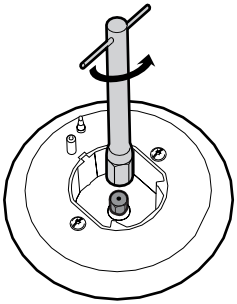
Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli sui bruciatori e regolare la fiamma minima dei rubinetti gas.

### 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).




**1** Ugello esterno - **2** Ugello interno

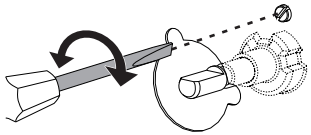


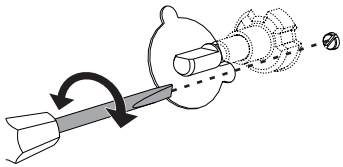
3. Riposizionare correttamente i bruciatori nelle sedi appropriate.

### Regolazione del minimo per gas metano o città

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

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





### Regolazione del minimo per gas liquido

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

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

### Lubrificazione dei rubinetti gas

Col tempo può accadere che i rubinetti gas presentino difficoltà di rotazione bloccandosi. Provvedere alla loro pulizia interna e 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 Gas Metano G20 | | | | | | | | | | | | | | |
| G20 | 20 mbar | • | • | | • | • | | • | • | • | • | • | • | |
| G20/25 | 20/25 mbar | | | • | | | | | | | | | | |
| 2 Gas Metano G20 | | | | | | | | | | | | | | |
| G20 | 25 mbar | | | | | | | | | | | | | • |
| 3 Gas Metano G25 | | | | | | | | | | | | | | |
| G25 | 25 mbar | | | | | | • | | | | | | | |
| G25.3 | 25 mbar | | | | | | • | | | | | | | |
| 4 Gas Metano G25.1 | | | | | | | | | | | | | | |
| G25.1 | 25 mbar | | | | | | | | | | | | | • |
| 5 Gas Metano G25 | | | | | | | | | | | | | | |
| G25 | 20 mbar | | | | • | | | | | | | | | |
| 6 Gas Metano G2.350 | | | | | | | | | | | | | | |
| G2.350 | 13 mbar | | | | | | | | | | | | • | |
| 7 Gas Liquido G30/31 | | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 28/37 mbar | | • | • | | | | • | | | • | | | |
| G30/31 | 30/37 mbar | • | | | | | | | • | | | | | |
| G30/31 | 30/30 mbar | | | | | | • | | | • | | • | | |
| 8 Gas Liquido G30/31 | | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 37 mbar | | | | | | | | | | | | • | |
| 9 Gas Liquido G30/31 | | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 50 mbar | | | | • | • | | | | | | | | |
| 10 Gas Città G110 | | | | | | | | | | | | | | |
| G110 | 8 mbar | • | | | | | | | | • | | • | | |

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

## Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

| 1 Gas Metano G20 - 20 mbar | SR | R | UR2 int. | UR2 est. |
|---|---|---|---|---|
| Portata termica nominale (kW) | 1.80 | 3.0 | 0.9 | 3.30 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 97 | 120 | 70 | 128 |
| Precamera (stampata su ugello) | Z | H9 | H1 | F3 |
| Portata ridotta (W) | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| **2 Gas Metano G20 - 25 mbar** | **SR** | **R** | **UR2 int.** | **UR2 est.** |
| Portata termica nominale (kW) | 1.80 | 3.0 | 0.8 | 3.4 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 94 | 110 | 65 | 130 |
| Precamera (stampata su ugello) | Z | H8 | H1 | H3 |
| Portata ridotta (W) | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| **3 Gas Metano G25/G25.3 - 25 mbar** | **SR** | **R** | **UR2 int.** | **UR2 est.** |
| Portata termica nominale (kW) | 1.80 | 3.0 | 0.90 | 3.30 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 94 | 121 | 68 | 128 |
| Precamera (stampata su ugello) | Y | F2 | F1 | F2 |
| Portata ridotta (W) | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| **4 Gas Metano G25.1 - 25 mbar** | **SR** | **R** | **UR2 int.** | **UR2 est.** |
| Portata termica nominale (kW) | 1.80 | 3.0 | 0.90 | 3.30 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 100 | 134 | 72 | 138 |
| Precamera (stampata su ugello) | Y | F3 | H1 | F3 |
| Portata ridotta (W) | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| **5 Gas Metano G25 - 20 mbar** | **SR** | **R** | **UR2 int.** | **UR2 est.** |
| Portata termica nominale (kW) | 1.80 | 3.0 | 0.90 | 3.30 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 100 | 134 | 72 | 138 |
| Precamera (stampata su ugello) | Y | F3 | F1 | F3 |
| Portata ridotta (W) | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| **6 Gas Metano G2.350 - 13 mbar** | **SR** | **R** | **UR2 int.** | **UR2 est.** |
| Portata termica nominale (kW) | 1.80 | 2.90 | 0.90 | 3.30 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 120 | 165 | 91 | 180 |
| Precamera (stampata su ugello) | Y | F3 | Y | H4 |
| Portata ridotta (W) | 500 | 800 | 400 | 1200 |

| 7 Gas Liquido G30/31 - 30/37 mbar | SR | R | UR2 int. | UR2 est. |
|---|---|---|---|---|
| Portata termica nominale (kW) | 1.80 | 3.0 | 0.90 | 3.30 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 65 | 85 | 44 | 91 |
| Precamera (stampata su ugello) | - | - | - | - |
| Portata ridotta (W) | 500 | 800 | 400 | 1300 |
| Portata nominale G30 (g/h) | 131 | 218 | 65 | 240 |
| Portata nominale G31 (g/h) | 129 | 214 | 64 | 236 |
| 8 Gas Liquido G30/31 - 37 mbar | SR | R | UR2 int. | UR2 est. |
| Portata termica nominale (kW) | 1.90 | 3.0 | 0.80 | 3.30 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 65 | 81 | 42 | 88 |
| Precamera (stampata su ugello) | - | - | - | - |
| Portata ridotta (W) | 550 | 900 | 450 | 1500 |
| Portata nominale G30 (g/h) | 138 | 218 | 58 | 240 |
| Portata nominale G31 (g/h) | 136 | 214 | 57 | 236 |
| 9 Gas Liquido G30/31 - 50 mbar | SR | R | UR2 int. | UR2 est. |
| Portata termica nominale (kW) | 1.80 | 3.0 | 1.0 | 3.30 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 58 | 74 | 43 | 73 |
| Precamera (stampata su ugello) | M | Z | H2 | S1 |
| Portata ridotta (W) | 500 | 1000 | 400 | 1500 |
| Portata nominale G30 (g/h) | 131 | 218 | 73 | 240 |
| Portata nominale G31 (g/h) | 129 | 214 | 71 | 236 |
| 10 Gas Città G110 - 8 mbar | SR | R | UR2 int. | UR2 est. |
| Portata termica nominale (kW) | 1.80 | 2.80 | 1.0 | 3.20 |
| Diametro ugello (1/100 mm) | 185 | 260 | 145 | 300 |
| Precamera (stampata su ugello) | /2 | /3 | 0040 | 0190 |
| Portata ridotta (W) | 500 | 800 | 400 | 1000 |

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

## 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**

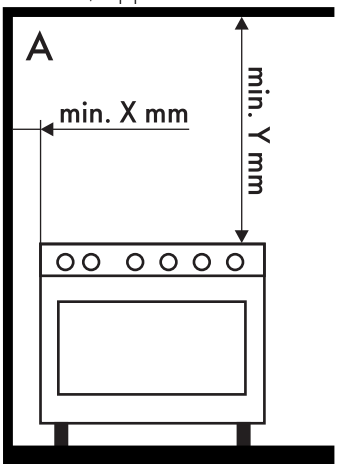
- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (non inferiore a 90°C).

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

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

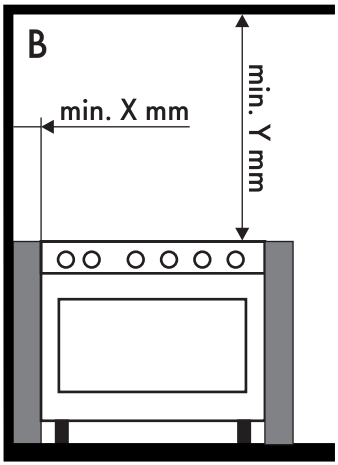
| | |
|---|---|
| **X** | 300 mm |
| **Y** | 750 mm |

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



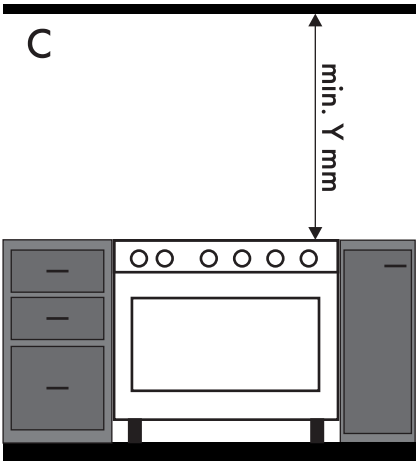

**A - Classe 1**

**(Apparecchio libera installazione)**




B - Classe 2 sottoclasse 1

(Apparecchio incassato)



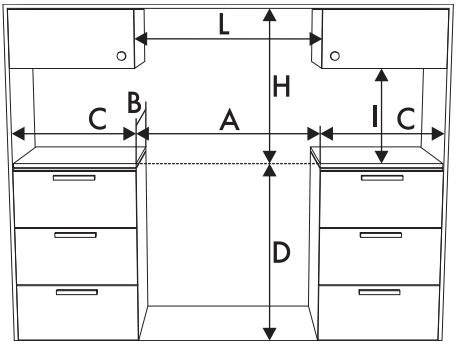

C - Classe 2 sottoclasse 1

(Apparecchio incassato)

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

.

## Ingombri dell'apparecchio




| | |
|---|---|
| A | 1200 mm |
| B | 600 mm |
| C[1] | min. 300 mm |
| D | 900 mm |
| H | 750 mm |
| I | 450 mm |
| L[2] | 800 mm |

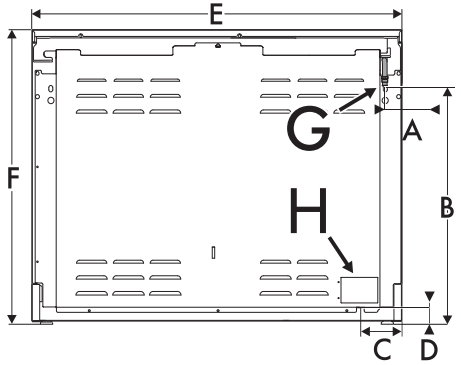
[1] Distanza minima dalle pareti laterali o da altri materiali infiammabili.

[2] Larghezza minima del cabinet (=A)

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

## Dimensioni dell'apparecchio: ubicazione collegamenti gas ed elettrico

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



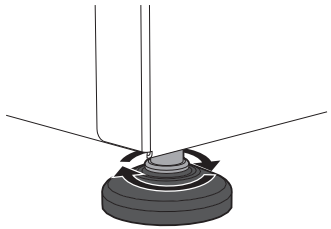

| | |
|---|---|
| A | 56 |
| B (max) | 770 |
| B (min) | 744 |
| C | 135 |
| D | 55 |
| E | 1200 |
| F (min) | 894 |
| F (max) | 920 |

**G** = collegamento gas

**H** = collegamento elettrico

## Posizionamento e livellamento dell'apparecchio

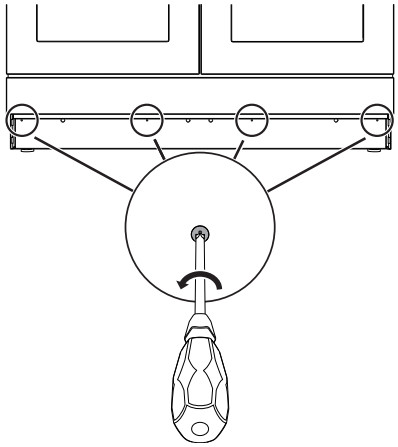
Dopo aver proceduto al collegamento elettrico e/o gas per ottenere una maggior stabilità è indispensabile che l'apparecchio sia correttamente livellato al suolo; avvitare o svitare il piedino nella parte inferiore fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo.



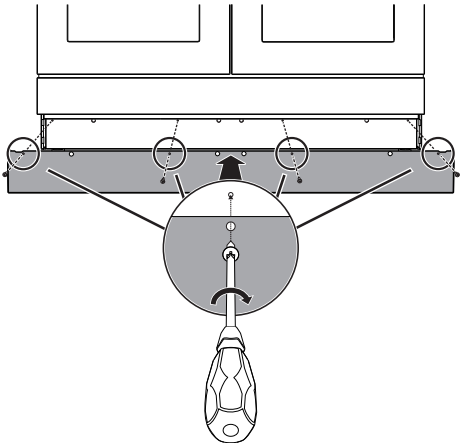
## Montaggio dello zoccolo anteriore

Lo zoccolo anteriore deve essere sempre posizionato e fissato correttamente all'apparecchio.

1. Tramite un cacciavite rimuovere le viti al di sotto della porta dei vani ripostiglio.



2. Posizionare lo zoccolo anteriore allineando i fori per viti corrispondenti a quelli dell'apparecchio.

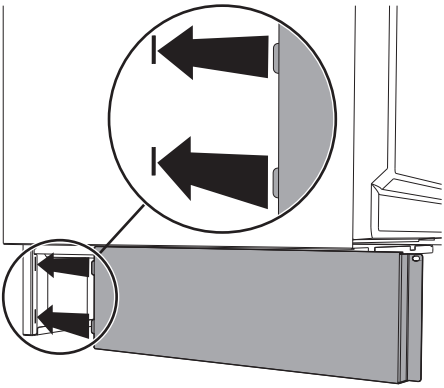


3. Fissare lo zoccolo anteriore attraverso le viti rimosse in precedenza.

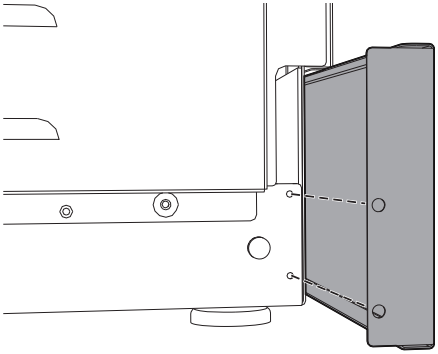
### Montaggio degli zoccoli laterali

Dopo aver installato lo zoccolo anteriore, è opportuno installare gli zoccoli laterali.

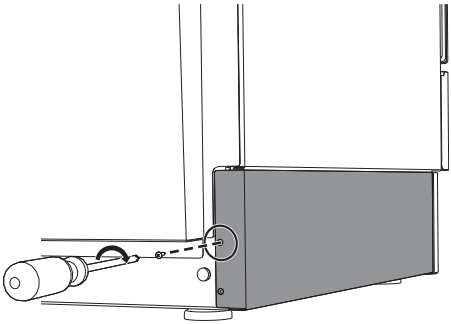
1. Posizionare gli zoccoli laterali a fianco di quello anteriore.
2. Inserire le linguette nelle feritoie poste dietro i lati dello zoccolo anteriore.



3. Allineare i fori posteriori degli zoccoli laterali con quelli presenti alla base dell'apparecchio.



4. Fissare gli zoccoli laterali con una vite.



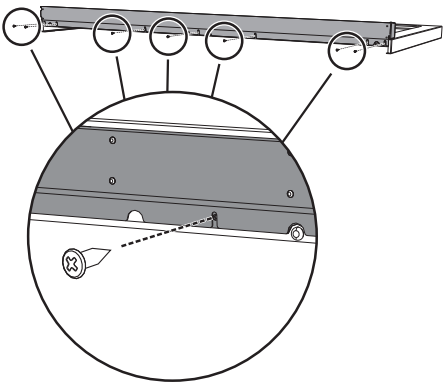
5. Assicurarsi di fissare entrambi gli zoccoli ripetendo le operazioni descritte.

### 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 pianale e allineare i fori per le viti di fissaggio.
2. Fissare l'alzatina al pianale tramite le viti di fissaggio.



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

### Informazioni generali

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

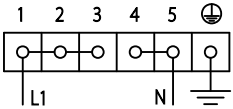
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

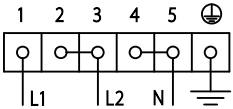
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

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



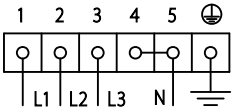

Cavo **tripolare 3 x 6 mm²**.

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




Cavo **tetrapolare 4 x 2,5 mm²**.

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




Cavo **pentapolare 5 x 2,5 mm²**.

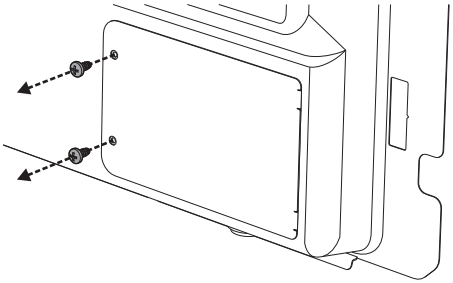
I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

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

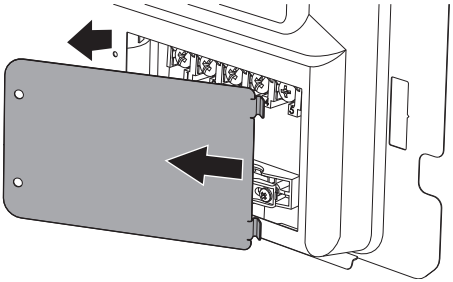
## Accesso alla morsettiera

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

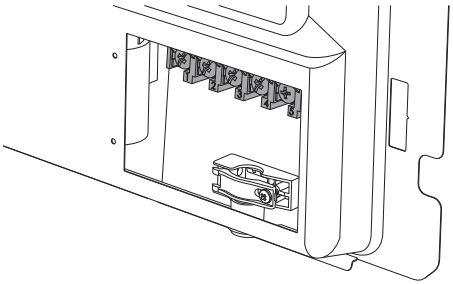
1. Rimuovere le viti che fissano lo sportello al carter posteriore.



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

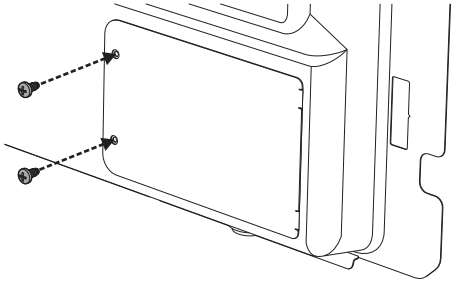


3. Procedere con l'installazione del cavo di alimentazione.



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

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



### 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.

### 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.