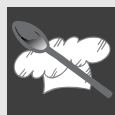
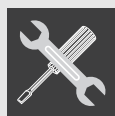


1. AVVERTENZE PER L'USO	4
2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	6
3. CURA DELL'AMBIENTE	8
3.1 Nostra cura dell'ambiente	8
3.2 Vostra cura dell'ambiente	8
4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO	9
4.1 Descrizione dei comandi del pannello frontale	10
5. ACCESSORI DISPONIBILI	11
5.1 Utilizzo della griglia o teglia	11
5.2 Utilizzo della teglia	11
5.3 Utilizzo delle griglie di riduzione	11
6. UTILIZZO DEL PIANO	12
6.1 Avvertenze e consigli generali	12
6.2 Accensione dei bruciatori del piano	12
6.3 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori del piano	12
6.4 Diametro dei recipienti	13
7. UTILIZZO DEL FORNO	14
7.1 Prima di utilizzare l'apparecchio	14
7.2 Ripiani di inserimento	14
7.3 Vano ripostiglio (solo su alcuni modelli)	14
7.4 Ventilazione di raffreddamento	14
7.5 Illuminazione interna	14
7.6 Avvertenze e consigli generali per l'utilizzo	15
8. COTTURE CON IL FORNO	16
8.1 Consigli e accorgimenti di cottura	17
8.2 Tabella indicativa delle cotture	18
9. PULIZIA E MANUTENZIONE	19
9.1 Pulizia dell'acciaio inox	19
9.2 Pulizia ordinaria giornaliera	19
9.3 Macchie di cibo o residui	19
9.4 Pulizia dei componenti del piano cottura	19
9.5 Pulizia del forno	20
10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA	22
10.1 Smontaggio della porta	22
10.2 Sostituzione della lampada d'illuminazione	22
10.3 Smontaggio della guarnizione	22
11. INSTALLAZIONE	23
11.1 Montaggio nei mobili da cucina	23
11.2 Posizionamento dell'alzatina	23
11.3 Posizionamento e livellamento dell'apparecchio	24
11.4 Ventilazione dei locali e scarico della combustione	24
11.5 Collegamento gas	25
11.6 Collegamento elettrico	27
12. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS	28
12.1 Sostituzione ugelli piano cottura	28
12.2 Disposizione bruciatori	28
12.3 Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli	29
12.4 Operazioni finali	30



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



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



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



1. AVVERTENZE PER L'USO



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



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



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



Mai usare questo apparecchio per il riscaldamento di ambienti.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'unione europea.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Avvertenze generali

IT



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



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



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



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



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



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



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



2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

Gli apparecchi a gas o elettrici devono sempre essere disinstallati da persone competenti.



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



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



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



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



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



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



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

Non staccare mai la spina tirandone il cavo.



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



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



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



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



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



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



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



Avvertenze generali

IT



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



Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.



I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura.



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



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



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



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



3. CURA DELL'AMBIENTE

3.1 Nostra cura dell'ambiente



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

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

3.2 Vostra cura dell'ambiente

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



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

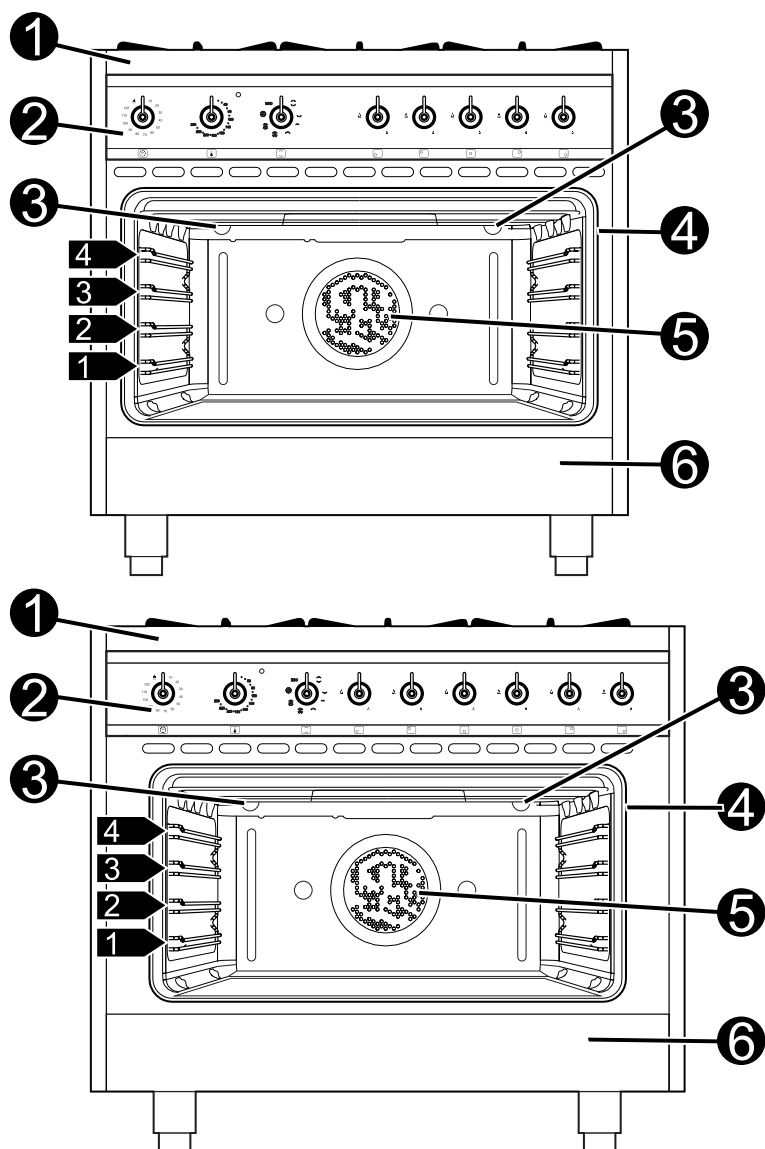
Anche per il vostro vecchio apparecchio è necessario procedere attraverso un corretto smaltimento.


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

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



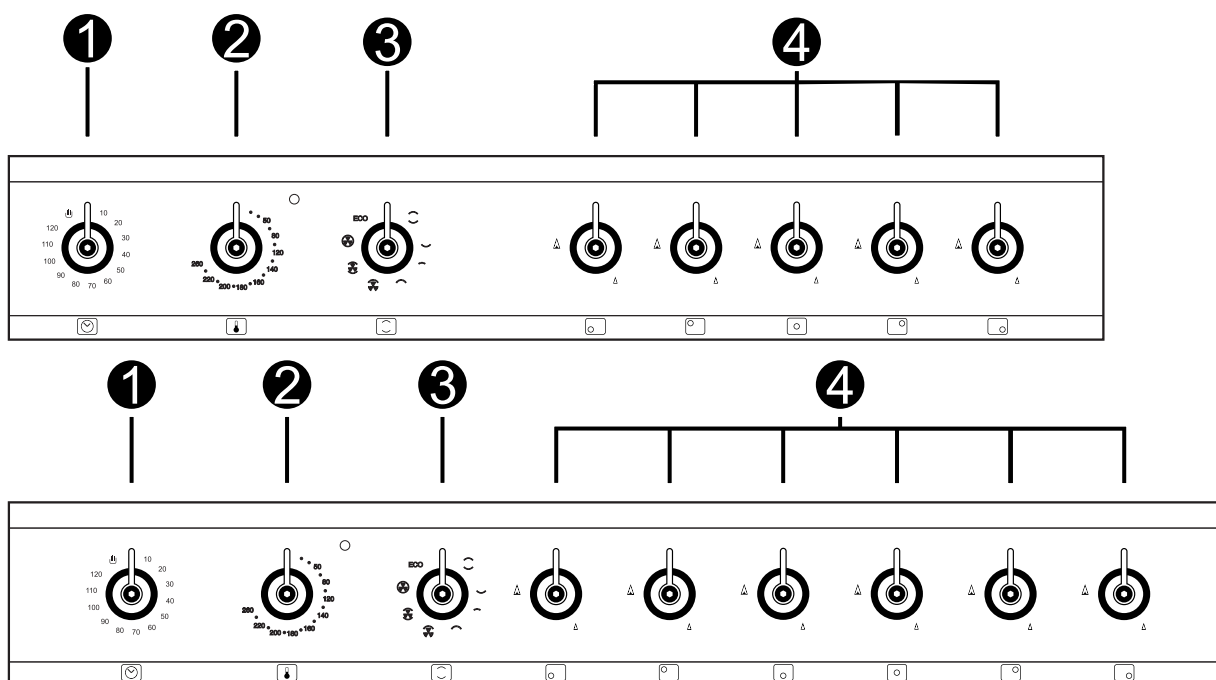
4. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO



- 1** Piano cottura
- 2** Pannello comandi
- 3** Lampada forno
- 4** Guarnizione forno
- 5** Ventilazione forno e resistenza circolare (ove presente)
- 6** Vano ripostiglio
-  Ripiani di inserimento



4.1 Descrizione dei comandi del pannello frontale



4.1.1 Manopola contaminuti

- 1 Permette di selezionare la cottura manuale o il contaminuti con spegnimento automatico del forno a fine cottura. Per impostare la durata della cottura, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione desiderata dopodichè impostare la funzione di cottura desiderata. I numeri corrispondono a minuti primi. La regolazione è progressiva e possono essere utilizzate posizioni intermedie tra le cifre indicate. Al termine della cottura temporizzata, si attiva una suoneria che si disattiverà automaticamente dopo 3-4 secondi.



Se non si seleziona nessuna durata di cottura, è necessario posizionare la manopola contaminuti sul simbolo (manuale).

4.1.2 Manopola selezione temperatura

- 2 La scelta della temperatura di cottura avviene ruotando la manopola in senso orario sul valore desiderato, compreso tra minimo e massimo. L'accensione della lampada spia segnala che il forno è in fase di riscaldamento. Lo spegnimento di questa spia indica il raggiungimento della temperatura prefissata. L'intermittenza regolare segnala che la temperatura all'interno del forno è mantenuta costantemente sul livello impostato.



4.1.3 Manopola selezione funzioni

- 3 Le diverse funzioni del forno sono adatte a varie modalità di cottura. Dopo aver selezionato la funzione desiderata, impostare la temperatura di cottura tramite la manopola del termostato. Per maggior informazioni sulle funzioni di cottura vedi: "8. COTTURE CON IL FORNO".



4.1.4 Manopola comando bruciatori piano

- 4 L'accensione della fiamma avviene premendo e ruotando la manopola in senso antiorario sul simbolo di fiamma massima (). Per regolare la fiamma, ruotare la manopola sulla zona tra il massimo () e il minimo (). Lo spegnimento del bruciatore avviene riportando la manopola in posizione (il simbolo riportato a lato indica il bruciatore anteriore sinistro).



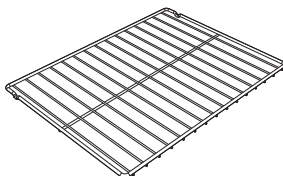


5. ACCESSORI DISPONIBILI

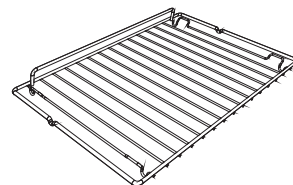
**NOTA:**

Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

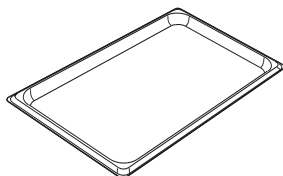
Griglia: utile per il supporto di recipienti con cibi in cottura.



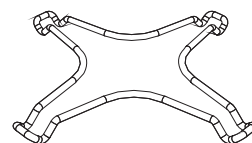
Griglia teglia: offre la possibilità di accoppiamento con la teglia forno.



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



Riduzione griglia: utile per utilizzare piccoli recipienti.



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



Accessori a richiesta:

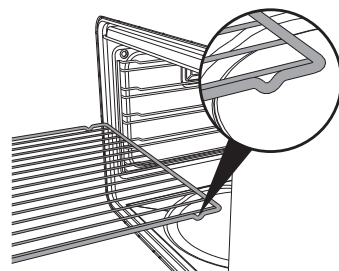
- Tramite i Centri Assistenza Autorizzati è possibile richiedere gli accessori originali in dotazione o optional.
- Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

5.1 Utilizzo della griglia o teglia

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

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

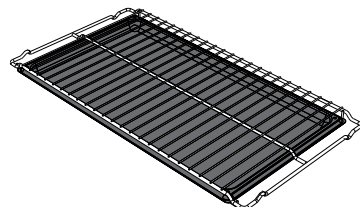
Il blocco meccanico (o il rialzo ove presente) deve sempre essere rivolto verso la parte posteriore del forno.



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

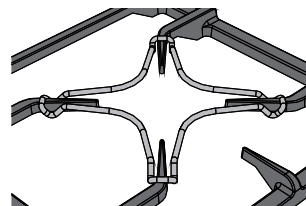
5.2 Utilizzo della teglia

La teglia va inserita all'interno della griglia (come mostrato in figura). In questo modo è possibile effettuare cotture di cibi sopra la griglia raccogliendo il grasso.



5.3 Utilizzo delle griglie di riduzione

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





6. UTILIZZO DEL PIANO

6.1 Avvertenze e consigli generali



Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.

6.2 Accensione dei bruciatori del piano



Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato. L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica, per l'accensione 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 "0" 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 mantenendo premuta la manopola più a lungo.



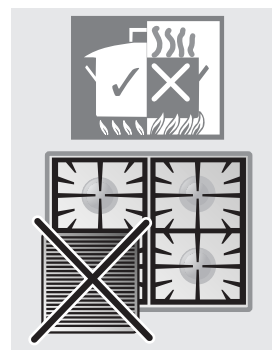
Se i bruciatori dovessero spegnersi accidentalmente, interverrà un dispositivo di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. In questo caso riportare la manopola in posizione di spento e non tentare la riaccensione del bruciatore per almeno 60 secondi.

6.3 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori del piano

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre: usare recipienti provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore, onde evitare che la fiamma vada a lambirne i lati (vedere paragrafo "6.4 Diametro dei recipienti"). Al momento dell'ebollizione ridurre la fiamma quanto basta a impedire la tracimazione del liquido. In caso di tracimazione traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.

Durante la cottura, per evitare scottature o danni al piano, tutti i recipienti o le bisteccchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura. Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.

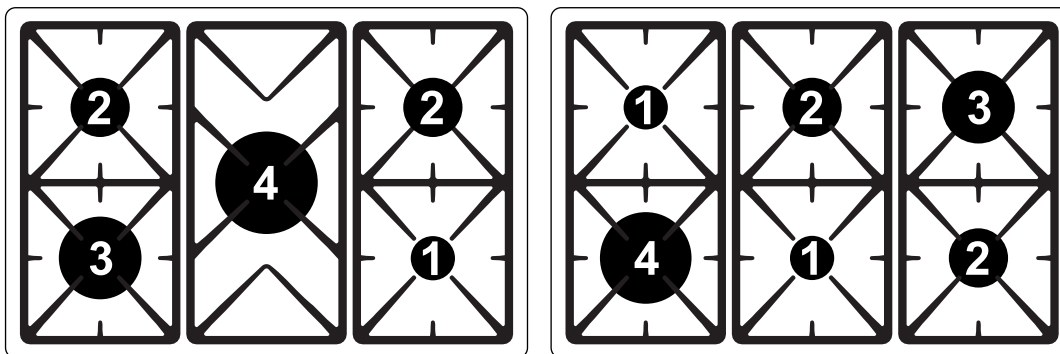
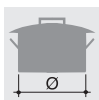
In caso di spegnimento accidentale della fiamma chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo avere atteso almeno 1 minuto.



Durante l'utilizzo di grassi o oli, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.



6.4 Diametro dei recipienti



	Bruciatore	Ø min. (cm)	Ø max. (cm)
1	Ausiliario	12	14
2	Semirapido	16	24
3	Rapido	18	26
4	Ultrarapido	18	26



Per evitare danni all'apparecchio o agli eventuali mobili adiacenti, tutti i recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.



Fare attenzione a non entrare in contatto con il vetro del coperchio con pentole o tegami ancora caldi. il vetro potrebbe incrinarsi e rompersi a causa del forte calore.



7. UTILIZZO DEL FORNO

7.1 Prima di utilizzare l'apparecchio



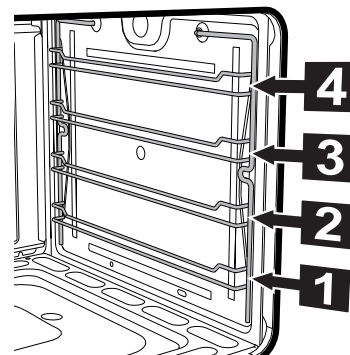
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da teglie, leccarde o dal vano cottura.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio compresi gli accessori, come teglie, leccarde, piastra pizza o dal coperchio fondo.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta rimuovere tutti gli accessori dal vano forno e lavarli come indicato nel capitolo "9. PULIZIA E MANUTENZIONE".



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

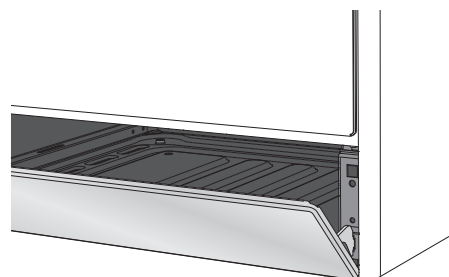
7.2 Ripiani di inserimento

Il forno dispone di 4 ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto (vedi figura).



7.3 Vano ripostiglio (solo su alcuni modelli)

Nella parte inferiore della cucina si trova il vano ripostiglio. Non riporre al suo interno materiali infiammabili, stracci, carta ecc. ma eventualmente gli accessori metallici dell'apparecchio.



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

7.4 Ventilazione di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di un sistema di raffreddamento che entra in funzione con la partenza di una cottura. Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce nella parte posteriore dell'apparecchio e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

7.5 Illuminazione interna

L'illuminazione interna del forno entra in funzione aprendo la porta (solo su alcuni modelli) oppure selezionando una funzione qualsiasi.



7.6 Avvertenze e consigli generali per l'utilizzo



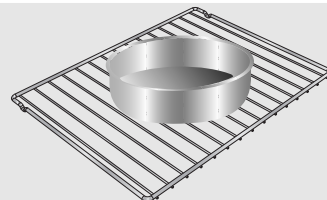
Tutte le cotture vanno effettuate con la porta chiusa. La fuoriuscita di calore potrebbe essere fonte di pericoli.



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

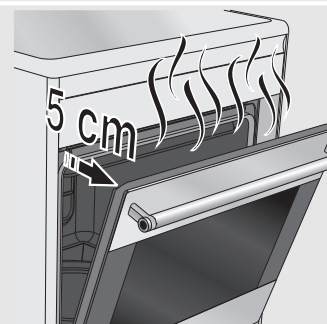


Per una cottura ottimale, si consiglia di riporre le stoviglie al centro della griglia.



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

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



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.



Per evitare surriscaldamenti, quando si utilizza il forno, il coperchio dell'apparecchio va sempre tenuto sollevato (ove presente).



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

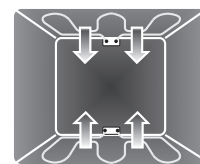


8. COTTURE CON IL FORNO

STATICO:



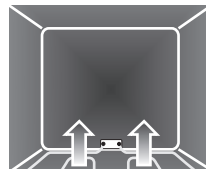
Il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare particolari tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrosti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene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



BOTTOM:



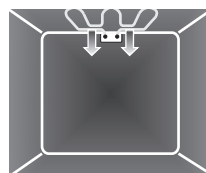
Il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze.



GRILL PICCOLO:



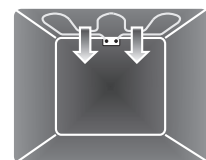
Questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



GRILL:



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



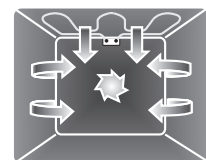
Il girarrosto funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.

GRILL VENTILATO:



L'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Si consiglia di utilizzare il 4° ripiano.

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



STATICO VENTILATO:



Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.

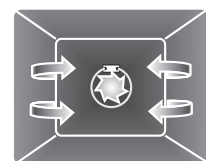
(Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 1° e il 3° ripiano).



CIRCOLARE:

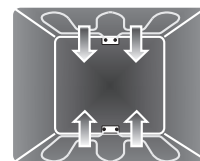


La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente (su più ripiani) pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



**ECO:****ECO**

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



8.1 Consigli e accorgimenti di cottura

8.1.1 Consigli generali

- **Si consiglia di inserire i cibi nel forno dopo averlo preriscaldato.** Inserire quindi i cibi nel forno solo dopo che la lampada spia di cottura sia spenta.
- Cucinando su più livelli si consiglia di utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su tutti i ripiani.
- In generale non è possibile abbreviare i tempi di cottura aumentando le temperature (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).
- 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.
- Per un preriscaldamento veloce utilizzare una funzione ventilata, successivamente selezionare la funzione desiderata.



8.1.2 Consigli per la cottura di carni

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

8.1.3 Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

8.1.4 Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

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



8.2 Tabella indicativa delle cotture

Pietanze	Peso	Funzione	Posizione guida dal basso	Temperatura °C	Tempo (minuti)
PRIMI PIATTI					
Lasagne	3 Kg	Statico	2 o 3	220 - 230	40 - 50
Pasta al forno		Statico	2 o 3	220 - 230	40
CARNE					
Arrosto di vitello	1 Kg	Circolare	3	180 - 190	70 - 80
Lombo di maiale	1 Kg	Circolare	3	180 - 190	70 - 80
Spalla di maiale	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100
Coniglio arrosto	1 Kg	Circolare	3	180 - 190	70 - 80
Fesa di tacchino	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120
Coppa al forno	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210
Pollo arrosto	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70
CARNI DA GRIGLIARE					1 lato 2 lato
Cotoletta di maiale		Grill ventilato	5	250	7 - 9 5 - 7
Filetto di maiale		Grill	4	250	9 - 11 5 - 9
Filetto di manzo		Grill	4	250	9 - 11 9 - 11
Fettine di fegato		Grill piccolo	5	250	2 - 3 2 - 3
Salsicce		Grill ventilato	4	250	7 - 9 5 - 6
Polpette		Grill	4	250	7 - 9 5 - 6
CARNI ALLO SPIEDO (ove presente)					
Pollo		Grill girarrosto	Su asta	250	60 - 70
PESCE					
Trota salmonata	0.7 Kg	Circolare	3	160 - 170	35 - 40
PANE e FOCACCE					
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10
Pane		Circolare	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia		Turbo	2	180 - 190	15 - 20
DOLCI					
Ciambella		Circolare	3	160	55 - 60
Crostata		Circolare	3	160	30 - 35
Crostata		Statico	3	170	35 - 40
Pasta frolla		Circolare	2 o 3	160 - 170	20 - 25
Tortellini farciti		Turbo	2 o 3	160 - 170	40 - 50
Torta paradiso		Statico	2 o 3	170	40 - 50
Torta paradiso		Circolare	3	160	50 - 60
Bignè		Turbo	3	150 - 160	40 - 50
Pan di spagna		Circolare	3	150 - 160	40 - 50
Torta di riso		Turbo	3	160	40 - 50
Torta di riso		Statico	3	170	50 - 60
Brioche		Circolare	3	160	25 - 30
Brioche (su ripiani multipli)		Circolare - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Biscotti pasta frolla (su ripiani multipli)		Circolare - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20



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



9. PULIZIA E MANUTENZIONE



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



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



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



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

9.1 Pulizia dell'acciaio inox

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

9.2 Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

9.3 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, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.



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

9.4 Pulizia dei componenti del piano cottura

9.4.1 Le griglie

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

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



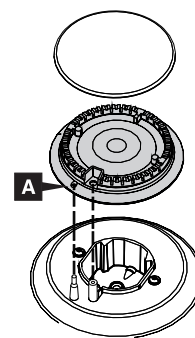
Non lavare in lavastoviglie questi componenti.



9.4.2 I cappellotti e le corone spartifiamma

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

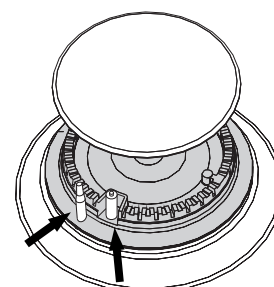
Rimontare le corone spartifiamma, assicurandosi che siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti, facendo attenzione che i fori degli spartifiamma **A** corrispondano con le candele e le termocoppie.



Non lavare in lavastoviglie questi componenti.

9.4.3 Le candele e le termocoppie

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



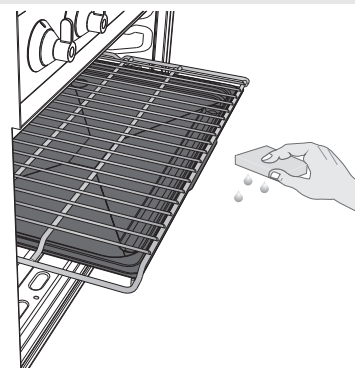
Non utilizzare sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.

9.5 Pulizia del forno



Per una buona conservazione del forno occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare. Estrarre tutte le parti rimovibili.

- Pulire le griglie forno con acqua calda e detersivi non abrasivi, sciacquare ed asciugare.
- Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedere paragrafo "10.1 Smontaggio della porta").



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



A fine operazioni è consigliabile asciugare bene le parti umide.

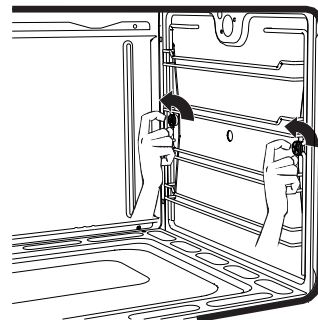


9.5.1 Rimozione telai guida

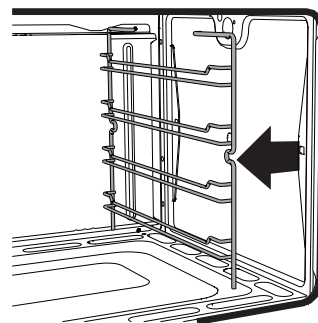
La rimozione dei telai guida e dei pannelli autopulenti permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Per rimuovere i telai guida:

- 1 svitare i due pernetti di fissaggio del telaio



- 2 sfilare il telaio verso l'interno.



9.5.2 Pulizia dei vetri porta

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



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

9.5.3 Pulizia della guarnizione

Per mantenere pulita la guarnizione utilizzare una spugna non abrasiva con acqua tiepida. La guarnizione si deve presentare morbida ed elastica (ad eccezione dei modelli pirolitici).

Nei modelli pirolitici, la guarnizione potrebbe schiacciarsi nel tempo e perdere la sua forma iniziale. Per ripristinarla pizzicare la guarnizione per tutto il suo perimetro, questa operazione è utile anche per rimuovere lo sporco che si è posizionato su di essa.



10. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

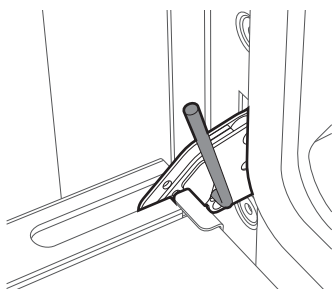


Prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

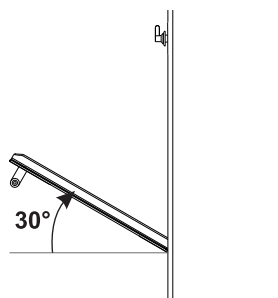


ATTENZIONE: Per la vostra sicurezza, prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione straordinaria, è consigliato l'utilizzo di guanti protettivi.

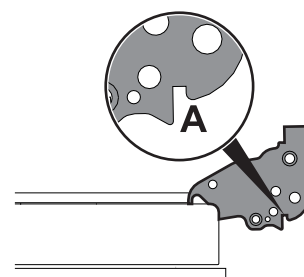
10.1 Smontaggio della porta



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



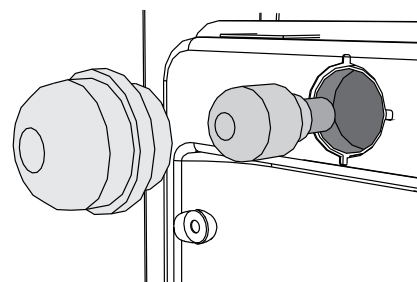
2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un'angolo di circa 30° ed estrarla.



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.

10.2 Sostituzione della lampada d'illuminazione

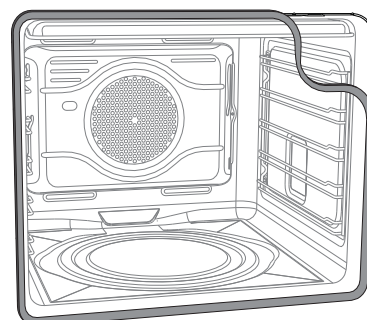
Nel caso si rendesse necessario la sostituzione di una lampada, perchè usurata o bruciata, svitare il coperchio della lampada. Rimuovere la lampada svitandola e successivamente sostituire la lampada con una simile (25W).



10.3 Smontaggio della guarnizione

Per un'accurata pulizia del forno è possibile rimuovere la guarnizione della porta.

Ai quattro lati sono posti dei ganci che la fissano al bordo del forno. Tirare verso l'esterno i bordi della guarnizione per staccare i ganci. La guarnizione dev'essere sostituita quando perde di elasticità e si indurisce.





11. INSTALLAZIONE

11.1 Montaggio nei mobili da cucina



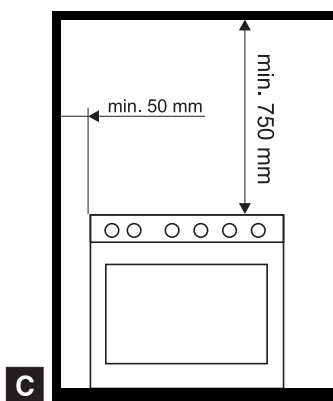
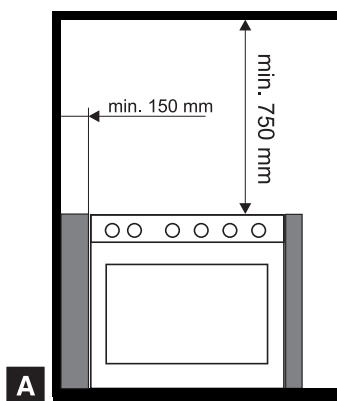
Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (non inferiore a 90°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.



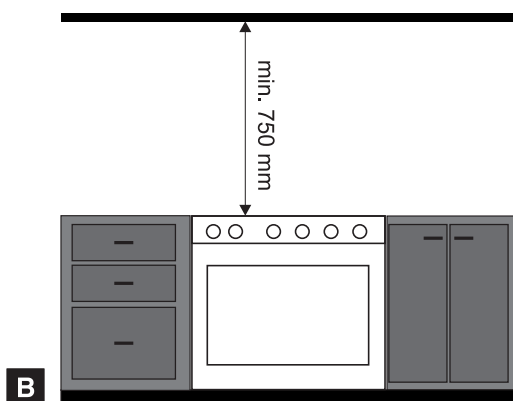
L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato e secondo le norme vigenti. Questo apparecchio a seconda del tipo d'installazione appartiene alla classe 2-sottoclasse 1 (Fig. A - Fig. B) o alla classe 1 (Fig. C).

Può essere accostato a pareti di cui una superi in altezza il piano di lavoro, ad una distanza minima di 150 mm dal fianco dell'apparecchio, come illustrato nelle figure A e C relative alle classi d'installazione.

Assicurarsi che dai fuochi del pianale ad un'eventuale mensola posta in alto sulla verticale di essi vi sia una distanza minima di 750 mm. Qualora venga installata una cappa sopra il piano cottura, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta



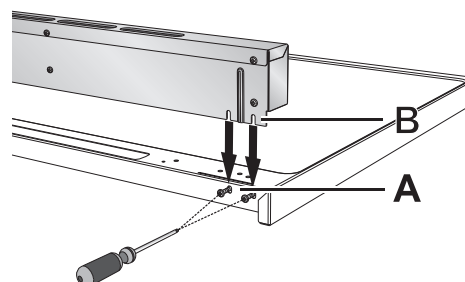
- A** Apparecchio incassato (Classe 2 sottoclasse 1)
- B** Apparecchio incassato (Classe 2 sottoclasse 1)
- C** Apparecchio libera installazione (Classe 1)



11.2 Posizionamento dell'alzatina

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

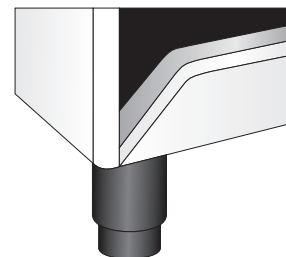
- 1 Allentare le 4 viti (**A**) poste sul retro del pianale (2 per ogni lato).
- 2 Posizionare l'alzatina sopra il pianale facendo corrispondere le asole dell'alzatina (**B**) con le viti (**A**).
- 3 Fissare l'alzatina al pianale avvitando le viti (**A**).





11.3 Posizionamento e livellamento dell'apparecchio

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



11.4 Ventilazione dei locali e scarico della combustione

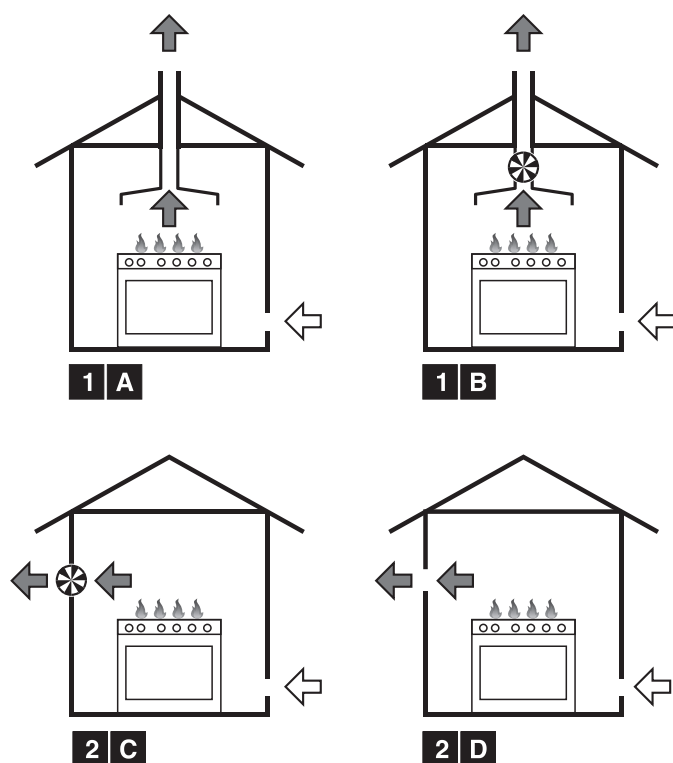


L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio d'aria del locale stesso.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

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



Lo scarico dei prodotti della combustione può essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante aspirazione forzata. Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo, rispettando le posizioni e le distanze indicate dalle norme. Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.



1 Evacuazione a mezzo di una cappa.

2 Evacuazione in assenza di una cappa.

A In camino singolo a tiraggio naturale.

B In camino singolo con elettroventilatore.

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

D Direttamente in atmosfera esterna a parete.

← Aria

← Prodotti della combustione

⊗ Elettroventilatore



11.5 Collegamento gas



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



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



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



Nel caso l'apparecchio venga utilizzato con gas liquido utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente.
Assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella "12.3 Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli".



11.5.1 Allacciamento con tubo in gomma



ATTENZIONE: Le seguenti istruzioni sono valide solamente per le installazioni appartenenti alla Classe 1. Vedi fig. C nel capitolo "11.1 Montaggio nei mobili da cucina".



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

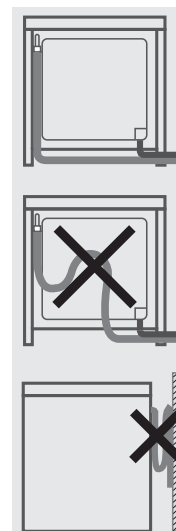


Il diametro interno del tubo deve essere di 8 mm per il GAS LIQUIDO e 13 mm per il GAS METANO e GAS CITTA'.

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

Verificare che tutte le condizioni seguenti siano rispettate:

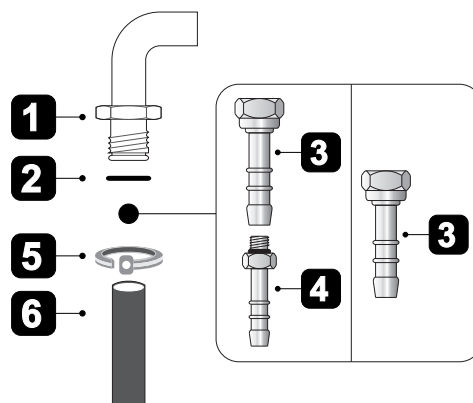
- che il tubo sia fissato al portagomma con fascette di sicurezza;
- che in nessun punto del suo percorso il tubo venga a contatto con pareti calde (max. 50 °C);
- che il tubo non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione o tensione e non presenti curve strette o strozzature;
- che il tubo non venga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





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

Avvitare accuratamente il portagomma **3** al raccordo gas **1** (filetto ½" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo la guarnizione **2**. A seconda del diametro del tubo gas utilizzato è possibile avvitare anche il portagomma **4** al portagomma **3**. Dopo aver serrato il o i portagomma calzare il tubo gas **6** sul portagomma e fissarlo con la fascetta **5** conforme alla norma vigente.



11.5.2 Allacciamento con tubo flessibile in acciaio



ATTENZIONE: Le seguenti istruzioni sono valide per tutte le tipologie di installazione vedi fig. A, B, C nel capitolo "11.1 Montaggio nei mobili da cucina".

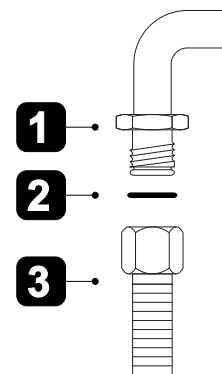


Utilizzare esclusivamente tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma vigente con estensione massima di 2 metri.

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

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

Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo al raccordo gas **1** (filetto ½" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo la guarnizione **2**.



11.5.3 Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico (ove presente)



ATTENZIONE: Le seguenti istruzioni sono valide per tutte le tipologie di installazione vedi fig. A, B, C nel capitolo "11.1 Montaggio nei mobili da cucina".

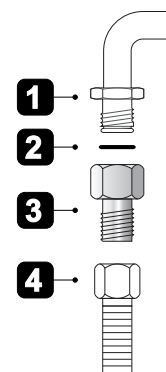


Utilizzare esclusivamente tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma vigente con estensione massima di 2 metri.

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

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

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





11.6 Collegamento elettrico



Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate dalla targhetta posta sull'apparecchio. Questa targhetta non deve mai essere rimossa. Una copia della targhetta viene abbinata alle istruzioni.



L'allacciamento elettrico dell'apparecchio dev'essere effettuato da un tecnico qualificato.



Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.



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



In caso di collegamento alla rete elettrica tramite presa e spina, entrambe dovranno essere dello stesso tipo e andranno collegate al cavo di alimentazione in conformità alle norme in vigore. La presa dovrà essere accessibile ad apparecchio incassato. **NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.**



In caso di sostituzione: il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in modo tale che, in caso di strappo dalla presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.



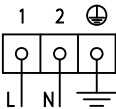
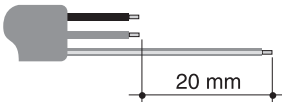
Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamento o bruciature.



Se si utilizza un collegamento fisso è necessario predisporre sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione omnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguali o superiore a **3 mm**, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



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

TIPOLOGIA APPARECCHIO (CM)	TIPOLOGIE COLLEGAMENTO POSSIBILI	TIPOLOGIA CAVO (se non presente)
80 - 90	220 - 240 V 1N~ 	tripolare 3 x 1,5 mm ² H05V2V2-F 



- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C di tipo H05V2V2-F.
- I valori sopra indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- I cavi di alimentazione sopra indicati, sono dimensionati tenendo in considerazione il fattore di contemporaneità (in conformità alla norma EN 60335-2-6).



12. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS



PRIMA DI OGNI INTERVENTO OCCORRE DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIO.

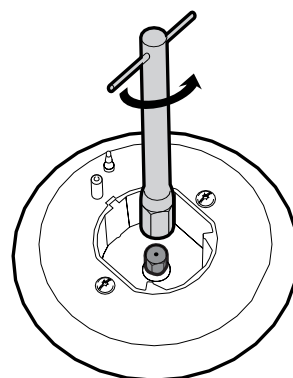
Apparecchio regolato per gas: **METANO G20 (2H) pressione 20 mbar** (vedi etichetta sul prodotto)

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

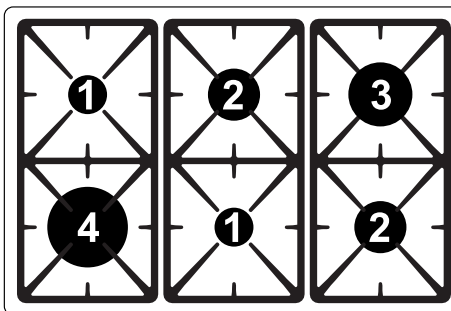
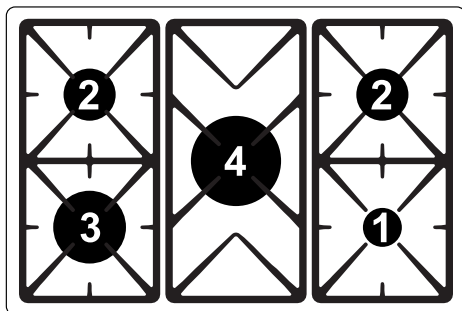
Per la sostituzione degli ugelli procedere come descritto nei paragrafi seguenti.

12.1 Sostituzione ugelli piano cottura

- 1 Rimuovere le griglie, rimuovere tutti i cappellotti e le corone spartifiamma per accedere alle coppe dei bruciatori.
- 2 Mediante una chiave a tubo da 7 mm svitare gli ugelli.
- 3 Procedere alla sostituzione degli ugelli dei bruciatori secondo il gas da impiegare (vedi 12.3 Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli).
- 4 Riposizionare correttamente i bruciatori nelle sedi appropriate.



12.2 Disposizione bruciatori



Bruciatore

- | | |
|----------|-------------|
| 1 | Ausiliario |
| 2 | Semirapido |
| 3 | Rapido |
| 4 | Ultrarapido |



12.3 Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	GAS METANO – G20 20 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario	1.0	72	400
Semirapido	1.8	97	500
Rapido	3.0	115	800
Ultra rapido	3.9	135	1600

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	GAS LIQUIDO – G30/G31 28/37 mbar			
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)	Portata g/h G30	Portata g/h G31
Ausiliario	1.0	50	400	73	71
Semirapido	1.8	65	500	131	129
Rapido	3.0	85	800	218	214
Ultra rapido	3.9	100	1600	284	279

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	GAS CITTÀ – G110 8 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario	1.0	145	400
Semirapido	1.8	185	500
Rapido	3.0	260	800
Ultra rapido	3.8	340	1400

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	GAS CITTÀ – G120 8 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario	1.0	135	400
Semirapido	1.8	175	500
Rapido	3.0	240	800
Ultra rapido	3.9	315	1400



Gli Ugelli Relativi Al Gas Città Sono Reperibili Presso I Centri Assistenza Autorizzati.



12.4 Operazioni finali

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

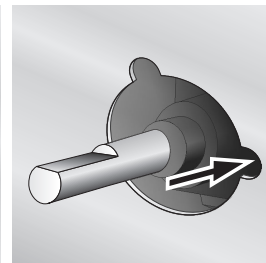
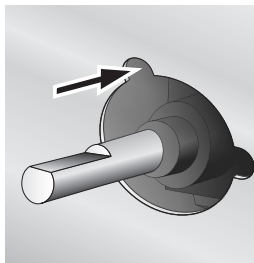


Dopo la regolazione con un gas diverso da quello per il quale è stato regolato l'apparecchio in fabbrica, sostituire l'etichetta regolazione gas applicata ad esso con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è inserita all'interno della busta ugelli (ove presente).

12.4.1 Regolazione del minimo dei bruciatori del piano 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 (ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo la fiamma non dovrà spegnersi). Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.



12.4.2 Regolazione del minimo dei bruciatori del piano per gas liquido

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