

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Responsabilità del produttore	5
1.3 Scopo dell'apparecchio	5
1.4 Smaltimento	5
1.5 Targhetta di identificazione	6
1.6 Questo manuale d'uso	6
1.7 Come leggere il manuale d'uso	6
2 Descrizione	7
2.1 Descrizione generale	7
2.2 Pannello comandi	8
2.3 Altre parti	11
2.4 Accessori disponibili	11
3 Uso	13
3.1 Avvertenze	13
3.2 Primo utilizzo	13
3.3 Uso degli accessori	14
3.4 Uso del forno	15
3.5 Consigli per la cottura	18
3.6 Orologio (solo su alcuni modelli)	19
4 Pulizia e manutenzione	22
4.1 Avvertenze	22
4.2 Pulizia delle superfici	22
4.3 Pulizia ordinaria giornaliera	22
4.4 Macchie di cibo o residui	22
4.5 Smontaggio della porta	22
4.6 Pulizia dei vetri porta	23
4.7 Smontaggio dei vetri interni	23
4.8 Pulizia all'interno del forno	24
4.9 Manutenzione straordinaria	25
5 Installazione	27
5.1 Collegamento gas	27
5.2 Adattamento ai diversi tipi di gas	28
5.3 Collegamento elettrico	32
5.4 Sostituzione del cavo	32
5.5 Posizionamento	33

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.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi.
- Spegnerlo l'apparecchio dopo l'uso.
- 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.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.

- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- 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.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.



Per questo apparecchio

- Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.

1.2 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.

1.3 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

1.4 Smaltimento



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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



Avvertenze

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.

1.5 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.

1.6 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.

1.7 Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:

Avvertenze



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

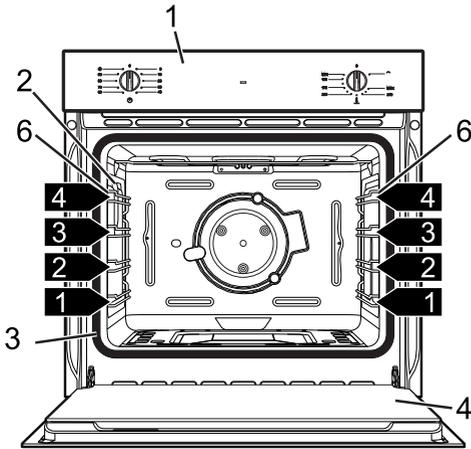
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.

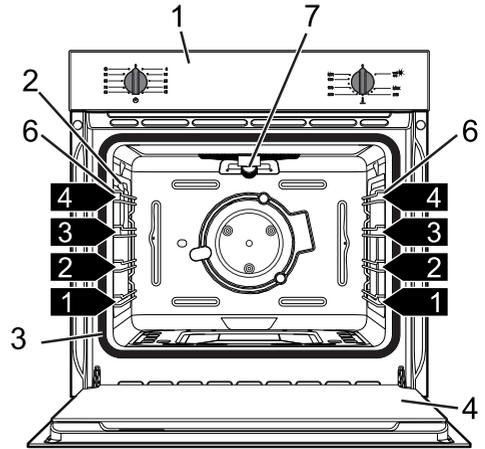


2 Descrizione

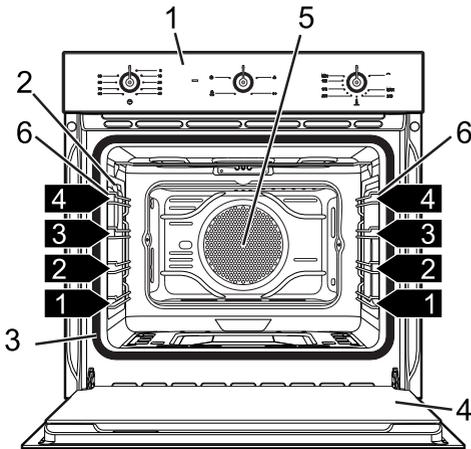
2.1 Descrizione generale



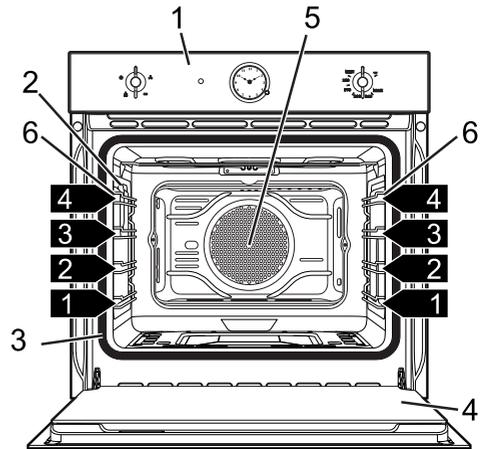
Modelli Forno gas / Grill elettrico



Modelli Forno gas / Grill gas



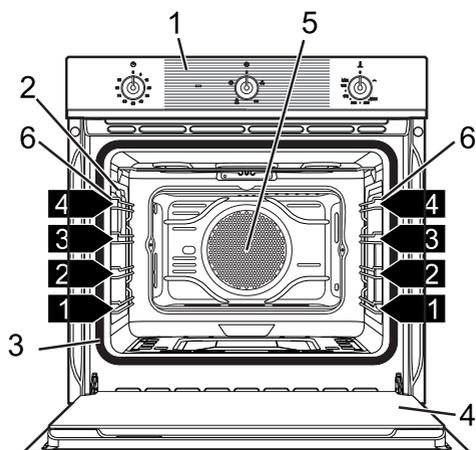
Modelli Forno gas / Grill elettrico ventilato



IT



Descrizione



Modelli Forno gas / Grill elettrico ventilato

1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

4 Porta

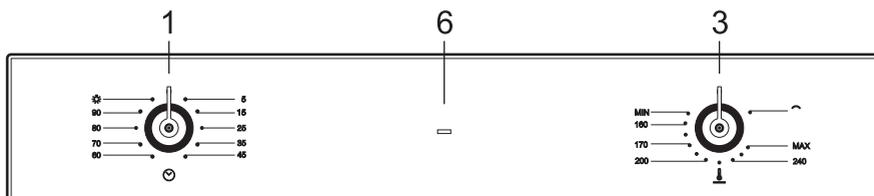
5 Ventola

6 Telai supporto griglie/teglie

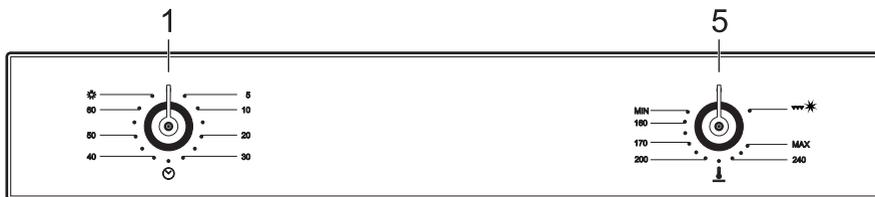
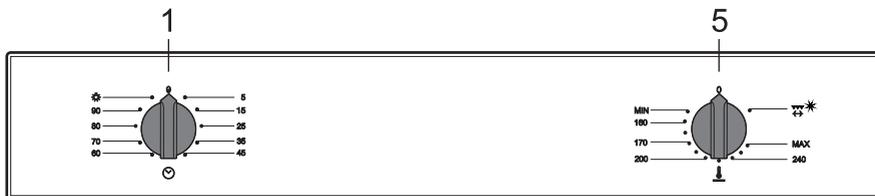
7 Grill gas

1,2,3... Ripiano del telaio

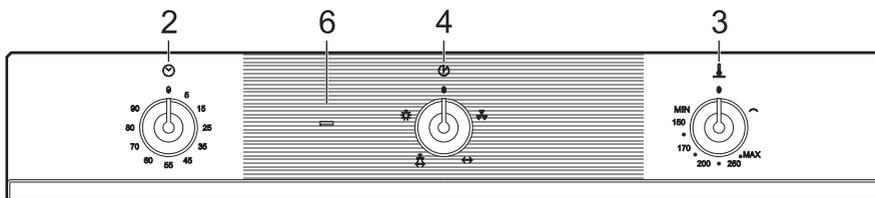
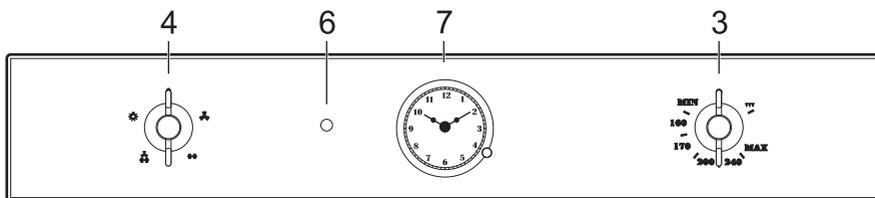
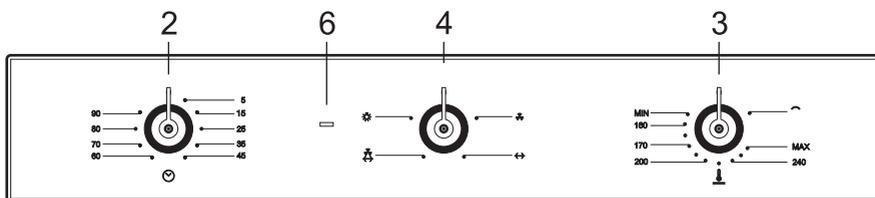
2.2 Pannello comandi



Modelli Forno gas / Grill elettrico



Modelli Forno gas / Grill gas



Modelli Forno gas / Grill elettrico ventilato



Descrizione

1 Manopola timer contaminuti elettromeccanico

Per utilizzare il timer contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola in senso orario. I numeri corrispondono a minuti primi (massimo 90 minuti). La regolazione è progressiva e possono essere utilizzate posizioni intermedie tra le cifre. Il segnale acustico di fine cottura non interrompe il funzionamento del forno. La posizione  permette di accendere la luce all'interno del forno durante il normale funzionamento (senza contaminuti).

2 Lampada timer contaminuti meccanico

Per utilizzare il timer contaminuti meccanico occorre caricare la suoneria ruotando la manopola in senso orario. I numeri corrispondono a minuti primi (massimo 55 minuti). La regolazione è progressiva e possono essere utilizzate posizioni intermedie tra le cifre. Il segnale acustico di fine cottura non interrompe il funzionamento del forno.

3 Manopola temperatura forno/grill elettrico

Utile per accendere il bruciatore inferiore o il grill elettrico. La scelta della temperatura di cottura si effettua ruotando la manopola in senso antiorario sul valore desiderato, compreso tra **MIN** e **MAX**.

4 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.

5 Manopola temperatura forno/grill gas

Utile per accendere il bruciatore inferiore o il grill a gas superiore. La scelta della temperatura di cottura si effettua ruotando la manopola in senso antiorario sul valore desiderato, compreso tra **MIN** e **MAX**.

Per attivare la funzione grill, premere e ruotare in senso orario sulla posizione



6 Lampada spia grill

La lampada spia grill si accende quando viene attivata la funzione grill. A temperatura raggiunta, la spia si spegne. L'intermittenza segnala che la temperatura viene mantenuta costante.

7 Orologio

Utile per visualizzare l'ora corrente.

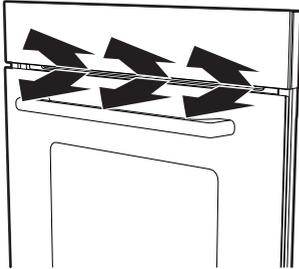


2.3 Altre parti

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 2.1 Descrizione generale).

Ventola di raffreddamento



La ventola provvede a raffreddare il forno ed entra in funzione durante la cottura. Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Illuminazione interna

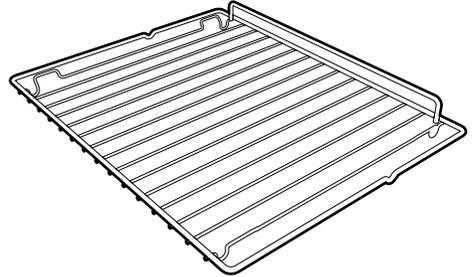
L'illuminazione interna del forno entra in funzione aprendo la porta oppure quando viene selezionata la funzione .

2.4 Accessori disponibili



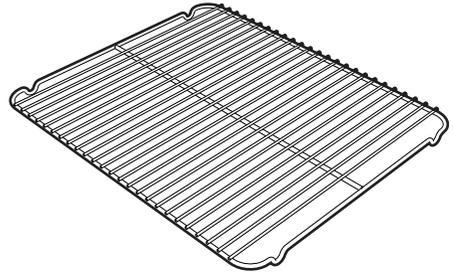
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia

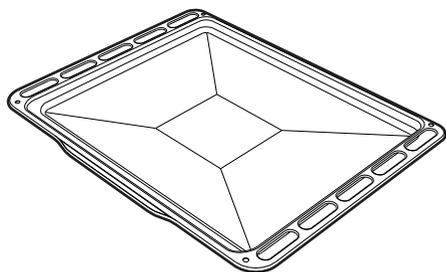


Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.



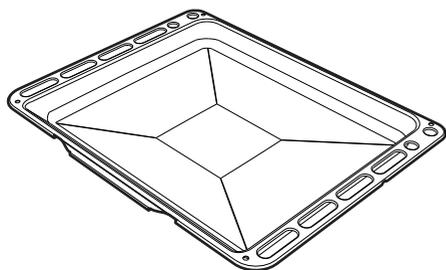
Descrizione

Teglia forno



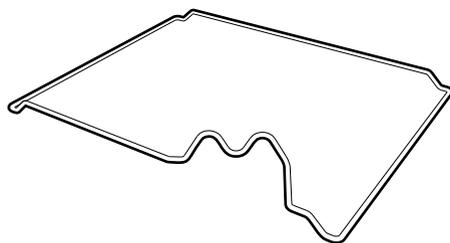
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante.

Teglia profonda



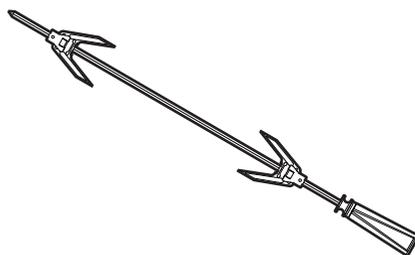
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze e dolci da forno.

Supporto girarrosto



Da utilizzare come supporto all'asta girarrosto.

Asta girarrosto



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

i

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

i

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



3 Uso

3.1 Avvertenze



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

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



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

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



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici smaltate

- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.

3.2 Primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).
4. Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per un tempo sufficiente a rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

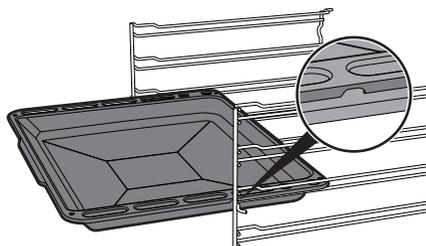
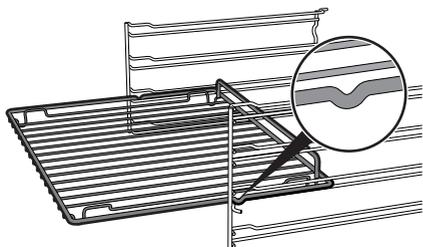


3.3 Uso degli accessori

Griglie e teglie

Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del forno.



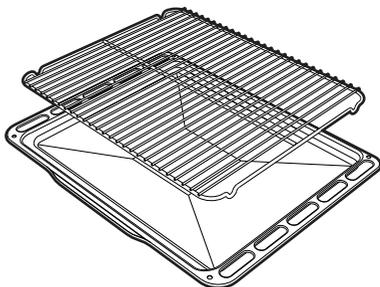
Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel forno fino al loro arresto.



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

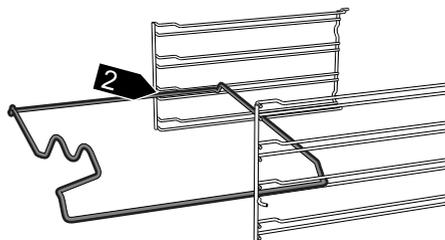
Griglia per teglia

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

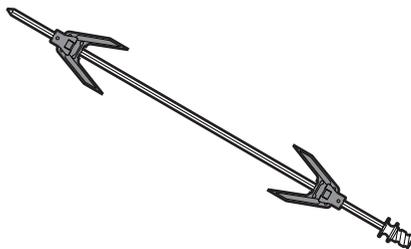


Asta girarrosto

Nelle cotture con girarrosto posizionare il supporto girarrosto sul secondo ripiano. La parte sagomata, una volta inserito il tondino, deve restare verso l'esterno.

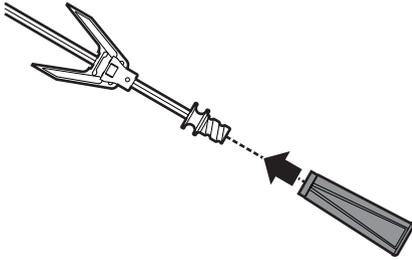


Utilizzare le forchette a clip in dotazione per preparare l'asta girarrosto.

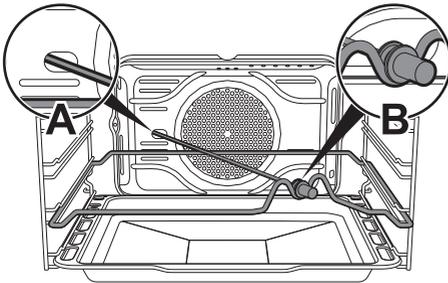




Avvitare l'apposita maniglia in dotazione per movimentare comodamente l'asta girarrosto.



Dopo aver preparato l'asta girarrosto, posizionarla sul relativo supporto girarrosto. Inserire l'asta nel foro **A** in modo tale che s'innesti nel motorino girarrosto. Prestare attenzione che il nottolino sia correttamente riposto sul telaio guida **B**.



Rimuovere la maniglia prima di chiudere la porta



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

3.4 Uso del forno



In caso di mancanza di corrente elettrica la ventola di raffreddamento non è attiva. Non accendere il forno manualmente.

Uso del forno a gas

Accensione elettronica a scintilla:

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola temperatura tra i valori **MIN** e **MAX**. Automaticamente si attiverà l'accenditore elettrico a scintilla.
3. Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi



Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso sospendere il tentativo di accensione, lasciare aperta la porta del forno e non ritentare l'accensione prima di 60 secondi.



In caso di spegnimento accidentale, portare la manopola in posizione di spento e non ritentare l'accensione prima di 60 secondi.



Uso

Uso del grill a gas



Temperatura elevata all'interno del forno durante l'uso

Pericolo di incendio o scoppio

- La durata delle cotture in grigliatura non deve mai superare i 30 minuti.

Accensione elettronica a scintilla:

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Premere e ruotare in senso orario la manopola temperatura sul simbolo .

Automaticamente si attiverà l'accenditore elettrico a scintilla.

3. Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.



Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso sospendere il tentativo di accensione, lasciare aperta la porta del forno e non ritentare l'accensione prima di 60 secondi.



Con la funzione grill, il motorino girarrosto si attiva automaticamente.



In nessun caso è possibile utilizzare il forno a gas ed il grill a gas contemporaneamente.

Uso del grill elettrico



Temperatura elevata all'interno del forno durante l'uso

Pericolo di incendio o scoppio

- La durata delle cotture in grigliatura non deve mai superare i 60 minuti.

Premere e ruotare in senso orario la manopola temperatura sul simbolo  /



In nessun caso è possibile utilizzare il forno a gas ed il grill elettrico contemporaneamente.



Elenco delle funzioni

Bruciatore gas



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.

Bruciatore gas + ventola



+



In combinazione con il bruciatore a gas, la ventola distribuisce il calore in modo uniforme. Questa funzione è ideale per cotture lente, con temperatura costante.

Bruciatore gas + girarrosto ventilato



+



Il girarrosto fa girare il cibo mentre la ventola distribuisce velocemente il calore.

Bruciatore gas + girarrosto



+



Il girarrosto fa girare il cibo mentre il bruciatore a gas scalda dal basso.

Grill



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

Grill ventilato



+



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

Grill + girarrosto



+



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

Grill + girarrosto ventilato



+



Il girarrosto fa girare il cibo mentre sono in funzione il grill elettrico e la ventola.



Modelli ventilati (nota per mercato UK)

A differenza del tradizionale forno a gas presente nel Regno Unito, dove la parte più calda della cavità si trova generalmente nella parte superiore, il nuovo forno a gas ventilato è dotato di un bruciatore centrale inferiore in stile europeo, in grado di ottenere ottimi risultati, grazie allo sfruttamento di un efficace dispositivo di cottura a zone.

Il forno dispone di una ventola che contribuisce a distribuire il calore in modo uniforme in tutto il forno. Tuttavia, la parte inferiore è la zona più calda e permette di cuocere come nella parte superiore di un forno tradizionale (in base alla modalità selezionata).

Le zone centrali cuociono alla temperatura impostata sul pannello comandi, mentre nella zona superiore il calore è distribuito ad una temperatura leggermente più bassa equivalente a quella del ripiano inferiore di un forno elettrico.

Prima di effettuare una cottura, il forno deve essere pre-riscaldato per ottenere risultati ottimali. Inoltre, tutte le cotture devono essere effettuate a porta chiusa, per permettere al dispositivo di sicurezza di funzionare correttamente.

3.5 Consigli per la cottura

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato, è raccomandato il preriscaldamento del forno prima della grigliatura.



Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

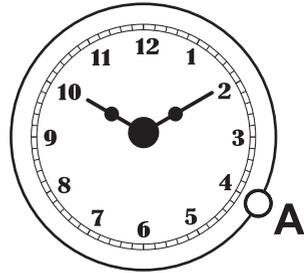
Consigli per scongelamento e lievitazione

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

Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.

3.6 Orologio (solo su alcuni modelli)



Regolazione dell'ora

Per la messa a punto dell'ora esatta, tirare la manopolina **A** e ruotarla in senso orario.



Uso

Tabella indicativa delle cotture

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

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



Tabella di conversione

Peso		Misura		Volume	
Metrico	Imperiale	Metrico	Imperiale	Metrico	Imperiale
15 g	1/2 oz	5 mm	1/4 in	25 ml	1 fl oz
25 g	1 oz	1 cm	1/2 in	50 ml	2 fl oz
40 g	1 1/2 oz	2.5 cm	1 in	85 ml	3 fl oz
50 g	2 oz	5 cm	2 in	100 ml	3 1/2 fl oz
75 g	3 oz	7.5 cm	3 in	150 ml	5 fl oz (1/4 pinta)
100 g	4 oz	10 cm	4 in	200 ml	7 fl oz
150 g	5 oz	12.5 cm	5 in	300 ml	10 fl oz (1/2 pinta)
175 g	6 oz	15 cm	6 in	450 ml	15 fl oz (3/4 pinta)
200 g	7 oz	18 cm	7 in	600 ml	1 pinta
225 g	8 oz	20 cm	8 in	700 ml	1 1/4 pinta
250 g	9 oz	23 cm	9 in	900 ml	1 1/2 pinta
275 g	10 oz	25 cm	10 in	1 l	1 3/4 pinta
350 g	12 oz	30 cm	12 in	1.2 l	2 pinte
375 g	13 oz			1.25 l	2 1/4 pinte
400 g	14 oz			1.5 l	2 1/2 pinte
425 g	15 oz			1.6 l	2 3/4 pinte
450 g	1 lb			1.75 l	3 pinte
550 g	1 1/4 lb			1.8 l	3 1/4 pinte
675 g	1 1/2 lb			2 l	3 1/2 pinte
750 g	1 3/4 lb			2.1 l	3 3/4 pinte
900 g	2 lb			2.25 l	4 pinte
1.5 kg	3 lb			2.75 l	5 pinte
1.75 kg	4 lb			3.4 l	6 pinte
2.25 kg	5 lb			3.9 l	7 pinte
				5 l	8 pinte (1 gallone)

Temperatura

140°C	Fan 120°C	275°F	Gas 1
150°C	Fan 130°C	300°F	Gas 2
160°C	Fan 140°C	325°F	Gas 3
180°C	Fan 160°C	350°F	Gas 4
190°C	Fan 170°C	375°F	Gas 5
200°C	Fan 180°C	400°F	Gas 6
220°C	Fan 200°C	425°F	Gas 7
230°C	Fan 210°C	450°F	Gas 8
240°C	Fan 220°C	475°F	Gas 9



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Usa 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.

4.2 Pulizia delle superfici

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

4.3 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.

4.4 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.

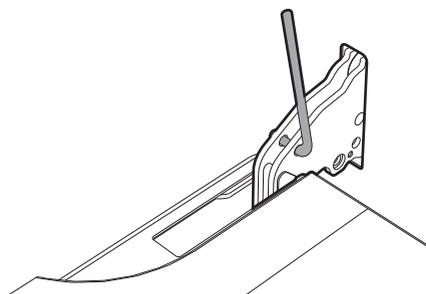
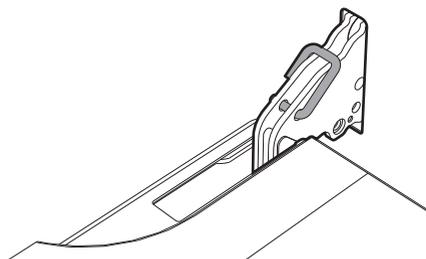
Evitare di lasciar seccare all'interno dell'apparecchio residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata), perché potrebbero rovinare lo smalto all'interno dell'apparecchio.

4.5 Smontaggio della porta

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

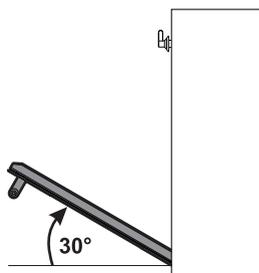
Per rimuovere la porta, procedere come segue:

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

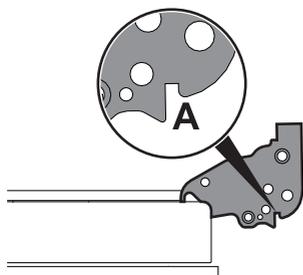




- Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un'angolo di circa 30° ed estrarla.



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



4.6 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.

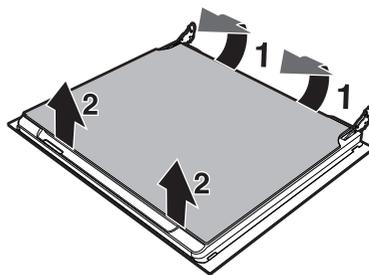


Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

4.7 Smontaggio dei vetri interni

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

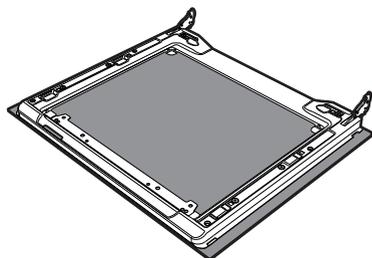
1. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
2. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore (2). In tal modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi sulla porta.



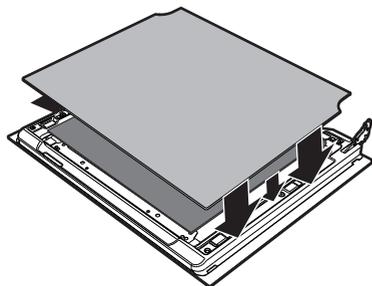


Pulizia e manutenzione

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



4. Reinscrivere i vetri nell'ordine inverso alla rimozione.
5. Riposizionare il vetro interno. Fare attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.

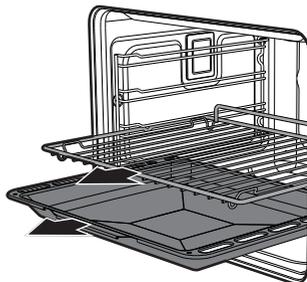


4.8 Pulizia all'interno del forno

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

Estrarre tutte le parti rimovibili.

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



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



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

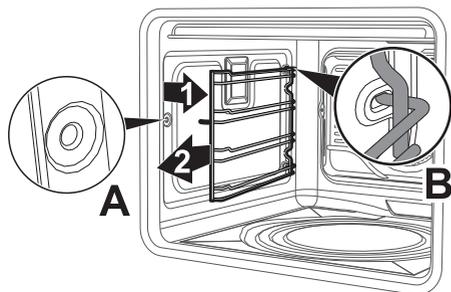


Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie

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

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

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



4.9 Manutenzione straordinaria



Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

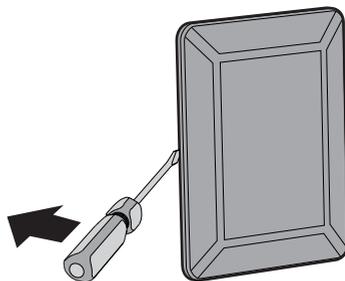
- Disattivare l'alimentazione elettrica del forno.

Sostituzione della lampada di illuminazione interna

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



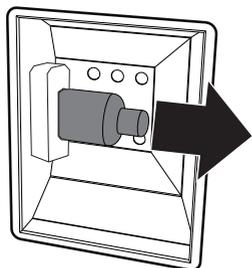
Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.





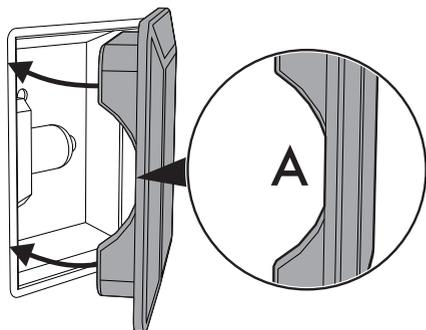
Pulizia e manutenzione

4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

5. Sostituire la lampada con una simile (40W).
6. Rimontare il coperchio. Lasciare la sagomatura interna del vetro (A) rivolta verso la porta.

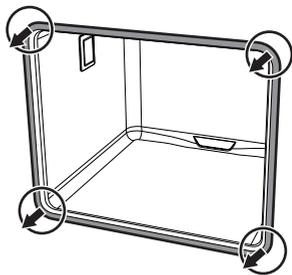


7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.

Smontare e montare la guarnizione forno

Per smontare la guarnizione forno:

- Sganciare i ganci posizionati ai 4 angoli e tirare verso l'esterno la guarnizione forno.



Per montare la guarnizione forno:

- Agganciare i ganci posizionati ai 4 angoli della guarnizione forno.

Consigli per la manutenzione della guarnizione forno

La guarnizione forno deve essere morbida ed elastica.

- Per mantenere pulita la guarnizione forno utilizzare una spugna non abrasiva e lavare con acqua tiepida.



5 Installazione

5.1 Collegamento gas



**Fuga del gas
Pericolo di esplosione**

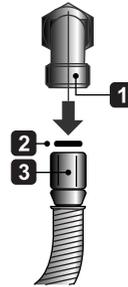
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 15 Nm e 20 Nm.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.

Informazioni generali

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo rigido in rame o con un tubo flessibile in acciaio a parete continua e nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente. L'apparecchio è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "5.2 Adattamento ai diversi tipi di gas". Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

Allacciamento con tubo 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 rigido in rame

L'allacciamento alla rete del gas dovrà essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.

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





Installazione

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 mostrata al capitolo "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza".

Ventilazione nei locali

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

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

Scarico dei prodotti della combustione

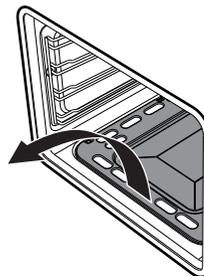
Lo scarico dei prodotti della combustione può essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure, mediante aspirazione forzata. Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo,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

5.2 Adattamento ai diversi tipi di gas

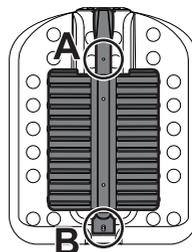
L'apparecchio è collaudato a gas metano G20 alla pressione di 20 mbar. Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire l'ugello sul bruciatore e regolare il rubinetto gas.

Sostituzione ugello

1. Aprire la porta.
2. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno.
3. sollevare il piano forno e sfilarlo verso l'esterno.



4. Allentare le viti **A** e **B**.
5. Allontanare il blocchetto che unisce termocoppia e candeletta fissato al bruciatore con la vite **A**.

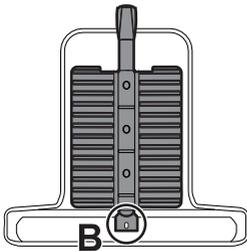




6. Estrarre il bruciatore sfilandolo verso l'esterno fino a rendere accessibile l'ugello.
7. Sostituire l'ugello tramite una chiave a tubo di 7.

Sostituzione ugello grill gas (solo su alcuni modelli)

1. Aprire la porta.
2. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno.
3. Allentare la vite **B**.

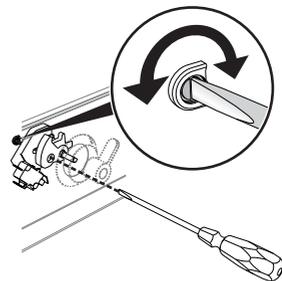


4. Estrarre il bruciatore sfilandolo verso l'esterno fino a rendere accessibile l'ugello.
5. Sostituire l'ugello tramite una chiave a tubo di 7.

Regolazione del minimo

Il termostato del forno è dotato di una vite per la regolazione del minimo. Cambiando il tipo di gas di alimentazione si deve regolare il minimo come segue:

1. Disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.
2. Estrarre leggermente il forno dalla propria sede, sfilare le manopole e rimuovere il frontalino svitando le 4 viti (2 superiori e 2 inferiori) che lo fissano al resto dell'apparecchio.
3. Inserire la manopola del termostato forno e accendere il bruciatore forno. Mantenerlo al massimo per 10/15 minuti a porta chiusa; trascorso tale tempo portare la manopola in corrispondenza della temperatura minima
4. Sfilare la manopola ed introdurre un cacciavite a taglio per la regolazione nel foro.
5. Nel caso di impiego di gas liquido occorre avvitare in senso orario la vite di regolazione a fine corsa.





Installazione

Tipologie di gas e Paesi di appartenenza

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



Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

1 Gas Metano G20		FORNO	GRILL
Portata termica nominale (kW)		2,6	2,2
Diametro ugello (1/100 mm)		120	110
Portata ridotta (W)		900	-
2 Gas Metano G25		FORNO	GRILL
Portata termica nominale (kW)		2,6	2,1
Diametro ugello (1/100 mm)		120	110
Portata ridotta (W)		900	-
3 Gas Metano G25		FORNO	GRILL
Portata termica nominale (kW)		2,6	2,3
Diametro ugello (1/100 mm)		127	127
Portata ridotta (W)		900	-
4 Gas Liquido G30/31		FORNO	GRILL
Portata termica nominale (kW)		2,6	2,2
Diametro ugello (1/100 mm)		76	72
Portata ridotta (W)		900	-
Portata G30 (g/h)		189	175
Portata G31 (g/h)		186	171
5 Gas Liquido G30/31		FORNO	GRILL
Portata termica nominale (kW)		2,6	2,2
Diametro ugello (1/100 mm)		68	65
Portata ridotta (W)		1000	-
Portata G30 (g/h)		189	175
Portata G31 (g/h)		186	171
6 Gas Città G110		FORNO	GRILL
Portata termica nominale (kW)		2,6	2,2
Diametro ugello (1/100 mm)		230	215
Portata ridotta (W)		900	-
7 Gas Città G120		FORNO	GRILL
Portata termica nominale (kW)		2,6	2,2
Diametro ugello (1/100 mm)		215	205
Portata ridotta (W)		900	-



5.3 Collegamento elettrico



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- 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.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Informazioni generali

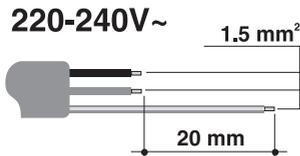
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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. L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

Utilizzare un cavo tripolare di tipo H05V2V2-F (cavo 3 x 1,5 mm², in riferimento alla sezione del conduttore interno).

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



Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione. Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

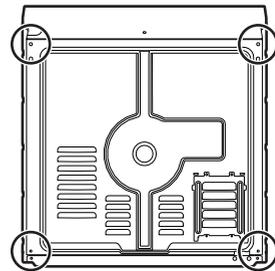
5.4 Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le viti del carter del retro e rimuovere il carter per accedere alla morsetteria.



2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.



5.5 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.

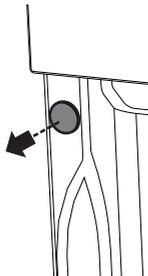


Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio
Rischio di incendio

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.

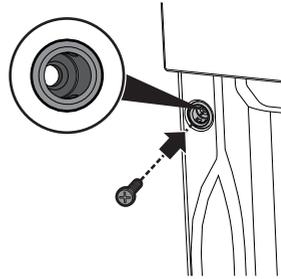
Boccole di fissaggio

Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.

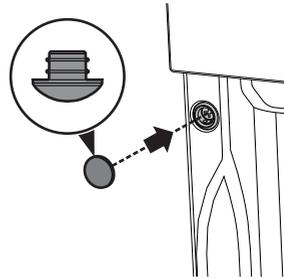


Posizionare l'apparecchio nell'incasso.

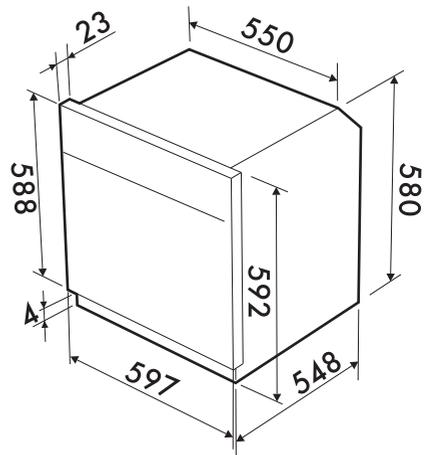
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



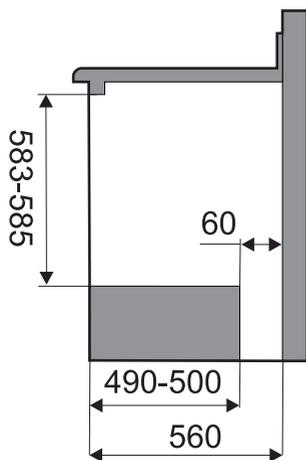
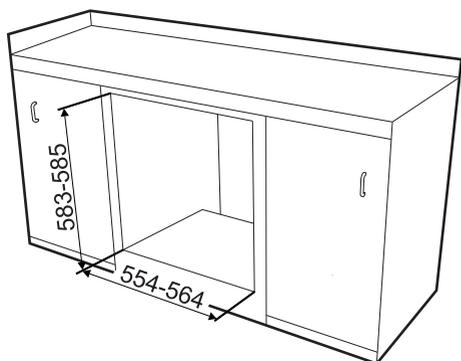
Ingombri dell'apparecchio (mm)



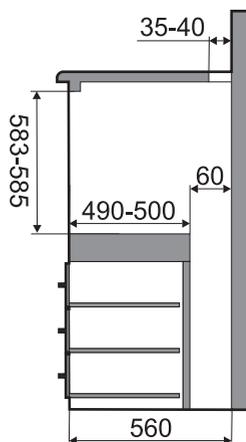
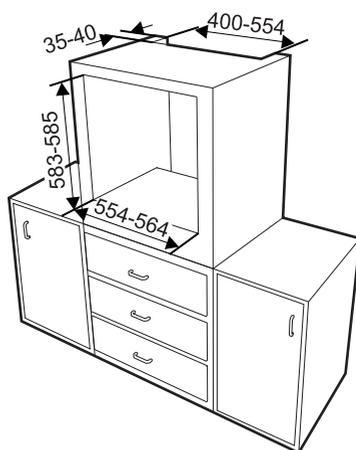


Installazione

Incasso sotto piani di lavoro (mm)



Incasso a colonna (mm)



Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Assicurarsi che nella parte superiore/posteriore il mobile abbia una apertura di circa 60 mm di profondità.