

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	8
1.3 Responsabilità del produttore	8
1.4 Questo manuale d'uso	8
1.5 Targhetta di identificazione	8
1.6 Smaltimento	8
1.7 Come leggere il manuale d'uso	9
2 Descrizione	10
2.1 Descrizione generale	10
2.2 Pannello comandi	11
2.3 Altre parti	11
2.4 Accessori disponibili	12
3 Uso	13
3.1 Avvertenze	13
3.2 Primo utilizzo	14
3.3 Uso degli accessori	14
3.4 Uso del forno	17
3.5 Orologio programmatore	20
3.6 Consigli per la cottura	22
4 Pulizia e manutenzione	25
4.1 Avvertenze	25
4.2 Pulizia dell'apparecchio	25
4.3 Pulizia dei vetri porta	27
4.4 Manutenzione straordinaria	28
5 Installazione	30
5.1 Collegamento gas	30
5.2 Collegamento elettrico	38
5.3 Posizionamento	39

ISTRUZIONI ORIGINALI

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

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com



Avvertenze

1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano cottura potrebbero prendere fuoco.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.



- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non pulire subito dopo lo spegnimento, ma aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio.
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

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.
- 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.



Avvertenze

- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

Installazione e manutenzione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.



- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento gas a personale tecnico abilitato.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

Per questo apparecchio

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



Avvertenze

1.2 Scopo dell'apparecchio

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

1.3 Responsabilità del produttore

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

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

1.4 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.

1.5 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 Smaltimento



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

Per smaltire l'apparecchio:

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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.



- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



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

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



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

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

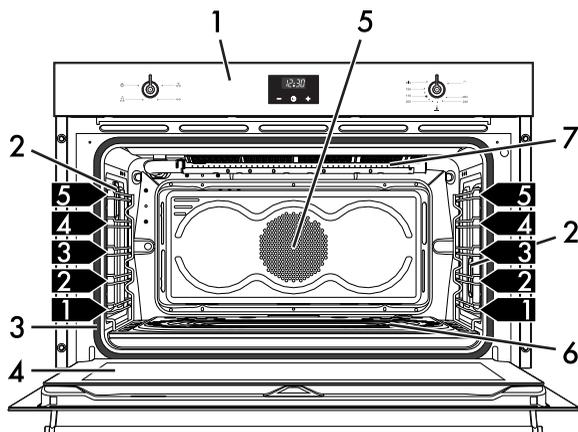
- Istruzione d'uso singola.



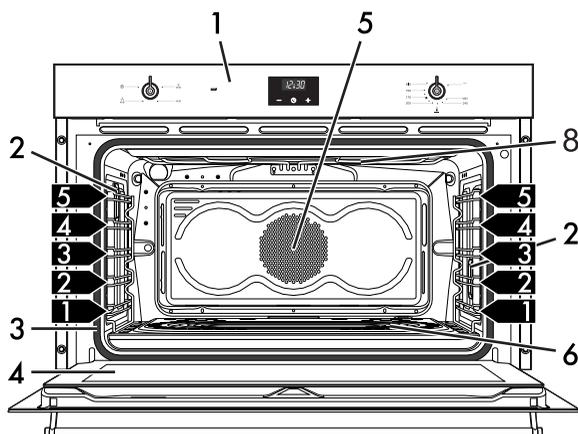
Descrizione

2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



Modelli con forno a gas/grill a gas



Modelli con forno a gas/grill elettrico

1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

4 Porta

5 Ventola

6 Bruciatore forno a gas

7 Bruciatore grill a gas

8 Grill elettrico

1,2,3 Ripiano del telaio



2.2 Pannello comandi



Modelli con forno a gas/grill a gas



Modelli con forno a gas/grill elettrico

1 Manopola funzioni

Le diverse funzioni del forno sono adatte a varie modalità di cottura. ruotare la manopola sulla funzione desiderata.

2 Lampada spia (solo su alcuni modelli)

Si accende per segnalare che la resistenza grill è in funzione.

3 Orologio programmatore

Utile per visualizzare l'ora corrente e programmare il timer contaminuti.

4 Manopola temperatura

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

In alternativa, accende il bruciatore superiore o la resistenza grill (a seconda dei modelli).

2.3 Altre parti

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione quando la manopola funzioni viene ruotata.

Ripiani di posizionamento

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

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare l'apparecchio ed entra in funzione durante la cottura.

Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.



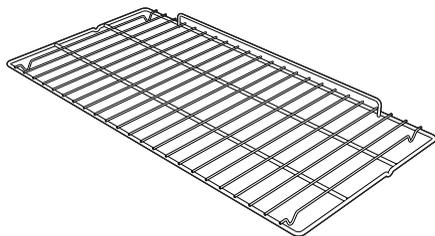
Descrizione

2.4 Accessori disponibili



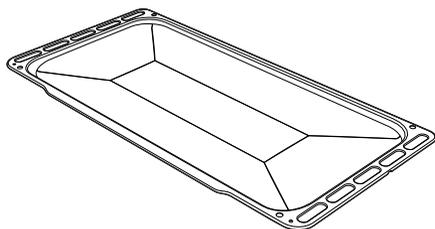
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia



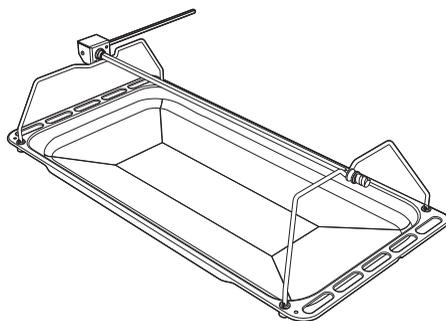
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia



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

Girarrosto



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



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



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



3 Uso

3.1 Avvertenze



Temperatura elevata all'interno del vano cottura 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 vano cottura.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

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



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

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



La fuoriuscita di gas può provocare un'esplosione.

In caso di odore di gas o della presenza di guasti dell'impianto a gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o chiudere la valvola della bombola del gas.
- Spegnere immediatamente tutte le fiamme libere e le sigarette.
- Non accendere interruttori di corrente o apparecchi e non estrarre alcuna spina di corrente. Non utilizzare telefoni o cellulari all'interno dell'edificio.
- Aprire le finestre e aerare la stanza.
- Chiamare il servizio di assistenza o l'ente fornitore di gas.

Funzionamento anomalo

Una qualunque delle seguenti condizioni è da considerarsi un funzionamento anomalo e necessita una richiesta di intervento:

- Danneggiamento degli utensili da cucina.
- Accensione scorretta dei bruciatori.
- Difficoltà dei bruciatori a rimanere accesi.
- Spegnimento dei bruciatori durante il funzionamento.
- Rubinetti del gas difficili da ruotare.

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato della propria zona.

3.2 Primo utilizzo

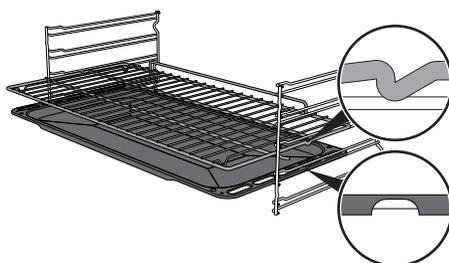
1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).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

3.3 Uso degli accessori

Griglie e teglie

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

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





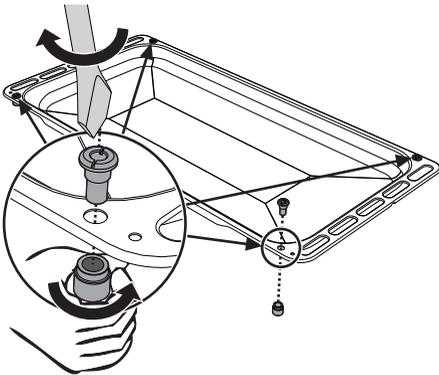
Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.



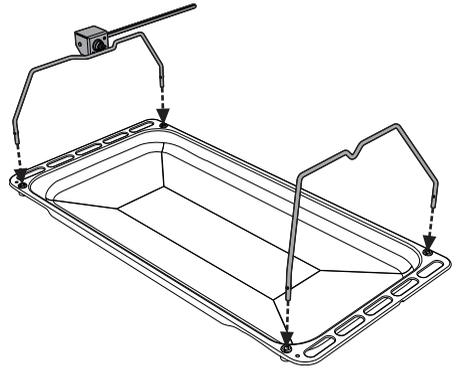
Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Girarrosto

1. Inserire le 4 bocche in dotazione nei 4 fori angolari della teglia profonda e avvitarle alle ghiere con l'aiuto di un'utensile (ad esempio un cacciavite).



2. Posizionare i supporti girarrosto nelle bocche come mostrato nella figura sottostante.



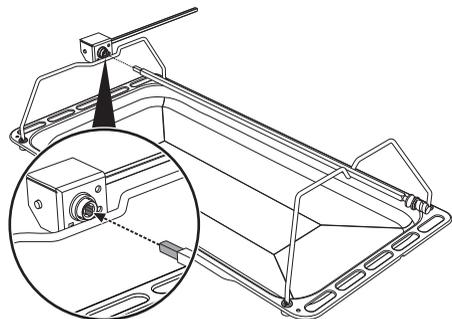
3. Utilizzare le forchette a clip in dotazione per preparare l'asta girarrosto. È possibile bloccare le forchette tramite le viti di fissaggio.



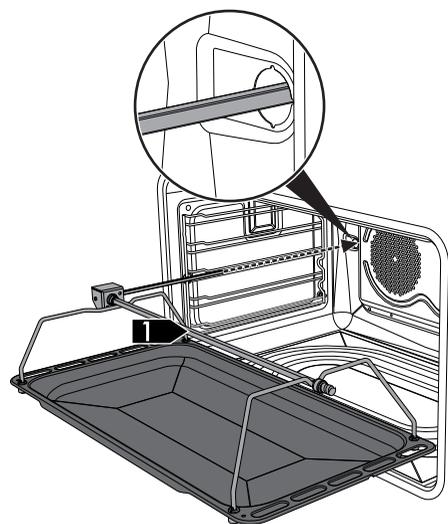
4. Dopo aver preparato l'asta girarrosto, posizionarla sui relativi supporti. Inserire la punta dell'asta nella sede del meccanismo posto sul supporto sinistro fino al suo arresto.



Uso



5. Inserire la teglia nel primo ripiano del telaio (vedi "Descrizione generale").
6. Inserire la punta dell'asta nella sede del motorino girarrosto posto sulla sinistra della parete posteriore del vano cottura.

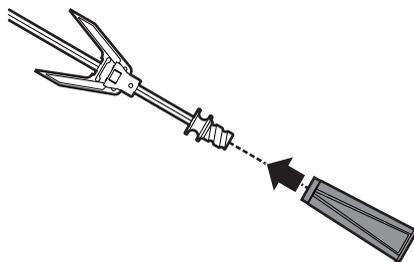


7. Per attivare il girarrosto, ruotare la manopola funzioni sulla posizione  oppure  +  e impostare una temperatura di cottura tramite la manopola temperatura.



Si consiglia di versare un po' d'acqua nella teglia per evitare la formazione di fumo.

8. Alla fine della cottura, estrarre la teglia con il girarrosto.
9. Per movimentare comodamente l'asta girarrosto, avvitare l'apposita maniglia in dotazione.



Queste operazioni vanno eseguite a forno spento e freddo.



3.4 Uso del forno



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

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 elettronico 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.



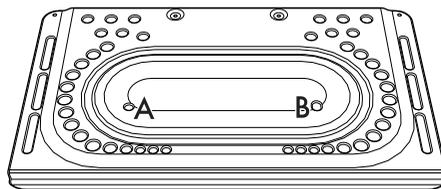
In caso di spegnimento accidentale, portare la manopola in posizione di spento e non ritentare l'accensione prima di 60 secondi.

Accensione manuale:



Prima di effettuare un eventuale accensione manuale, è necessario verificare la presenza di tensione elettrica (vedi paragrafo "Presenza di tensione elettrica").

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola temperatura tra i valori **MIN** e **MAX**.
3. Inserire un fiammifero acceso all'interno del tubo di fiamma **A** sul piano forno.



4. Verificare l'avvenuta accensione attraverso il foro di ispezione **B**.
5. Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.



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



Uso

Presenza di tensione elettrica

Prima di effettuare un eventuale accensione manuale del bruciatore del forno a gas, è necessario verificare la presenza di tensione elettrica.

Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica, ruotare la manopola funzioni sulla posizione lampada  per accendere l'illuminazione interna dell'apparecchio.

Uso del grill elettrico (solo su alcuni modelli)



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

- La durata delle cotture in grigliatura non deve mai superare i 30 minuti.
- La durata delle cotture in combinazione con il girarrosto 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.

Uso del grill a gas (solo su alcuni modelli)



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

- La durata delle cotture in grigliatura non deve mai superare i 30 minuti.
- La durata delle cotture in combinazione con il girarrosto non deve mai superare i 60 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 elettronico 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.



Elenco delle funzioni



Luce

In questa posizione la luce all'interno del forno può essere accesa durante le normali operazioni.



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

Il girarrosto fa girare il cibo mentre il bruciatore gas è in funzione.



Bruciatore gas + ventola + girarrosto

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



Grill

Il calore derivante dalla resistenza grill o dal bruciatore grill a gas (a seconda dei modelli) 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 dalla resistenza grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per alimenti di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale).



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



3.5 Orologio programmatore



Grill + girarrosto

Il girarrosto funziona in combinazione con la resistenza grill o con il bruciatore grill a gas (a seconda dei modelli) consente una perfetta doratura dei cibi.

+



Grill ventilato + girarrosto

Il girarrosto funziona in combinazione con la resistenza grill consente una perfetta doratura dei cibi, mentre la ventola distribuisce velocemente il calore.

+



La durata delle cotture in combinazione con il girarrosto non deve mai superare i 60 minuti.

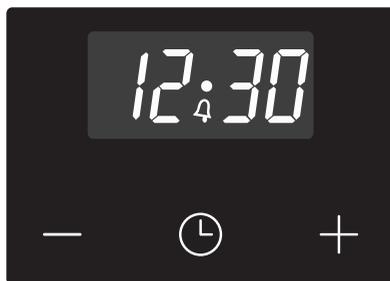


Per ragioni di sicurezza, la ventola non funziona in combinazione con il bruciatore grill a gas.



Scongelamento

Lo scongelamento rapido viene favorito dall'attivazione dell'apposita ventola che assicura una ripartizione uniforme di aria all'interno del forno. (Si consiglia di utilizzare il 1° o 2° ripiano).



Tasto decremento valore



Tasto orologio



Tasto incremento valore



Regolazione dell'ora

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

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenterà sul display le cifre **0:00** lampeggianti.

1. Premere il tasto orologio  per due secondi. Il pallino tra le ore e i minuti lampeggia.
2. Tramite i tasti incremento valore  e decremento valore  è possibile regolare l'ora. Mantenere premuto il tasto per avanzare velocemente.
3. Premere contemporaneamente i tasti incremento valore  e decremento valore  o attendere alcuni secondi. Il pallino tra le ore e i minuti smette di lampeggiare.

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

Timer contaminuti

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

Il timer contaminuti può essere attivato in qualsiasi momento.

1. Premere il tasto orologio . Il display mostra le cifre **0:00** e il simbolo  lampeggiante tra le ore ed i minuti.
2. Agire sui tasti incremento valore  e decremento valore  per impostare i minuti desiderati.
3. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per terminare la regolazione del contaminuti. Sul display compaiono l'ora corrente ed il simbolo .

Un segnale acustico entrerà in funzione al termine del tempo impostato.

4. Premere il tasto decremento valore  per spegnere il segnale acustico.

 Non è possibile impostare timer contaminuti superiori alle 24 ore.

 Dopo la programmazione del timer contaminuti il display tornerà a mostrare l'ora corrente. Per visualizzare temporaneamente il tempo residuo premere il tasto orologio .



Modifica dei dati impostati

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

Cancellazione dei dati impostati

1. Premere il tasto orologio .
2. Premere contemporaneamente i tasti incremento valore  e decremento valore .

Selezione del segnale acustico

Il segnale acustico può essere variato di 3 tonalità.

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

3.6 Consigli per la cottura

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

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



- I cibi devono essere aromatizzati prima della cottura. Anche olio o burro liquefatto devono essere spalmati prima della cottura.
- Utilizzare la teglia forno sul primo ripiano in basso per la raccolta dei liquidi prodotti dalla grigliatura.

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

Consigli per lo scongelamento

- 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 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.



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	3	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	3	Grill	15	8	Grill ventilato	15	8
Hamburgers	1	3	Grill	11	7	Grill ventilato	11	7
Salsicce	1,5	3	Grill	15	5	Grill ventilato	15	5
Costine	1,5	3	Grill	15	5	Grill ventilato	15	5
Spiedini di carne	1,5	3	Grill	11	10	Grill ventilato	11	5
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	3	Grill	7	3	Grill ventilato	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15		
Biscotti	1	3	190	18	180	18		
Torta paradiso	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60		
Crostata	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Ciambella	1,2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

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



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

4.2 Pulizia dell'apparecchio



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

Consigli per la pulizia del vano cottura

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

Evitare di lasciar seccare all'interno del vano cottura residui di cibo perché potrebbero rovinare lo smalto.

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di smontare:

- la porta
- i telai supporto griglie/teglie
- la guarnizione (escluso modelli pirolitici).

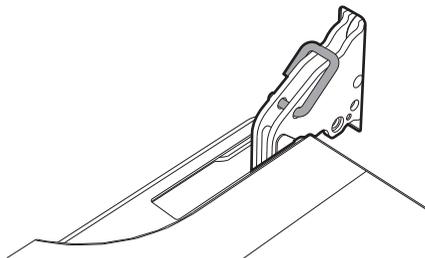


In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

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:

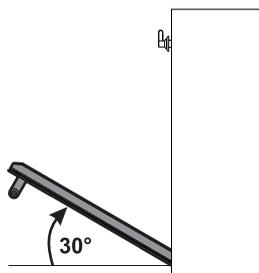
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



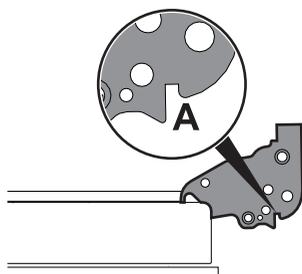


Pulizia e manutenzione

- 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 sull'apparecchio 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.

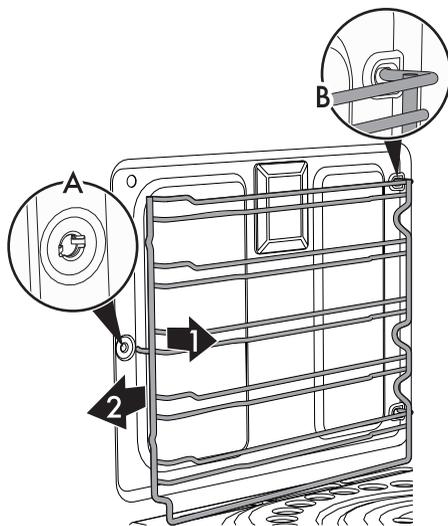


Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

La rimozione dei telai supporto griglie/teglie permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

- Tirare il telaio verso l'interno del vano cottura 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 supporto griglie/teglie.



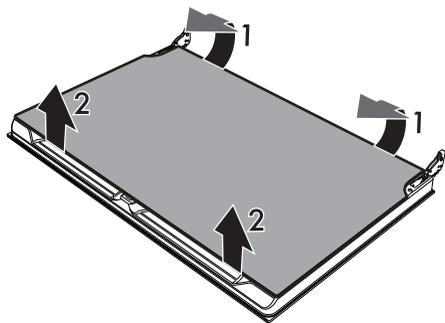
4.3 Pulizia dei vetri porta

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

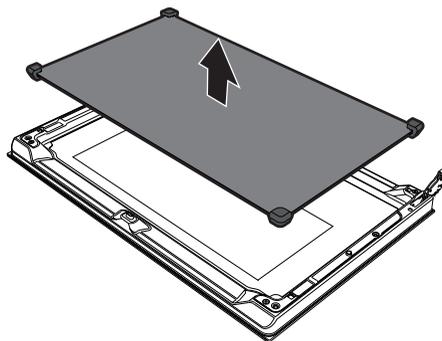
Smontaggio dei vetri interni

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

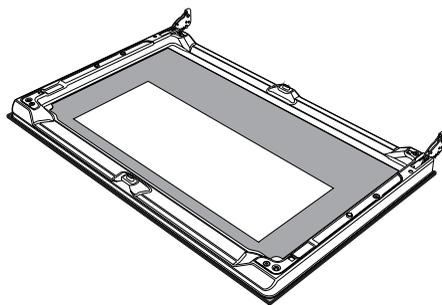
1. Aprire la porta.
2. Posizionare i ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere in modo da impedire la chiusura accidentale della porta.
3. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
4. Successivamente tirare 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.



5. Su alcuni modelli è presente un vetro intermedio. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.



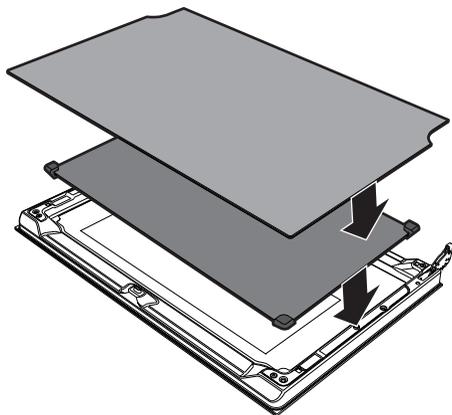
6. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.





Pulizia e manutenzione

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

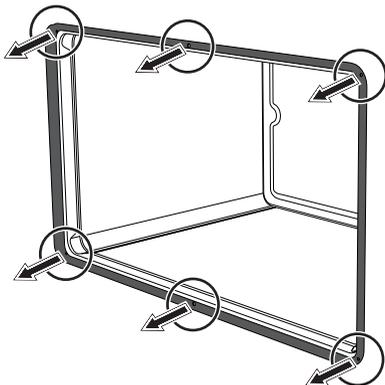


4.4 Manutenzione straordinaria

Smontaggio e montaggio della guarnizione

Per smontare la guarnizione:

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



Per montare la guarnizione:

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

Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

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



Sostituzione della lampada di illuminazione interna



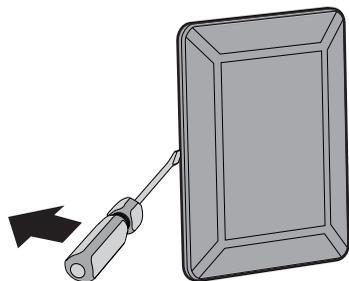
Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

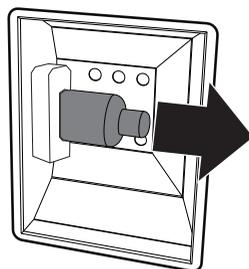
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

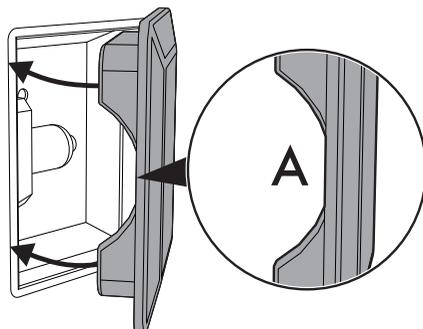


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

5. 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.



5 Installazione

5.1 Collegamento gas



Fuga del gas Pericolo di esplosione

- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.

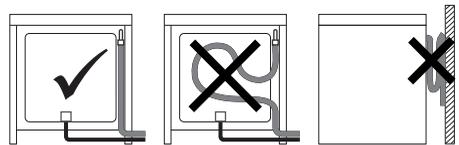
Informazioni generali

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in acciaio a parete continua nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente. Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

Allacciamento con tubo in gomma

Verificare che tutte le condizioni seguenti siano rispettate:

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

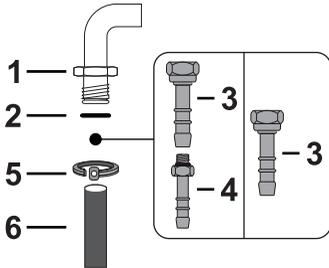


Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo in gomma conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente (verificare che la sigla di tale norma sia stampigliata sul tubo).

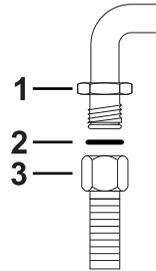
Avvitare accuratamente il portagomma **3** al raccordo gas **1** (filetto 1/2" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo la guarnizione **2**. A seconda del diametro del tubo gas utilizzato è possibile avvitare anche il portagomma **4** al portagomma **3**.



Dopo aver serrato il o i portagomma calzare il tubo gas **6** sul portagomma e fissarlo con la fascetta **5** conforme alla norma vigente.



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



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



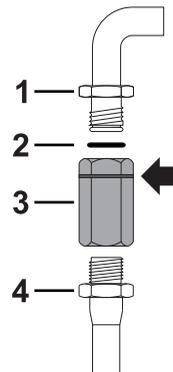
Il diametro interno del tubo deve essere di 8 mm per il Gas Liquido e 13 mm per il Gas Metano e per il Gas Città.

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta

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

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

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



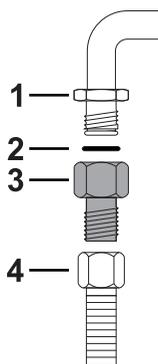


Installazione

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

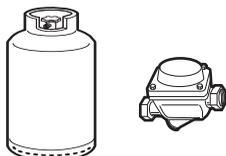
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

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



Allacciamento al gas liquido

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



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

Ventilazione nei locali

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

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

Scarico dei prodotti della combustione

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



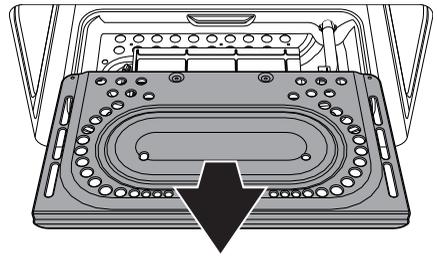
Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.

Adattamento ai diversi tipi di gas

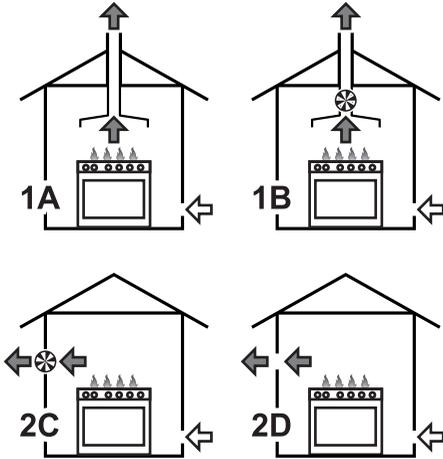
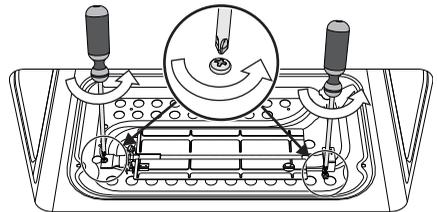
Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli sui bruciatori e regolare la fiamma minima dei rubinetti gas.

Sostituzione ugello del bruciatore forno a gas

1. Aprire la porta e rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura.
2. Rimuovere i telai supporto griglie/teglie.
3. Rimuovere il ripiano.



4. Svitare le viti di fissaggio del bruciatore forno a gas dalla base.



- 1 Evacuazione a mezzo di una cappa
- 2 Evacuazione in assenza di una cappa

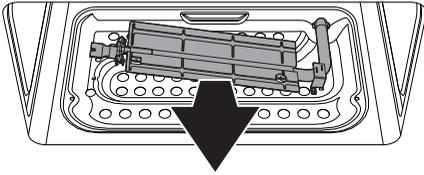
- A** Evacuazione in camino singolo a tiraggio naturale
B Evacuazione in camino singolo con elettroventilatore
C Evacuazione direttamente in atmosfera esterna con elettroventilatore a parete o a vetro
D Evacuazione direttamente in atmosfera esterna a parete

- ↔ Aria
 ← Prodotti della combustione
 ⚙ Elettroventilatore



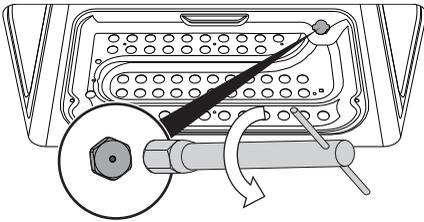
Installazione

5. Sollevare il bruciatore di lato e tirarlo verso di se per rimuoverlo dalla propria sede.

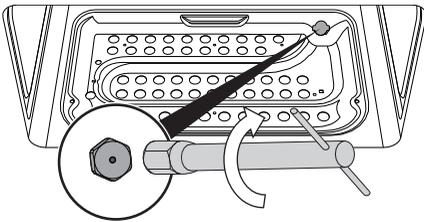


Assicurarsi di non danneggiare la termocoppia o la candelezza durante questa operazione.

6. Sostituire l'ugello utilizzando una chiave a tubo da 7mm.



7. Installare quello più appropriato per il tipo di gas utilizzato.



La coppia di serraggio dell'ugello deve essere pari a 4 Nm.

8. Dopo aver sostituito l'ugello, rimettere il bruciatore nella propria sede.

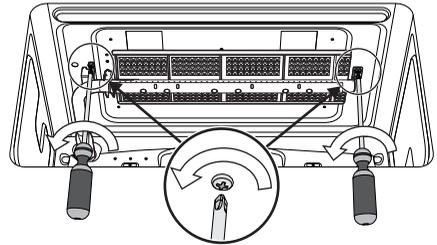


Assicurarsi di non danneggiare la termocoppia o la candelezza durante questa operazione.

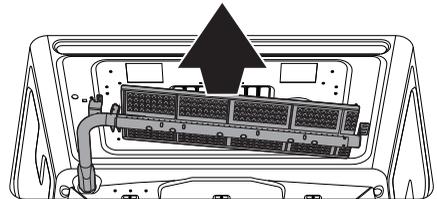
9. Avvitare le viti di fissaggio del bruciatore.
10. Riposizionare il ripiano correttamente nella propria sede.

Sostituzione ugello del bruciatore grill a gas (solo alcuni modelli)

11. Aprire la porta e rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura.
12. Svitare le viti di fissaggio del bruciatore grill a gas dalla parte superiore del vano cottura.

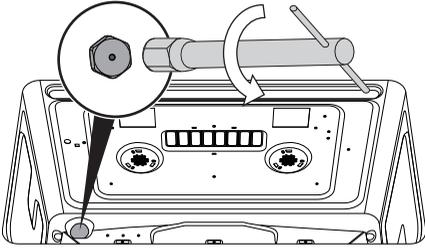


13. Estrarre il bruciatore verso l'esterno, fino a rendere possibile l'accesso all'ugello.

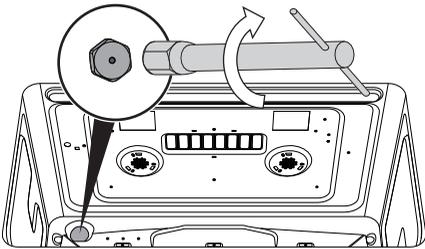




14. Sostituire l'ugello utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.



15. Installare quello più appropriato per il tipo di gas utilizzato.



La coppia di serraggio dell'ugello deve essere pari a 4 Nm.

16. Dopo aver sostituito l'ugello, rimettere il bruciatore nella propria sede.



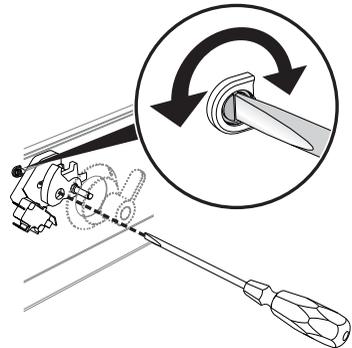
Assicurarsi di non danneggiare la termocoppia o la candelella durante questa operazione.

17. Avvitare le viti di fissaggio del bruciatore.

Regolazione del minimo bruciatore forno

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

1. Accendere il bruciatore forno e mantenerlo al massimo per 10/15 minuti a porta chiusa e senza ripiano. Trascorso tale tempo portare la manopola in corrispondenza della temperatura minima.
2. Sfilare la manopola ed introdurre un cacciavite a taglio per la regolazione.
3. Nel caso di impiego di gas liquido occorre avvitare in senso orario la vite di regolazione fino a fine corsa.



4. Nel caso di impiego di gas Metano, avvitare in senso orario la vite di regolazione fino a fine corsa, poi svitarla di mezzo giro (1/2) in senso antiorario.



Installazione

Tipologie di gas e Paesi di appartenenza

Tipologia di gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gas Metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gas Metano G25														
G25	25 mbar							•						
G25.3	25 mbar							•						
4 Gas Metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gas Metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gas Metano G27														
G27	20 mbar													•
7 Gas Metano G2.350														
G2.350	13 mbar													•
8 Gas Liquido G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar							•		•		•		
9 Gas Liquido G30/31														
G30/31	37 mbar													•
10 Gas Liquido G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gas Città G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gas Città G120														
G120	8 mbar									•				



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



Tablelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

Gas Metano G20 - 20 mbar		
Gas Metano G20/25 - 20/25 mbar		
	Forno	Grill
Portata termica nominale (kW)	3.6	3.0
Diametro ugello (1/100 mm)	135	130
Precamera (stampata su ugello)	(H1)	(H3)
Portata ridotta (W)	900	-
Gas Liquido G30/31 - 28/37 mbar		
Gas Liquido G30/31 - 30/37 mbar		
Gas Liquido G30/31 - 30/30 mbar		
	Forno	Grill
Portata termica nominale (kW)	3.6	3.0
Diametro ugello (1/100 mm)	90	83
Precamera (stampata su ugello)	(H1)	(S)
Portata ridotta (W)	900	-
Portata nominale G30 (g/h)	262	218
Portata nominale G31 (g/h)	257	214
Gas Liquido G30/31 - 50 mbar		
	Forno	Grill
Portata termica nominale (kW)	3.6	3.0
Diametro ugello (1/100 mm)	79	73
Precamera (stampata su ugello)	(Z)	(M)
Portata ridotta (W)	1150	-
Portata nominale G30 (g/h)	262	218
Portata nominale G31 (g/h)	257	214

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



Installazione

5.2 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

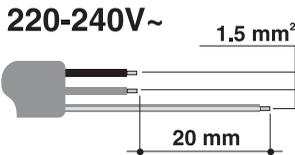
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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 (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.

Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le viti sul retro e rimuovere il carter per accedere alla morsettieria.



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.



5.3 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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



Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

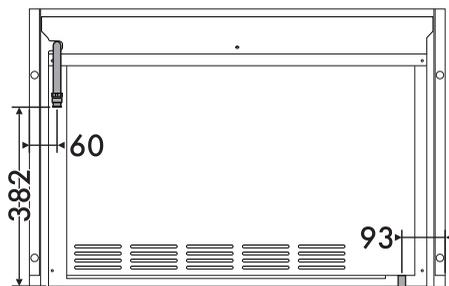
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.
- Non installare l'apparecchio in una nicchia chiusa da uno sportello o in un armadietto.

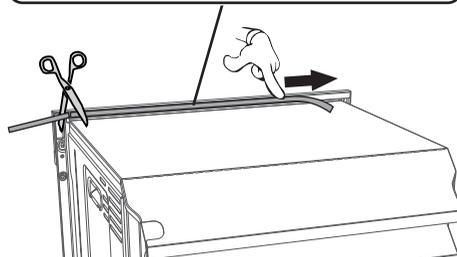
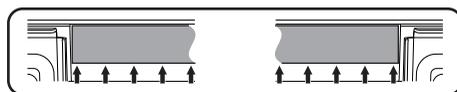
Posizione del cavo di alimentazione e del raccordo gas



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.

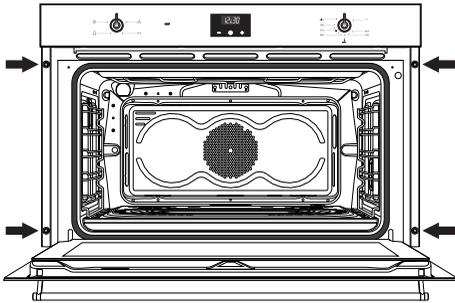




Installazione

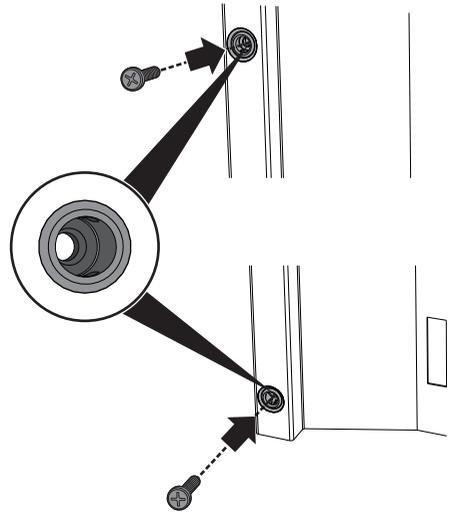
Boccole di fissaggio

1. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
2. Aprire completamente la porta.

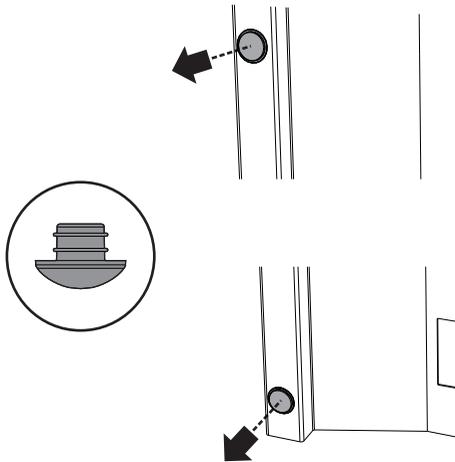


posizione dei tappi
(vista frontale)

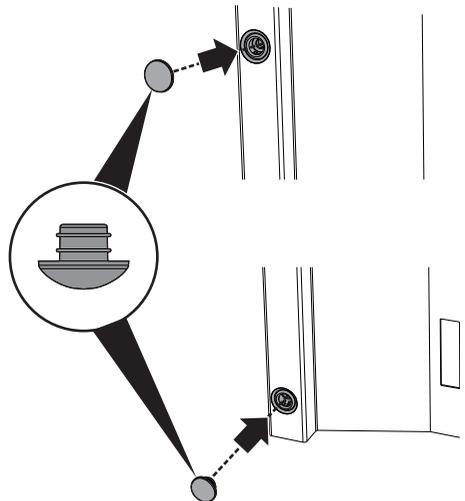
4. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



3. Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.

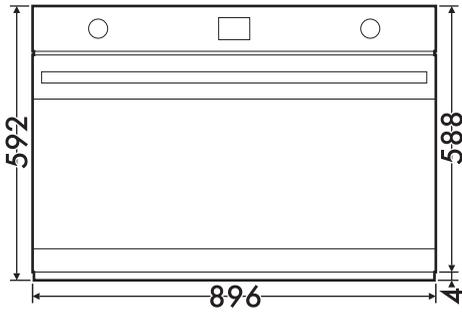


5. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

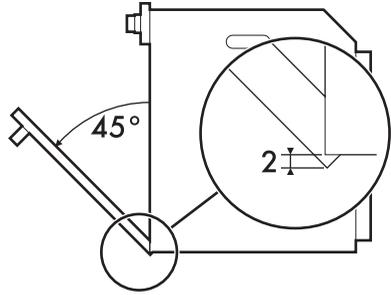




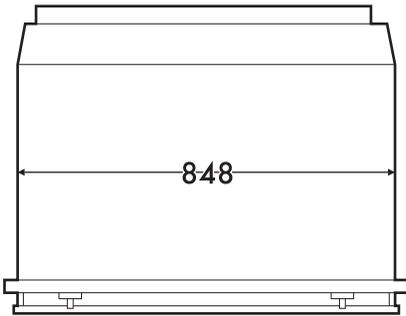
Ingombri dell'apparecchio (mm)



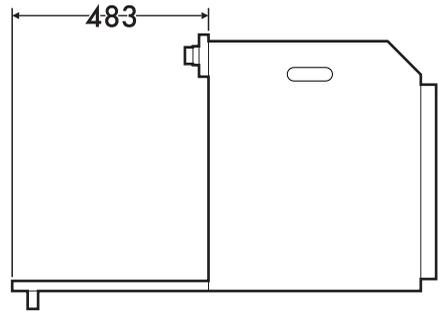
(vista frontale)



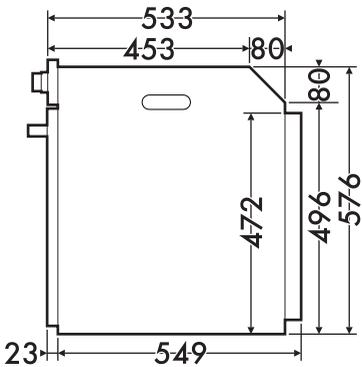
(vista laterale)



(vista superiore)

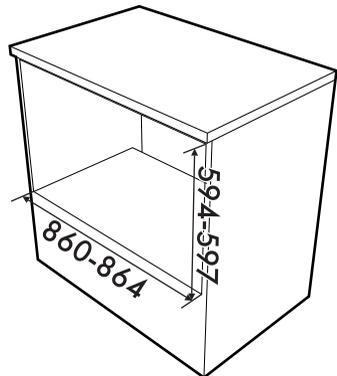


(vista laterale)



(vista laterale)

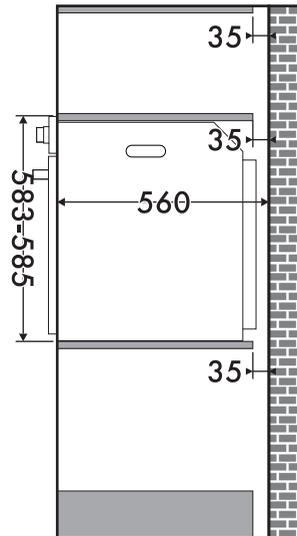
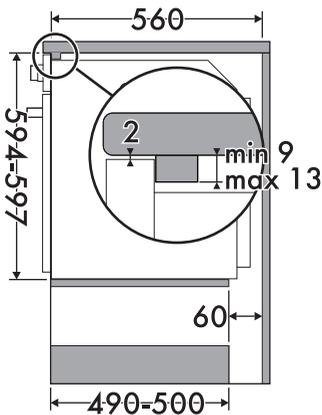
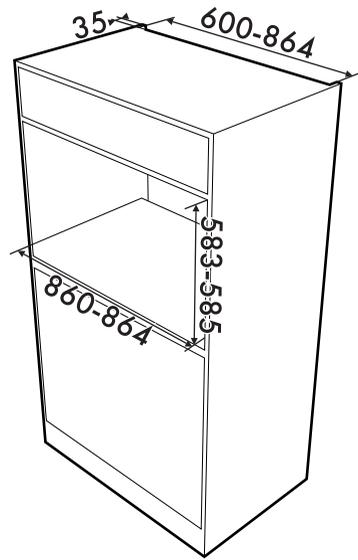
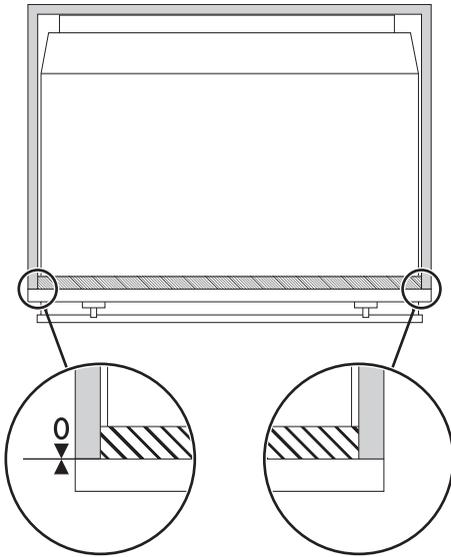
Incasso sotto piani di lavoro (mm)





Installazione

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 35-40 mm di profondità.