

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	9
1.5 Targhetta di identificazione	9
1.6 Smaltimento	9
1.7 Come leggere il manuale d'uso	10
2 Descrizione	11
2.1 Descrizione generale	11
2.2 Piano cottura	12
2.3 Pannello comandi	12
2.4 Altre parti	13
2.5 Accessori disponibili	14
3 Uso	16
3.1 Avvertenze	16
3.2 Precauzioni	17
3.3 Primo utilizzo	17
3.4 Uso degli accessori	18
3.5 Uso del vano ripostiglio	20
3.6 Uso del piano	21
3.7 Uso del forno	22
3.8 Consigli per la cottura	24
3.9 Orologio programmatore	25
4 Pulizia e manutenzione	30
4.1 Avvertenze	30
4.2 Pulizia dell'apparecchio	30
4.3 Vapor Clean	33
4.4 Smontaggio della porta	35
4.5 Pulizia dei vetri porta	35
4.6 Manutenzione straordinaria	37
5 Installazione	39
5.1 Collegamento gas	39
5.2 Posizionamento	47
5.3 Collegamento elettrico	51
5.4 Per l'installatore	52

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.
- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- Prestare la massima attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare che le pentole vengano riscaldate a vuoto. Pericolo di surriscaldamento.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.



- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Durante l'uso non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non aprire il vano ripostiglio (se presente) quando il forno è acceso ed ancora caldo.
- Gli oggetti all'interno del vano ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo del forno.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nel vano ripostiglio (se presente) o in prossimità dell'apparecchio.
- Non utilizzare bombolette spray in prossimità di questo apparecchio mentre è in funzione.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.



Avvertenze

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.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- I recipienti o le bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.



- In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non posizionare pentole o padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.

Installazione

- Questo apparecchio **non deve essere installato** su barche o su roulotte.
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- 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.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire il collegamento gas a personale tecnico abilitato.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.



Avvertenze

- 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.

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.

- 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.



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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



Avvertenze

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

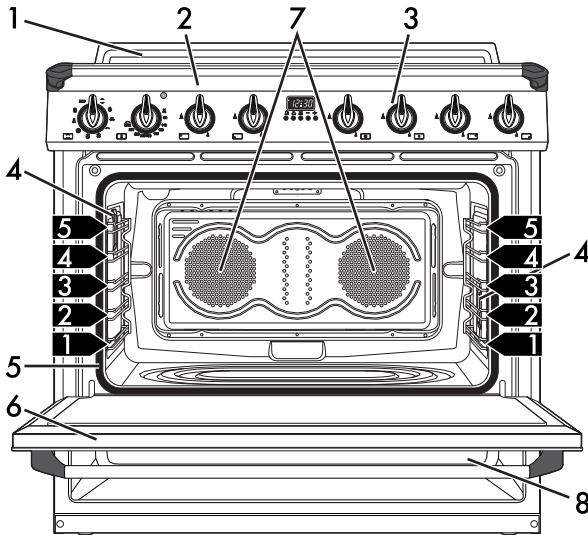
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



- 1 Alzatina
- 2 Piano cottura
- 3 Pannello comandi
- 4 Lampada
- 5 Guarnizione

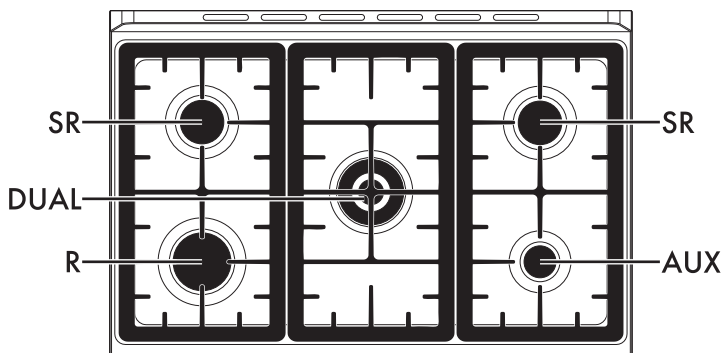
- 6 Porta
- 7 Ventola
- 8 Vano ripostiglio

1,2,3... Telai supporto griglie/teglie



Descrizione

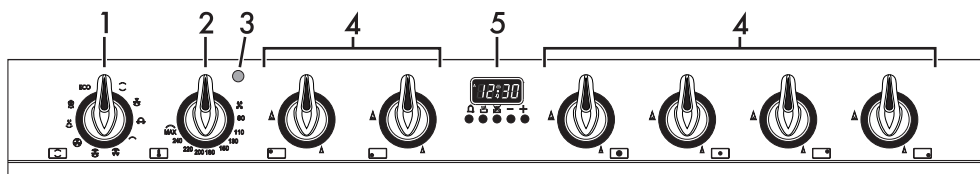
2.2 Piano cottura



AUX = Ausiliario
SR = Semi rapido

R = Rapido
DUAL = Ultra rapido

2.3 Pannello comandi



1 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.

2 Manopola temperatura

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




3 Lampada spia


Quando lampeggia indica che l'apparecchio si sta scaldando per raggiungere la temperatura impostata. A temperatura raggiunta la lampada spia del termostato rimane sempre accesa fino a spegnimento dell'apparecchio. L'intermittenza regolare indica che la temperatura impostata all'interno del forno viene mantenuta costante.



4 Manopole bruciatori del piano

Utili per accendere e regolare i bruciatori del piano.

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

Ripartire le manopole sulla posizione  per spegnere i bruciatori.

5 Orologio programmatore

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

2.4 Altre parti

Ripiani di posizionamento

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

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

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

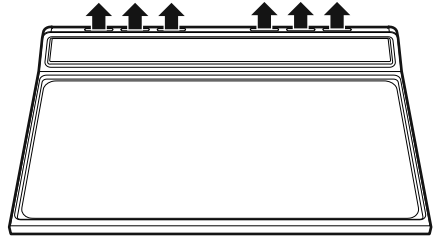


Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

Ventola di raffreddamento

La ventola provvede a raffreddare i forni ed entra in funzione durante la cottura.

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



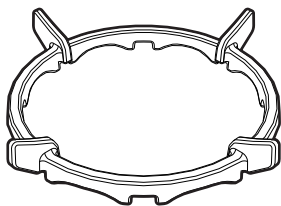
Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.



Descrizione

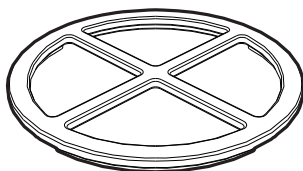
2.5 Accessori disponibili

Griglia di riduzione Wok



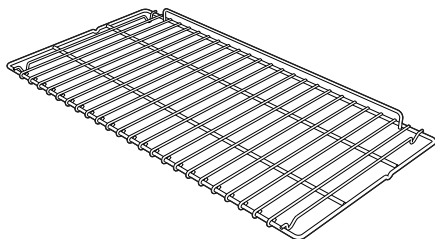
Utile per l'utilizzo di recipienti Wok.

Griglia di riduzione



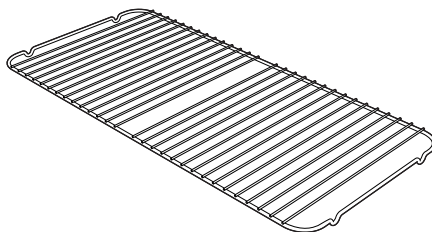
Utile per l'utilizzo di piccoli recipienti.

Griglia



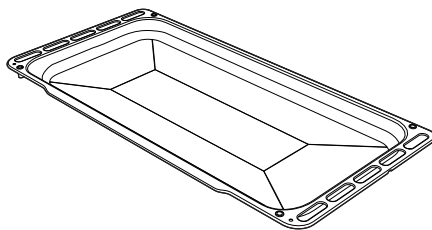
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia



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

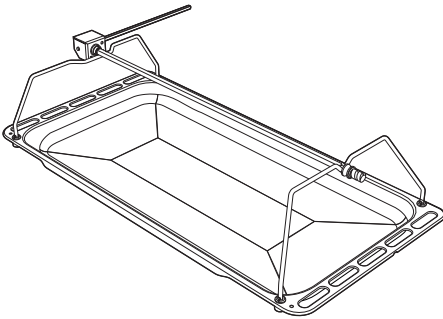
Teglia profonda



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

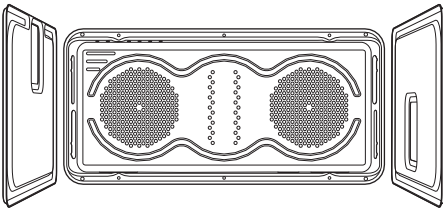


Girarrosto



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

Pannelli autopulenti



Utili per assorbire piccoli residui di natura grassa.

i

Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

i

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

i

Gli accessori 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 dei cibi all'interno del vano cottura
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchio.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.



Uso non corretto **Pericolo di ustioni**

- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- Grassi e oli surriscaldandosi possono infiammarsi. Prestare la massima attenzione.



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 utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.



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

- Non aprire il vano ripostiglio quando l'apparecchio è acceso ed ancora caldo.
- Gli oggetti all'interno del vano ripostiglio potrebbero essere molto caldi dopo l'utilizzo dell'apparecchio.



Temperatura elevata all'interno del vano ripostiglio 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 o del vano ripostiglio.
- 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.

3.2 Precauzioni

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.
- Spegnerne 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:

- Ingiallimento della piastra del bruciatore.
- 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.

3.3 Primo utilizzo

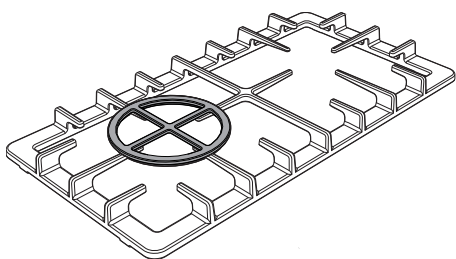
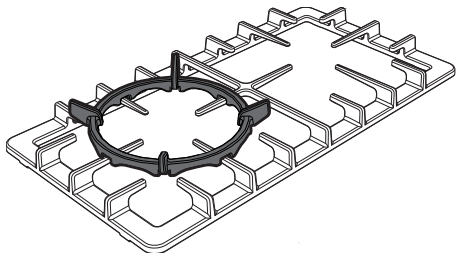
1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai vani cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi **4 Pulizia e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



3.4 Uso degli accessori

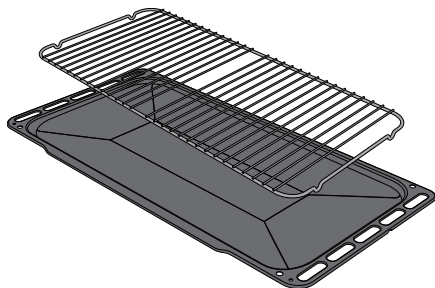
Griglie di riduzione

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



Griglia per teglia

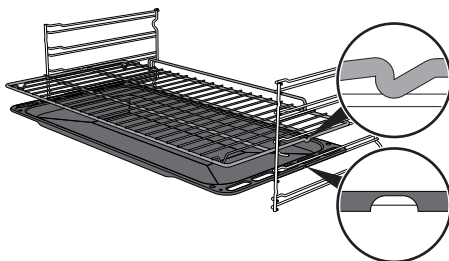
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



Griglie e teglie

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

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



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

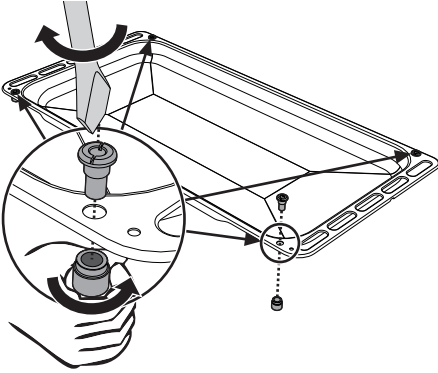


Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

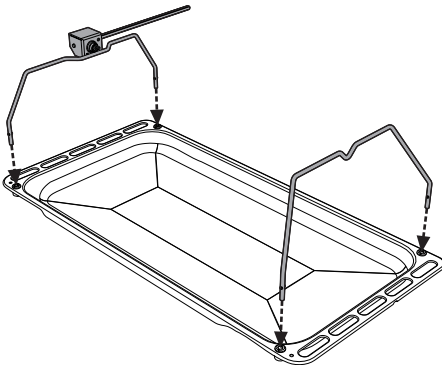


Girarrosto

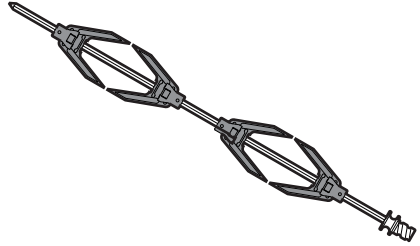
1. Inserire le 4 bocche in dotazione nei 4 fori angolari della teglia profonda e avvitarle alle ghiere con l'aiuto di un utensile (ad esempio un cacciavite).



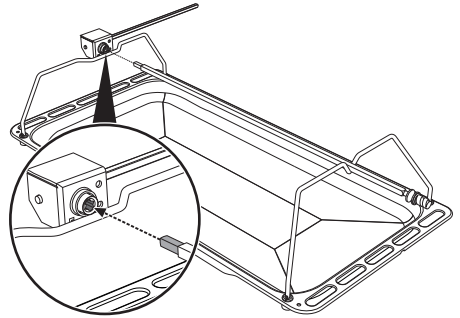
2. Posizionare i supporti girarrosto nelle bocche come mostrato nella figura sottostante.



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.

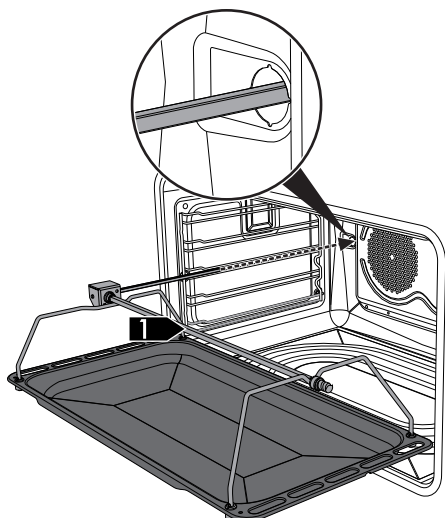


5. Inserire la teglia nel primo ripiano del telaio (vedi "Descrizione generale").

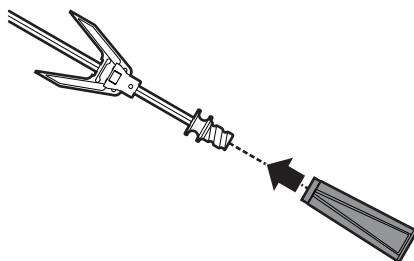


Uso

6. Inserire la punta dell'asta nella sede del motorino girarrosto posto sulla sinistra della parete posteriore del vano cottura.



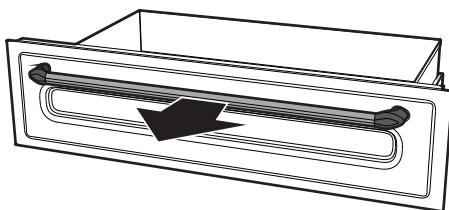
8. Alla fine della cottura, estrarre la teglia con il girarrosto.
9. Per movimentare comodamente l'asta girarrosto, avvitare l'apposita maniglia in dotazione.




3.5 Uso del vano ripostiglio

Nella parte inferiore della cucina si trova il vano ripostiglio, utile per riporvi pentole o oggetti metallici necessari all'utilizzo dell'apparecchio.

- Per aprire il vano ripostiglio, tirare la maniglia verso se stessi.



Queste operazioni vanno eseguite a forno spento e freddo.

7. Per attivare il girarrosto, ruotare la manopola funzioni fino a selezionare la funzione  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.



3.6 Uso del piano


Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica. È sufficiente premere e ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Se il bruciatore non si accende nei primi 15

secondi, portare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi. Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.

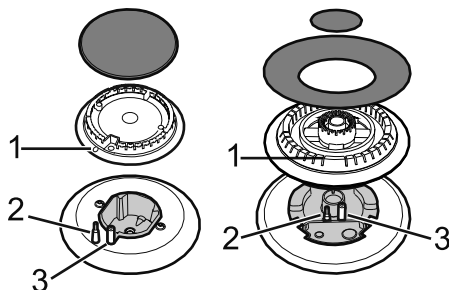
Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola: significa che la termocoppia non si è riscaldata a sufficienza. Attendere qualche istante e ripetere l'operazione. Mantenere premuta la manopola più a lungo.



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

Corretta posizione delle corone spartifiamma e dei cappellotti

Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti. Fare attenzione che i fori degli spartifiamma **1** corrispondano con le termocoppie **2** e le candele **3**.



Consigli pratici per l'uso del piano

Per un rendimento ottimale dei bruciatori e un consumo minimo di gas, occorre usare recipienti provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore, onde evitare che la fiamma vada a lambirne i lati. Al momento dell'ebollizione ridurre la fiamma quanto basta a impedire la tracimazione del liquido.



Diametri dei recipienti:

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- DUAL: 18 - 28 cm.




3.7 Uso del forno



Accensione del forno

Per accendere il forno:

1. Selezionare la funzione di cottura tramite la manopola funzioni.
2. Selezionare la temperatura tramite la manopola temperatura.



Assicurarsi che l'orologio programmatore mostri il simbolo durata cottura , in caso contrario non sarà possibile accendere il forno.

Premere contemporaneamente i tasti  e  per resettare l'orologio programmatore.

Elenco delle funzioni



Statico

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



Suola ventilata

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



Grill + girarrosto

Il girarrosto funziona in combinazione con la resistenza grill centrale e consente una perfetta doratura dei cibi.



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).



Statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 2° e il 4° ripiano)



Circolare ventilata

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



Suola

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



Scongelamento rapido

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

ECO

Eco

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. Ideale per la cottura di carne, pesce e verdura. Non è consigliata per alimenti che richiedono lievitazione.

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



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



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



3.8 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).
- A parità di peso, i tempi di cottura dei pezzi tagliati è minore rispetto ai tempi di cottura del pezzo intero.

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

- 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 vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.

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.
- In caso di cotture su più livelli, posizionare gli alimenti preferibilmente sul 2° e 4° ripiano, aumentare il tempo di cottura di qualche minuto ed utilizzare solamente funzioni ventilate.
- 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.
- I tempi di cottura di meringhe e bignè variano a seconda della dimensione.

Consigli per scongelamento e lievitazione

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.

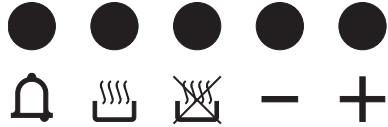







- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.
- Frutta e pane, se divisi in pezzi, impiegano lo stesso tempo per scongelarsi, indipendentemente dalla quantità e dal peso totali.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.




Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.
- (Ove presente) Se non utilizzata, rimuovere la piastra pizza dal fondo del vano cottura.

3.9 Orologio programmatore




-  Tasto timer contaminuti
-  Tasto durata cottura
-  Tasto fine cottura.
-  Tasto decremento valore
-  Tasto incremento valore







i Assicurarsi che l'orologio programmatore mostri il simbolo durata cottura  in caso contrario non sarà possibile accendere il forno. Premere contemporaneamente i tasti  e  per resettare l'orologio programmatore.



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  lampeggianti.

1. Premere contemporaneamente i tasti  e . Il pallino tra le ore e i minuti lampeggia.
2. Tramite i tasti  o  è possibile regolare l'ora. Mantenere premuto il tasto per avanzare velocemente.
3. Premere il tasto  o attendere 5 secondi. Il pallino tra le ore e i minuti smette di lampeggiare.
4. Il simbolo  sul display indica che l'apparecchio è pronto per cominciare una cottura.



Cottura temporizzata

i Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere il tasto . Il display mostrerà le cifre  e il simbolo  visualizzato tra le ore ed i minuti.
2. Agire sui tasti  o  per impostare i minuti desiderati.
3. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli **A** e .
4. Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo  si spegne, il simbolo **A** lampeggia e si attiva una suoneria.
5. Per spegnere la suoneria è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.




6. Premere contemporaneamente i tasti

 e  per resettare l'orologio programmatore.





Non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 10 ore.



Dopo l'impostazione per mostrare il tempo restante di cottura premere il tasto .






Per azzerare la programmazione impostata premere contemporaneamente i tasti  e  e procedere allo spegnimento manuale del forno.



Cottura programmata





Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura ad un orario stabilito e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.



1. Impostare una durata di cottura come descritto nel paragrafo precedente "Cottura temporizzata".
2. Premere il tasto . Sul display comparirà l'ora corrente sommata alla durata di cottura precedentemente impostata.

3. Agire sui tasti  o  per impostare i minuti desiderati.



4. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli  e .

5. Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo  si spegne, il simbolo  lampeggia e si attiva una suoneria.

6. Per spegnere la suoneria è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.

7. Premere contemporaneamente i tasti  e  per resettare l'orologio programmatore.



Dopo l'impostazione per mostrare il tempo restante di cottura premere il tasto . Per mostrare l'ora di fine cottura premere il tasto .










Timer contaminuti



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


Il timer contaminuti può essere attivato in qualsiasi momento.

1. Premere il tasto . Il display mostra le cifre  e la spia  lampeggiante tra le ore ed i minuti.
2. Agire sui tasti  o  per impostare i minuti desiderati.
3. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per terminare la regolazione del contaminuti. Sul display compaiono l'ora corrente ed i simboli  e .




Non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 24 ore.





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

Regolazione del volume suoneria

Il volume della suoneria può essere variato di 3 tonalità. Mentre è in funzione la suoneria premere il tasto  per cambiare impostazione.

Cancellazione dei dati impostati

Premere contemporaneamente i tasti  e  per azzerare le programmazioni impostate.

Procedere poi con lo spegnimento manuale del forno nel caso sia in corso una cottura.



Tabella indicativa delle cotture

Pietanze	Peso (Kg)	Funzione	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)	
Lasagne	3 - 4	Statico	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al forno	3 - 4	Statico	1	220 - 230	45 - 50	
Arrosto di vitello	2	Circolare/Statico ventilato	2	180 - 190	90 - 100	
Lonza di maiale	2	Circolare/Statico ventilato	2	180 - 190	70 - 80	
Salsicce	1,5	Grill ventilato	4	MAX	15	
Roast beff	1	Circolare/Statico ventilato	2	200	40 - 45	
Coniglio arrosto	1,5	Circolare	2	180 - 190	70 - 80	
Fesa di tacchino	3	Circolare/Statico ventilato	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa al forno	2 - 3	Circolare/Statico ventilato	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo arrosto	1,2	Circolare/Statico ventilato	2	180 - 190	65 - 70	
					Lato 1	Lato 2
Bracioline di maiale	1,5	Grill ventilato	4	MAX	15	5
Costine	1,5	Grill ventilato	4	MAX	10	10
Pancetta di maiale	0,7	Grill	5	MAX	7	8
Filetto di maiale	1,5	Grill ventilato	4	MAX	10	5
Filetto di manzo	1	Grill	5	MAX	10	7
Trota salmonata	1,2	Circolare/Statico ventilato	2	150 - 160	35 - 40	
Coda di rospo	1,5	Circolare/Statico ventilato	2	160	60 - 65	
Rombo	1,5	Circolare/Statico ventilato	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Circolare/Statico ventilato	2	MAX	8 - 9	
Pane	1	Circolare	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Circolare/Statico ventilato	2	180 - 190	20 - 25	
Ciambella	1	Circolare	2	160	55 - 60	
Crostata di	1	Circolare	2	160	35 - 40	
Torta di ricotta	1	Circolare	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini farciti	1	Circolare/Statico ventilato	2	160	20 - 25	
Torta paradiso	1,2	Circolare	2	160	55 - 60	
Bigné	1,2	Circolare/Statico ventilato	2	180	80 - 90	
Pan di Spagna	1	Circolare	2	150 - 160	55 - 60	
Torta di riso	1	Circolare/Statico ventilato	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Circolare	2	160	30 - 35	

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



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.

4.2 Pulizia dell'apparecchio



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

Consigli per la pulizia del piano cottura

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

Pulizia del piano cottura

1. Versare il detergente non abrasivo su un panno umido e passare sulla superficie.
2. Risciacquare accuratamente.
3. Asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

Pulizia delle griglie del piano cottura, delle corone spartifiamma e dei cappellotti

1. Estrarre gli elementi dal piano cottura.
2. Pulire in acqua tiepida e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione.
3. Asciugare accuratamente con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.
4. Riposizionare gli elementi sul piano cottura.

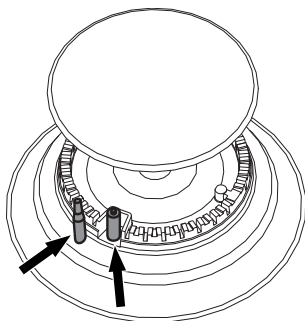


Il continuo contatto delle griglie con la fiamma può provocare nel tempo un'alterazione dello smalto in prossimità delle aree esposte al calore. Si tratta di un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica affatto la funzionalità di questo componente.



Pulizia delle candelette e delle termocoppie

- Se necessario pulire le candelette d'accensione e le termocoppie con uno straccio umido.
- Se sono presenti residui secchi, rimuoverli con uno stecchino di legno o un ago.



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;
- le eventuali guide estraibili;
- la guarnizione.



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.

Rigenerazione dei pannelli autopulenti (ciclo di catalisi)

Il ciclo di rigenerazione dei pannelli autopulenti è un metodo di pulizia tramite riscaldamento adatto a rimuovere piccoli residui di natura grassa e non zuccherina.

1. Pulire prima il fondo e la parte superiore con un panno in microfibra imbevuto di acqua e detersivo neutro per piatti. Risciacquare bene.
2. Impostare un ciclo di rigenerazione selezionando una funzione ventilata alla massima temperatura per un'ora.
3. Se i pannelli sono particolarmente sporchi dopo il ciclo di rigenerazione, smontarli e lavarli con detersivo neutro per piatti. Risciacquarli ed asciugarli.
4. Rimontare i pannelli e impostare una funzione ventilata alla temperatura di 180°C per un'ora, in modo tale da asciugarli per bene.



Si consiglia di effettuare il ciclo di rigenerazione dei pannelli autopulenti ogni 15 giorni.



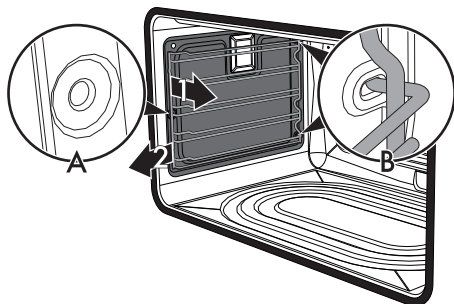
Pulizia e manutenzione

Rimozione dei pannelli autopulenti laterali e dei telai supporto griglie/teglie

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

Per rimuovere i pannelli autopulenti laterali ed i telai supporto griglie/teglie:

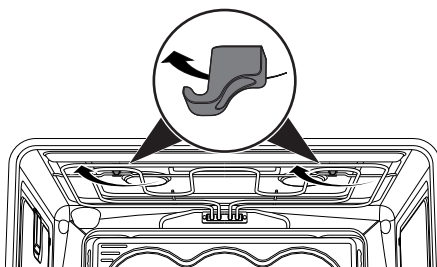
- Tirare il telaio verso l'interno del forno in modo da sganciarlo dall'incastro **A**, successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**. Il pannello autopulente laterale è agganciato al telaio supporto griglie/teglie.



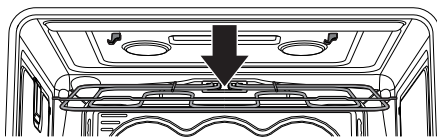
Pulizia della parte superiore

Il vano cottura è dotato di una resistenza basculante che permette di agevolare la pulizia della parte superiore.

1. Sollevare leggermente la resistenza superiore e ruotare i fermi di 90° per liberare la resistenza.



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Uso non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

- Non flettere eccessivamente la resistenza durante la fase di pulizia.
3. Al termine delle operazioni di pulizia riportare la resistenza in posizione e ruotare i fermi per agganciarla.



Fare attenzione che durante l'operazione di rimozione, il pannello autopulente non si sganci accidentalmente dal telaio supporto griglie/teglie per evitare eventuali danni alle superfici.

- Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i pannelli autopulenti laterali ed i telai supporto griglie/teglie.



4.3 Vapor Clean

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

! **Usa non corretto**
Rischio di danni alle superfici

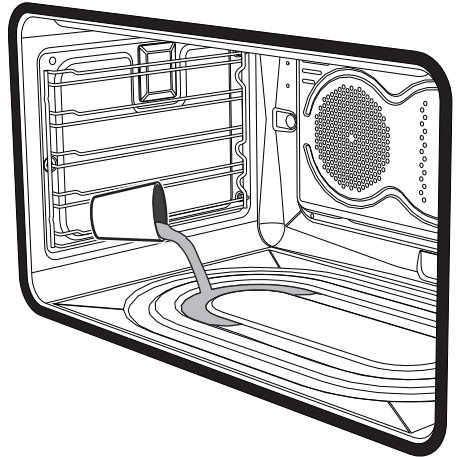
- Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

Operazioni preliminari

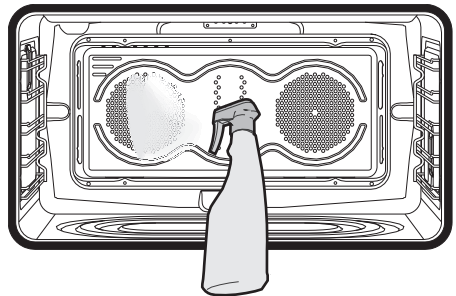
Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Rimuovere i pannelli autopulenti (vedi "Rimozione dei pannelli autopulenti laterali e dei telai supporto griglie/ teglie")

- Versare circa 40cc di acqua nella teglia. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.



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



- Chiudere la porta.





Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.



Pulizia e manutenzione

- Durante il ciclo di pulizia assistita lavare separatamente i pannelli autopulenti precedentemente rimossi con acqua tiepida e poco detersivo.

Impostazione della Vapor Clean

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

Dopo alcuni secondi dall'ultimo intervento sui tasti dell'orologio programmatore, il ciclo di pulizia Vapor Clean ha inizio.

3. Al termine del ciclo di pulizia Vapor Clean il timer disattiva gli elementi riscaldanti del forno, entra in funzione una suoneria ed i numeri sul quadrante dell'orologio programmatore lampeggiano.

Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

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

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



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



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

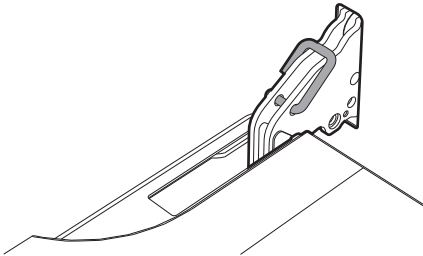


4.4 Smontaggio della porta

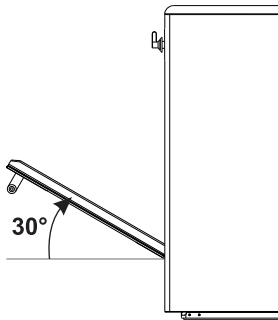
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

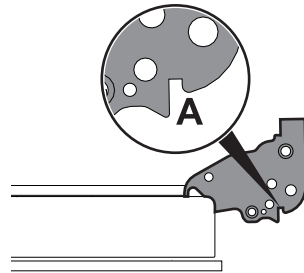
1. Aprire completamente la porta e inserire due ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere indicati in figura.



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



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



4.5 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.

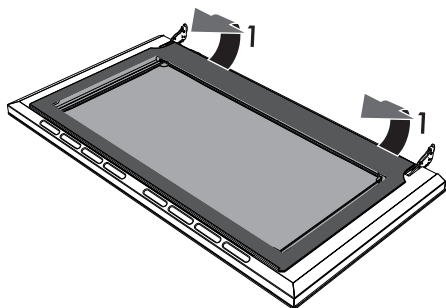


Pulizia e manutenzione

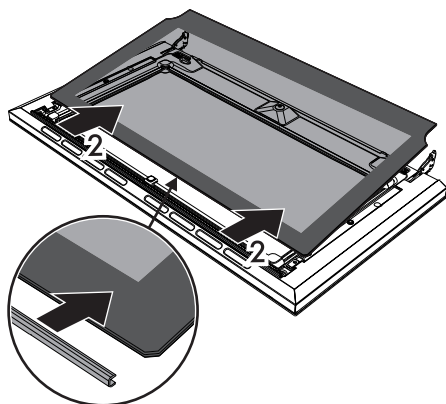
Smontaggio dei vetri interni

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

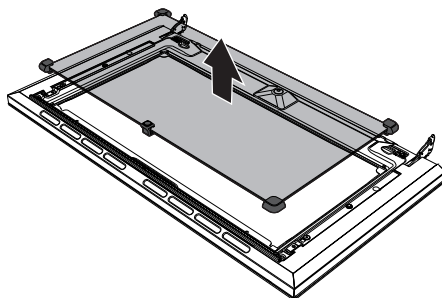
1. Aprire la porta.
2. Posizionare i ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere in modo da impedire la chiusura accidentale della porta.
3. Tirare delicatamente il vetro interno verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).



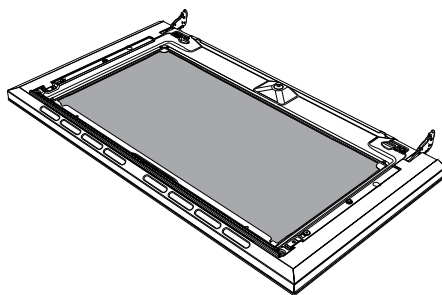
4. Sfilare il vetro interno dal listello anteriore (2) per rimuoverlo dalla porta.



5. 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.



7. Al termine delle operazioni di pulizia, reinserire il vetro intermedio nell'apposito alloggiamento nella porta.
8. Per riposizionare il vetro interno, infilare la parte superiore nel listello della porta ed incastrare i 2 perni posteriori nelle loro sedi mediante una leggera pressione.



4.6 Manutenzione straordinaria

Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

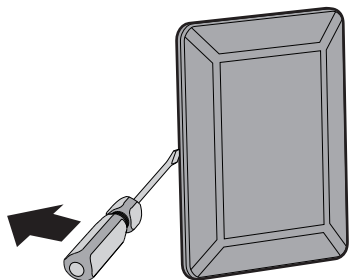


Il vano cottura è dotato di una lampada da 40W.

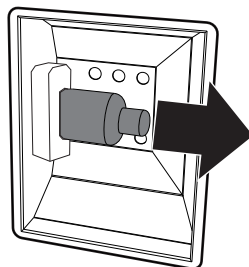
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

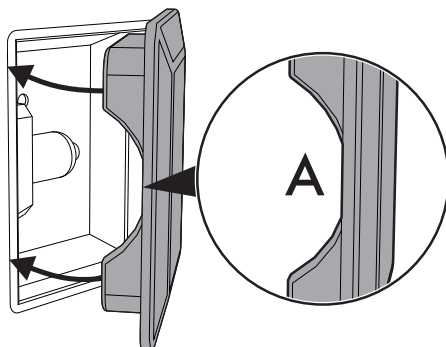


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



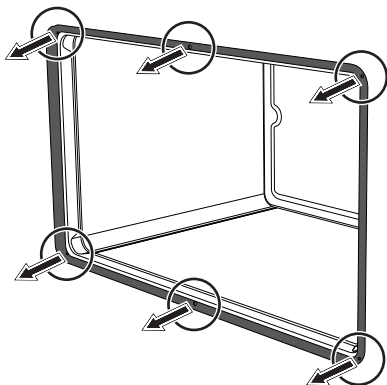
7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.



Smontaggio e montaggio della guarnizione

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.

Cosa fare se...

L'apparecchio non funziona:

- L'interruttore è difettoso: verificare nella scatola dei fusibili e verificare che l'interruttore sia in ordine.
- Calo di potenza: verificare che le spie dell'apparecchio funzionino.

Il bruciatore a gas non si accende:

- Calo di potenza o umidità delle candele: accendere il bruciatore a gas con accendino o un fiammifero.

Il forno non scalda:

- Fusibile difettoso: controllare e, se necessario, sostituire l'interruttore.
- La manopola funzioni non è stata impostata: impostare la manopola funzioni.

Tutti le pietanze preparate nel vano forno bruciano in un brevissimo periodo di tempo:

- Termostato difettoso: chiamare il Centro di Assistenza Autorizzato

Il vetro della porta si appanna quando il forno è caldo:

- Comportamento del tutto normale causato dalla differenza di temperatura: questo non ha alcun effetto sulle prestazioni del forno.



Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.



5 Installazione

5.1 Collegamento gas



**Fuga del gas
Pericolo di esplosione**

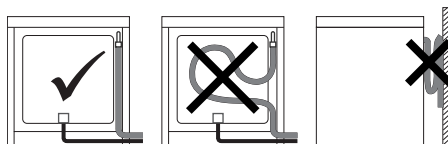
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una 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.

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.



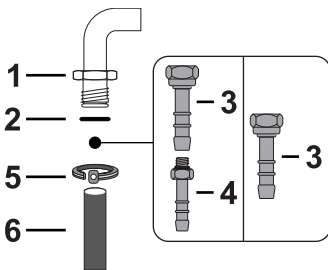


Installazione

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**.

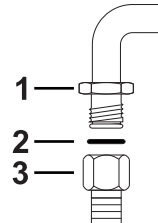
Dopo aver serrato il o i portagomma calzare il tubo gas **6** sul portagomma e fissarlo con la fascetta **5** conforme alla norma vigente.



Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

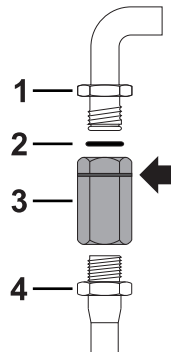
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

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



Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio con attacco a baionetta conforme a B.S. 669. Applicare del materiale isolante sul filetto del tubo gas **4** ed avvitarsi l'adattatore **3**. Avvitare il blocco al raccordo mobile **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.



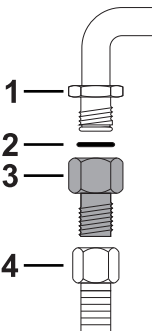
Il diametro interno del tubo deve essere di 8 mm per il Gas Liquido e 13 mm per il Gas Metano e per il Gas Città.



Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

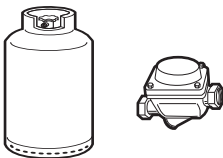
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

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 "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli".

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.

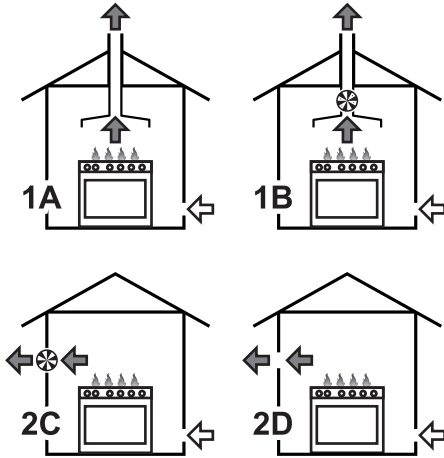
Scarico dei prodotti della combustione

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.






Installazione

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



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

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

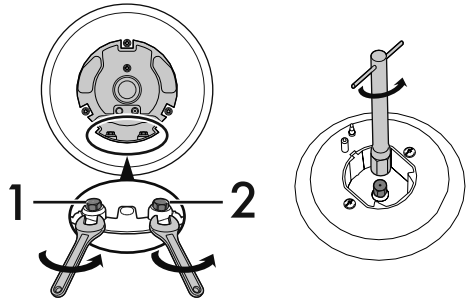
-  Aria
-  Prodotti della combustione
-  Elettroventilatore

Adattamento ai diversi tipi di gas

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

Sostituzione ugelli

1. Rimuovere le griglie, i cappellotti e le corone spatifiamma per accedere alle coppe dei bruciatori.
2. Sostituire gli ugelli tramite una chiave di 7mm secondo il gas da impiegare (vedi Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli).



- 1. Ugello interno
- 2. Ugello esterno

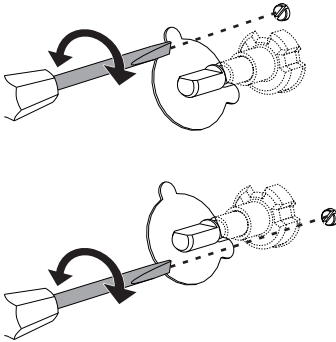
3. Riposizionare correttamente i bruciatori nelle sedi appropriate.



Regolazione del minimo per gas metano o città

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

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



Regolazione del minimo per gas liquido

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



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

Lubrificazione dei rubinetti gas

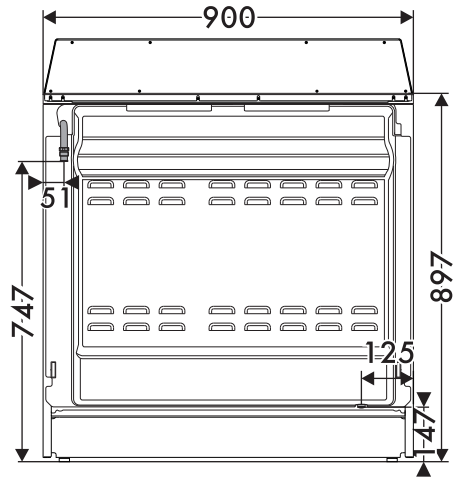
Col tempo può accadere che i rubinetti gas presentino difficoltà di rotazione bloccandosi. Provvedere alla loro pulizia interna e sostituirne il grasso lubrificante.



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

Dimensioni dell'apparecchio

Posizione dei collegamenti gas ed elettrici.





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

1 Gas Metano G20	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	1.1	3.9
Diametro ugello (1/100 mm)	72	97	115	80	145
Precamera (stampata su ugello)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)	(H4)
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1600
2 Gas Metano G20	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.1	1.8	2.9	1.1	3.9
Diametro ugello (1/100 mm)	72	94	108	75	135
Precamera (stampata su ugello)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H4)
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1600
3 Gas Metano G25	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	72	94	121	80	150
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1)	(H4)
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1600
4 Gas Metano G25.1	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.1	1.8	3.0	1.0	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	77	100	134	80	155
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(H4)
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1600
5 Gas Metano G25	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	1.1	3.9
Diametro ugello (1/100 mm)	77	100	134	85	155
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(H4)
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1600
6 Gas Metano G27	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	1.0	3.9
Diametro ugello (1/100 mm)	77	105	138	85	160
Precamera (stampata su ugello)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(H4)
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1600
7 Gas Metano G2.350	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	94	120	165	100	200
Precamera (stampata su ugello)	(Y)	(Y)	(F3)	(O)	(H4)
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1600



Installazione

8 Gas Liquido G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	0.9	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	50	65	85	46	98
Precamera (stampata su ugello)	-	-	-	-	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1600
Portata nominale G30 (g/h)	73	131	218	65	291
Portata nominale G31 (g/h)	71	129	214	64	286
9 Gas Liquido G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.1	1.9	2.9	0.9	4.1
Diametro ugello (1/100 mm)	50	65	81	46	94
Precamera (stampata su ugello)	-	-	-	-	-
Portata ridotta (W)	450	550	800	450	1600
Portata nominale G30 (g/h)	80	138	211	65	305
Portata nominale G31 (g/h)	79	136	207	64	300
10 Gas Liquido G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.0
Diametro ugello (1/100 mm)	43	58	70	43	75
Precamera (stampata su ugello)	(H2)	(M)	(Y)	(H2)	(S1)
Portata ridotta (W)	400	500	850	400	1700
Portata nominale G30 (g/h)	73	131	211	73	291
Portata nominale G31 (g/h)	71	129	207	71	286
11 Gas Città G110	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.8	1.0	3.6
Diametro ugello (1/100 mm)	145	185	260	140	320
Precamera (stampata su ugello)	(/8)	(/2)	(/3)	(/8)	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1400
12 Gas Città G120	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL est.
Portata termica nominale (kW)	1.0	1.8	2.8	1.1	3.7
Diametro ugello (1/100 mm)	135	175	240	130	300
Precamera (stampata su ugello)	(/8)	(/1)	(/3)	(/8)	-
Portata ridotta (W)	400	500	800	400	1400

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



5.2 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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



Pressione sulla porta
Rischio di danni all'apparecchio

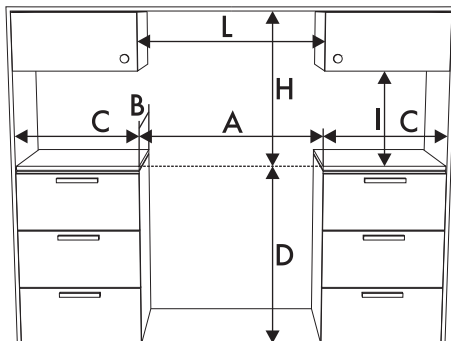
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.



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

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

Dimensioni di ingombro



A	900 mm
B	600 mm
C¹	500 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

² Larghezza minima del cabinet (=A).



Installazione

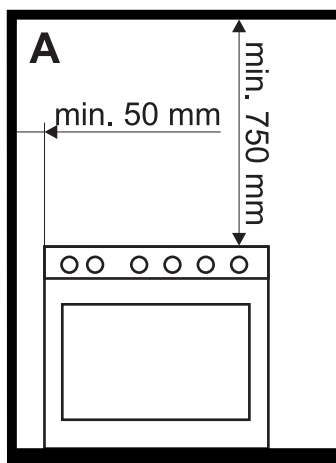
Informazioni generali

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

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

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

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



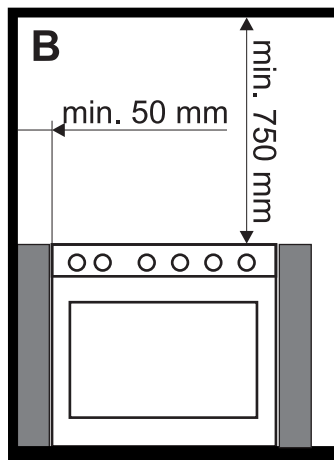
A

min. 50 mm

min. 750 mm

A - Classe 1

(Apparecchio libera installazione)



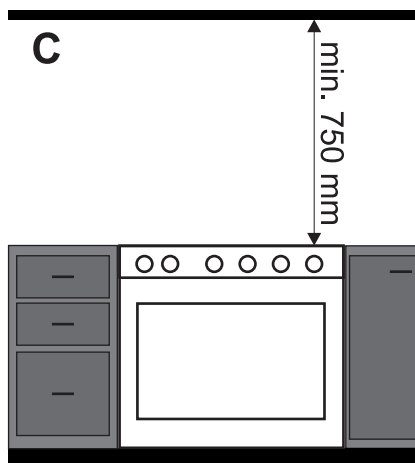
B

min. 50 mm

min. 750 mm

B - Classe 2 sottoclasse 1

(Apparecchio incassato)



C

min. 750 mm

C - Classe 2 sottoclasse 1

(Apparecchio incassato)



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



Posizionamento e livellamento

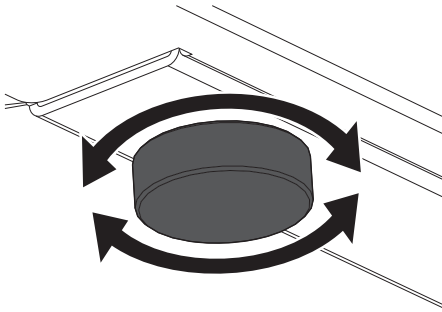


Apparecchio pesante
Rischio di danni all'apparecchio

- Inserire prima i piedini anteriori e successivamente quelli posteriori.

Per una maggior stabilità è indispensabile che l'apparecchio sia correttamente livellato al suolo.

- Dopo aver eseguito il collegamento gas ed il collegamento elettrico, avvitare o svitare il piedino fino a livellare e stabilizzare l'apparecchio al suolo.



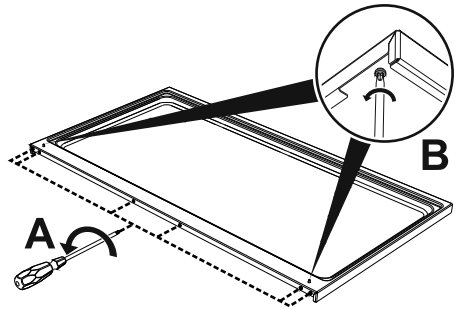
Montaggio dell'alzatina



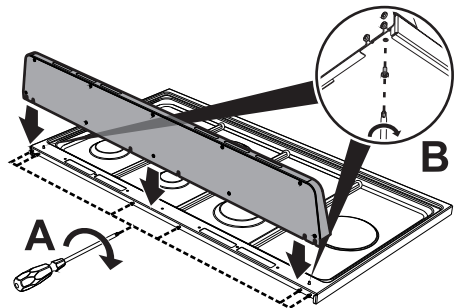
L'alzatina in dotazione è parte integrante del prodotto ed è necessario fissarla all'apparecchio prima di installarlo.

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

1. Allentare le 6 viti poste sul retro del pannello (**A**) e svitare 2 viti (**B**) poste nella parte laterale dell'alzatina.



2. Posizionare l'alzatina sopra il pannello. Far corrispondere le 6 asole inferiori dell'alzatina con le 6 viti sul retro del pannello allentate precedentemente.
3. Stringere le 6 viti sul retro piano cottura (**A**) e avvitare le 2 viti sotto al pannello (**B**) per fissare l'alzatina.

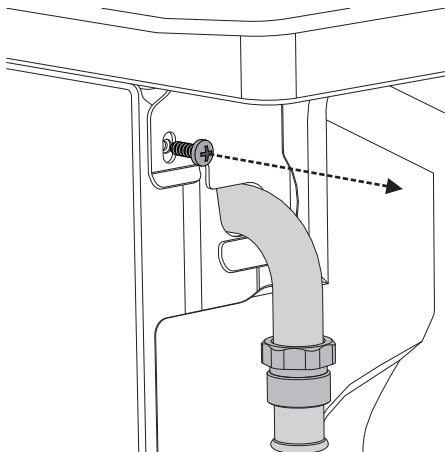




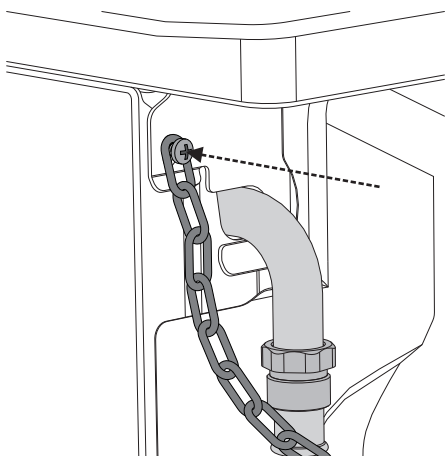
Installazione

Fissaggio al muro (ove presente)

1. Svitare la vite posta dietro il piano cottura in prossimità del collegamento gas.

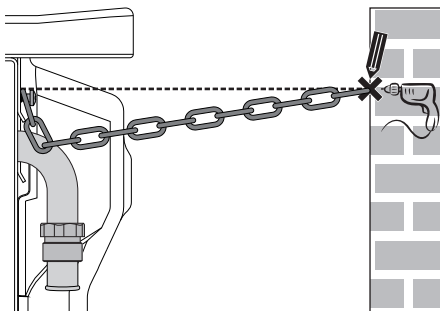


2. Agganciare la catena alla cucina tramite la vite appena rimossa.



3. Allungarla orizzontalmente in modo che l'altra estremità della catena tocchi la parete.

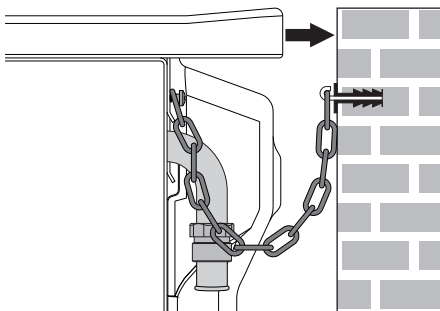
4. Segnare sulla parete la posizione dove praticare il foro.



5. Praticare il foro e inserire un tassello.



6. Fissare la catena e spingere l'apparecchio verso la parete.



La lunghezza della catena deve essere il più breve possibile per evitare che l'apparecchio possa ribaltarsi in avanti e in diagonale e per evitare che si sposti lateralmente.



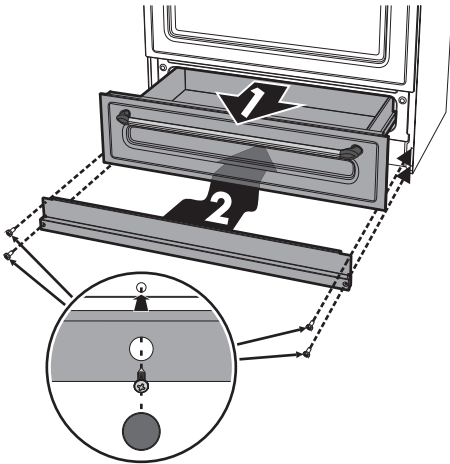
Montaggio dello zoccolo



Lo zoccolo in dotazione è parte integrante del prodotto ed è necessario fissarla all'apparecchio prima di installarlo.

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

1. Posizionare lo zoccolo nella parte inferiore frontale dell'apparecchio.



2. Posizionare lo zoccolo nella parte inferiore frontale dell'apparecchio.
3. Avvitare le quattro viti laterali per fissare lo zoccolo all'apparecchio.
4. Coprire i fori dello zoccolo con i tappi in dotazione.

5.3 Collegamento elettrico



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- Munirsi di dispositivi di protezione individuale.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsetteria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

Informazioni generali

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

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

La targhetta non deve mai essere rimossa.

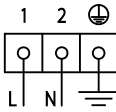
Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.



Installazione

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

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



Cavo **tripolare 3 x 1,5 mm²**.



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

Collegamento fisso

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

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

5.4 Per l'installatore

- La spina deve rimanere accessibile dopo l'installazione. Non piegare o intrappolare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Non tentare di svitare o sforzare il gomito filettato del raccordo. Si rischia di danneggiare questa parte dell'apparecchio, che può invalidare la garanzia del produttore.
- Su tutte le connessioni, utilizzare acqua e sapone per verificare le perdite di gas. **NON** usare fiamme libere per rilevare eventuali perdite.
- Accendere tutti i bruciatori singolarmente e contemporaneamente per garantire il corretto funzionamento della valvola del gas, del bruciatore e dell'accensione.
- Ruotare le manopole dei bruciatori sulla posizione fiamma minima e osservare la stabilità della fiamma per ogni bruciatore, singolarmente e tutti insieme.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.