

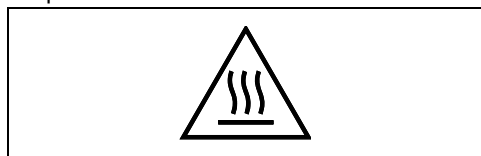
<b>AVVERTENZE</b>	<b>3</b>	separatamente)	13
Avvertenze generali di sicurezza	3	<b>USO</b>	<b>13</b>
Scopo dell'apparecchio	8	Operazioni preliminari	13
Questo manuale d'uso	8	Uso degli accessori	13
Responsabilità del produttore	8	Uso del barbecue	14
Targhetta di identificazione	8	Avviso di errori	15
Smaltimento	8	Consigli per la cottura	15
Dati tecnici di efficienza energetica	9	Carne (cottura diretta)	15
Per risparmiare energia	9	Carne (cottura indiretta)	15
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	9	Verdure e pesce (cottura diretta)	15
Come leggere il manuale d'uso	9	Tabelle indicative delle cotture	15
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>10</b>	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>32</b>
Descrizione generale	10	Pulizia dell'apparecchio	32
Pannello Comandi	11	<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>33</b>
Accessori	11	Collegamento elettrico	34
Altre parti	12	Intaglio del piano di lavoro	35
Accessori opzionali (acquistabili		Per l'installatore	38

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](http://www.smeg.com)

## AVVERTENZE

### Avvertenze generali di sicurezza

- **ATTENZIONE:** Questo simbolo indica che, le superfici dell'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Queste parti non devono essere toccate senza le opportune precauzioni.



- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso,

tenere lontano i bambini e gli animali domestici dall'apparecchio.

- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sugli eventuali pericoli ad esso

connessi.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Assicurarsi che la presa elettrica destinata all'apparecchio sia in una posizione facilmente accessibile.
- Non immergere il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi. Pericolo di scosse elettriche.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- L'uso di accessori non forniti o consigliati dal produttore, possono provocare lesioni.
- Quando si utilizza l'apparecchio, utilizzare guanti resistenti al calore (conformi a EN407).
- Il processo di cottura deve essere sempre tenuto sotto controllo. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Prestare sempre attenzione quando si spostano i grassi e i liquidi caldi.
- 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.

- Non riempire le vaschette raccogli-grasso con liquidi o materiale infiammabile.
- Non inserire pietre refrattarie e pietre laviche sotto le resistenze elettriche.
- Non inserire elementi in alluminio nelle vaschette raccogli-grasso.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Utilizzare solo presine asciutte, oggetti umidi a contatto con le superfici calde possono provocare ustioni da vapore.
- Non versare acqua direttamente sulle griglie molto calde.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina (ove installata).
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso.
- Non indossare abiti larghi quando si utilizza l'apparecchio.
- Abbassare il coperchio

- accompagnandolo con la mano.
- CARBONE O COMBUSTIBILI SIMILI NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI CON QUESTO APPARECCHIO.
  - NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.
  - NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.
  - NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.
  - Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), indossare sempre dispositivi di protezione individuale.
  - Non eseguire le operazioni di pulizia ad apparecchio ancora caldo o in funzione.
  - 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.
  - Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
  - Non cuocere sulla griglia se è danneggiata, i grassi e gli oli possono venire a contatto con l'elemento elettrico, creando un rischio di incendio o scosse elettriche.
  - Non utilizzare l'apparecchio in stato di alterazione psico-fisica.
  - Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
  - Non sedersi sull'apparecchio.
  - ATTENZIONE: Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture di grassi e oli. Pericolo di incendio. Prestare la massima attenzione.
  - Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
  - Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
  - NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.
  - Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura.
  - Qualsiasi acciaio

inossidabile esposto all'ambiente, richiederà attenzione e cura per tutta la vita, in modo da garantire la sua lucentezza e la sua integrità strutturale.

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non pulire con acqua pressurizzata.
- 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.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.
- Tenere i cavi dell'alimentazione elettrica lontani dall'acqua o dalle superfici riscaldate.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per verificare che non sia danneggiato. L'apparecchio non deve essere utilizzato se il cavo è danneggiato.
- Non utilizzare mai questo apparecchio per altri usi diversi dalla preparazione di alimenti.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le griglie e le vaschette raccogli-grasso con acqua

calda e sapone.

- Non lavare in lavastoviglie le griglie.
- È possibile aggiungere un massimo di 1000 ml d'acqua in ciascuna vaschetta raccogli-grasso attraverso le feritoie della griglia aperta.  
ATTENZIONE: l'acqua a contatto con la griglia calda può causare proiezioni di liquido bollente e vaporizzazioni istantanee, con conseguente rischio di ustioni. Prestare la massima attenzione.
- L'eccesso di grasso nella vaschetta raccogli-grasso può causare un incendio durante la cottura. Dopo ogni utilizzo dell'apparecchio, svuotare e pulire la vaschetta raccogli-grasso.
- Se il grasso dovesse prendere fuoco, chiudere il coperchio, spegnere l'apparecchio girando la manopola sul valore 0, scollegarlo dalla presa elettrica e lasciare il coperchio chiuso fino all'estinzione delle fiamme.
- Le vaschette raccogli-grasso sono lavabili in lavastoviglie.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso, prima della pulizia e per la manutenzione.

- Dopo la pulizia, assicurarsi che i componenti rimovibili e le resistenze siano posizionati correttamente.
- L'uso degli accessori non originali, possono causare danni all'apparecchio.
- Se l'apparecchio viene installato su un apposito carrello, conservarlo al chiuso quando non è in uso.
- Questo apparecchio può essere installato solo all'aperto.
- Questo apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- In caso di surriscaldamento delle parti elettroniche, le prestazioni dell'apparecchio potrebbero ridursi. In alcuni casi, l'apparecchio potrebbe spegnersi. Attendere la riduzione della temperatura e l'apparecchio si riavvierà in autonomia.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa o a un pannello.
- Questo apparecchio deve essere installato e collegato in conformità alle attuali normative di installazione.
- Quando si collega questo apparecchio all'alimentazione elettrica, assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione nominale riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Far eseguire il collegamento elettrico a tecnici autorizzati.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente dotata di messa a terra, secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Non superare la potenza della presa elettrica.
- L'apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo di corrente residua (RCD) con una corrente operativa residua nominale non superiore a 30mA.
- Utilizzare cavi resistenti a una 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.
- Impiallaccature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termo resistenti.
- Se il funzionamento non dovesse essere ottimale, **NON TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO**, ma rivolgersi al centro assistenza autorizzato più vicino.
- Non tirare mai il cavo per

staccare la spina di alimentazione generale.

- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.
- Se vengono effettuate cotture per più di un'ora ad un livello di potenza superiore a 8, è necessario chiudere il coperchio.
- Questo apparecchio per essere utilizzato all'aperto deve essere riparato dalla pioggia.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto in caso di maltempo.
- Rimuovere qualsiasi traccia di liquido dal coperchio (ove presente) prima di aprirlo.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

### Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
- in fattorie/agriturismi.
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- nei bed and breakfast.

- su imbarcazioni, camper o roulotte.

### 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.

### 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.

### 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.

### Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.

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



### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.
- 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.

## **Dati tecnici di efficienza energetica**

Le informazioni secondo i regolamenti europei di energy labelling ed ecodesign sono presenti in un documento separato a corredo delle istruzioni di prodotto.

Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

## **Per risparmiare energia**

- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di cuocerli.
- 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 del coperchio, in modo tale da evitare dispersioni di calore.

## **Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by**

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

## **Come leggere il manuale d'uso**

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



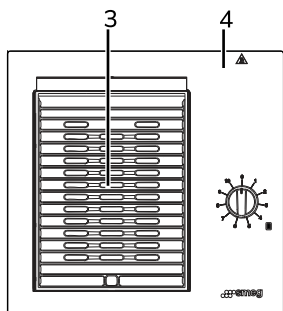
Avvertenza/Attenzione



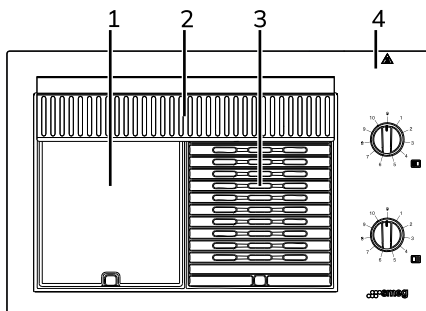
Informazione/Suggerimento

# DESCRIZIONE

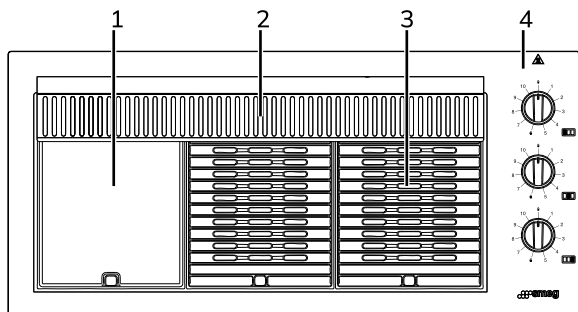
## Descrizione generale



60

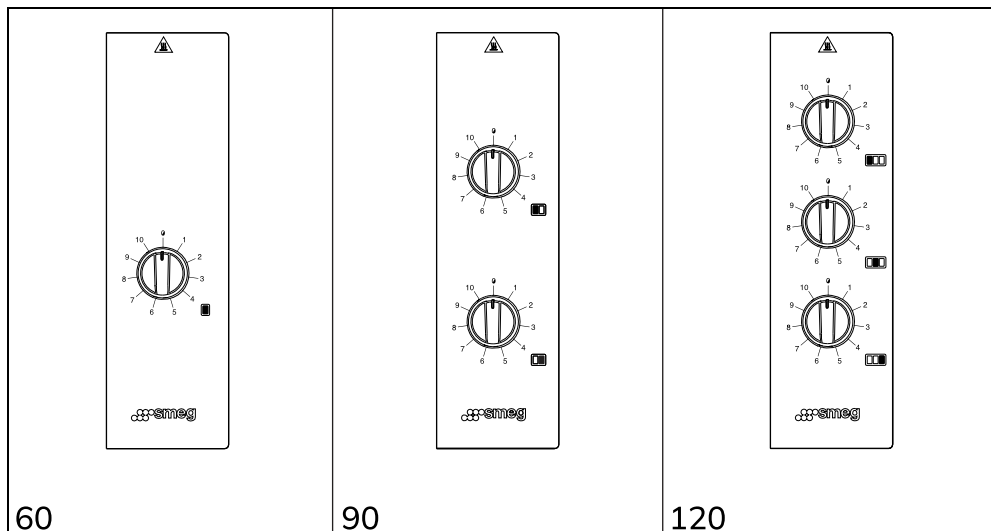


90



120

- 1 Griglia chiusa "teppanyaki"
- 2 Griglia di mantenimento
- 3 Griglia aperta rigata
- 4 Pannello comandi



## Area zone di cottura

60



Zona cottura

90



Zona cottura sinistra



Zona cottura destra

120



Zona cottura sinistra



Zona cottura centrale

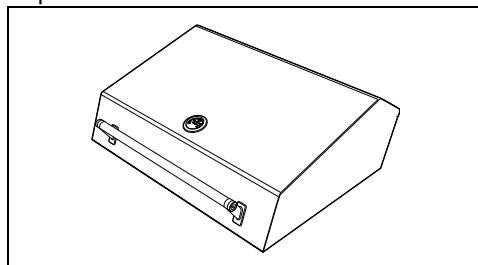


Zona cottura destra

## Accessori

- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori 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 comprati separatamente. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

## Coperchio

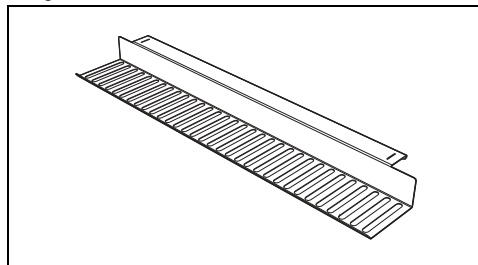


Utile per cotture indirette, aiuta a stabilizzare la temperatura all'interno del barbecue, a cuocere i cibi in modo uniforme e a trattenere l'umidità più a lungo negli alimenti.



Il coperchio è removibile per consentire una pulizia adeguata. Vedi paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

## Griglia di mantenimento (solo sui modelli da 90 e da 120)

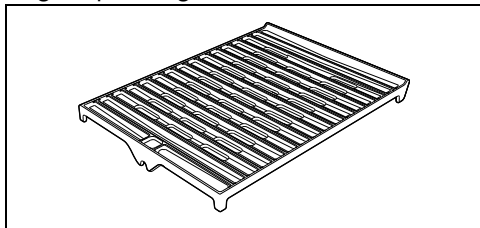


Utile per mantenere il cibo cucinato al caldo.



La griglia di mantenimento è removibile per consentire una pulizia adeguata. Vedi paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

### Griglia aperta rigata

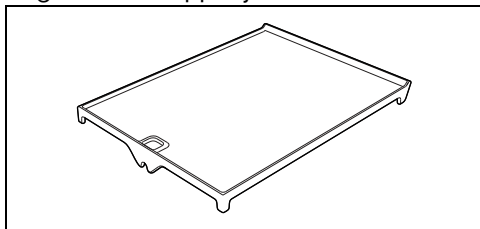


Utile per cotture rapide di carni, pesci e verdure direttamente sulla griglia, che ne esalta il sapore grazie alla diretta esposizione.



Le griglie sono removibili e facili da pulire. Vedi paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

### Griglia chiusa Teppanyaki

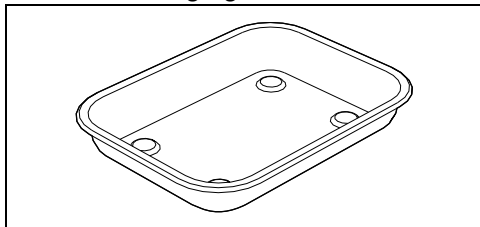


Utile per cotture rapide di carni, pesci e verdure direttamente sulla griglia per garantire un'alimentazione leggera che salvaguarda i valori nutrizionali degli alimenti.



Le griglie sono removibili e facili da pulire. Vedi paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

### Vaschetta raccogli-grasso



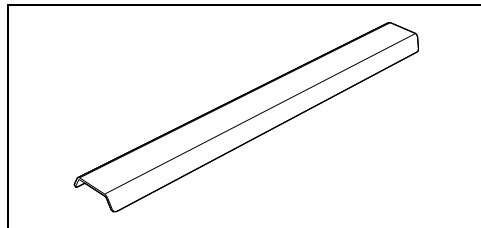
Utile per la raccolta di residui prodotti dalla

cottura di alimenti.



Le vaschette sono removibili e lavabili in lavastoviglie. Vedi paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

### Staffa supporto resistenza (solo sui modelli da 90 e da 120)



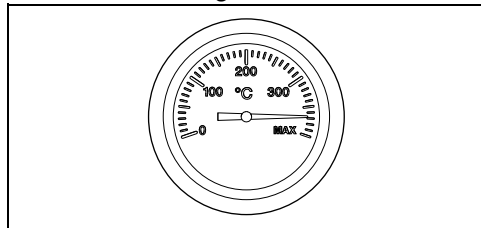
Utile per il supporto delle resistenze basculanti, inoltre impedisce il movimento delle vaschette raccogli grasso.



La staffa è removibile per consentire la rimozione delle vaschette raccogli grasso e la pulizia della vasca interna. Vedi paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

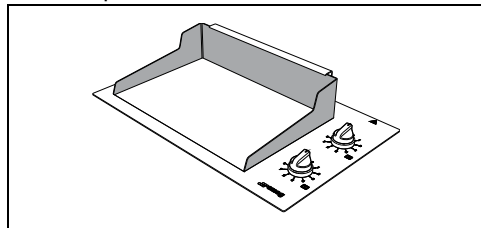
### Altre parti

#### Termometro analogico



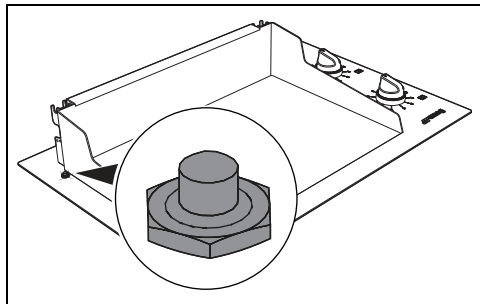
Posizionato sopra al coperchio, utile per rilevare la temperatura al suo interno.

#### Alzatina paraschizzi



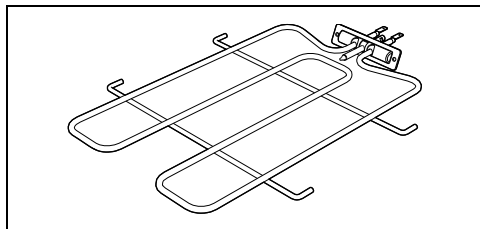
Utile per una protezione efficace contro schizzi e spruzzi durante l'utilizzo dell'apparecchio.

## Microinterruttore



Rileva se il coperchio dell'apparecchio è aperto o chiuso, utile per regolare i parametri e garantire la temperatura ideale sulla griglia.

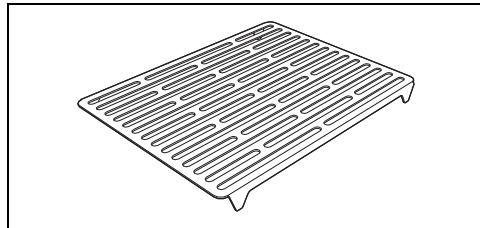
## Resistenza elettrica basculante



Elemento fondamentale dell'apparecchio che genera calore per la cottura, dotato di sonda per il controllo elettronico della temperatura della griglia di cottura.

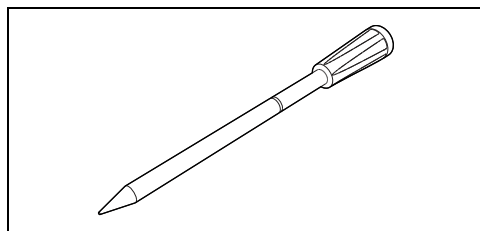
## Accessori opzionali (acquistabili separatamente)

Griglia per cottura indiretta (solo sui modelli da 60 e da 90)



Utile per consentire la cottura in modo uniforme senza bruciare la parte superficiale del cibo. Si consiglia di utilizzare la griglia per le cotture lente.

## Sonda Wireless



Utile per cuocere con precisione carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza.

## Smoker box

Utile per affumicare ed esaltare i sapori della carne.

## Kit utensili

Utile per facilitare il processo di cottura in modo sicuro ed efficace.

# USO

## Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai ripiani.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori dell'apparecchio (vedi capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE").

## Primo riscaldamento

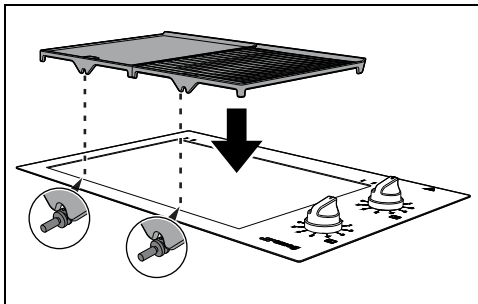
Per almeno un'ora, riscaldare l'apparecchio alla massima potenza per rimuovere eventuali residui di fabbricazione. (Vedi "Uso del barbecue")


## Uso degli accessori


### Griglie


Le griglie vanno assemblate come in figura

sottostante.




 Inserire le griglie delicatamente nel vano cottura come mostrato in figura fino al loro arresto.

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

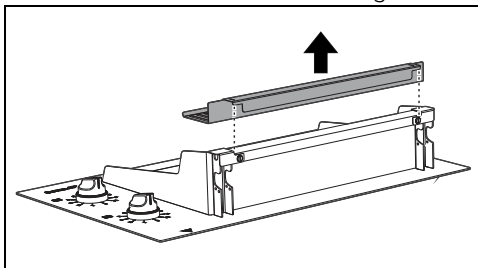
 Procedere con la cottura solo con le griglie posizionate per evitare eventuali rischi per l'utente o compromettere la funzionalità e l'aspetto esteriore dell'apparecchio.

### Rimozione della griglia di mantenimento


 La griglia di mantenimento deve essere rimossa quando l'apparecchio è freddo.

E' possibile utilizzare l'apparecchio senza la griglia di mantenimento.

1. Sollevare la griglia di mantenimento verso l'alto come mostrato in figura.

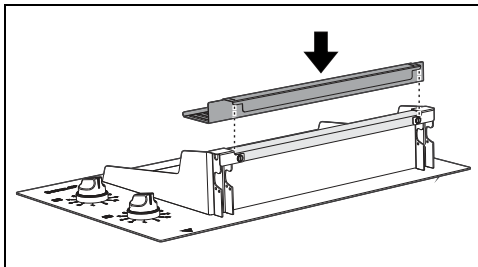


### Collocazione della griglia di mantenimento


 Prima di collocare la griglia di mantenimento nella sua sede, attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.

E' possibile utilizzare la griglia di mantenimento per mantenere il cibo cucinato al caldo.

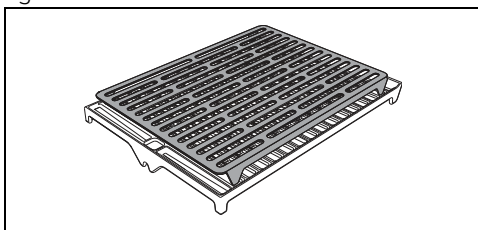
1. Collocare la griglia di mantenimento nella sua sede di incastro.




### Collocazione della griglia per cottura indiretta

 Utilizzare i guanti resistenti al calore.

Sovrapporre la griglia per cottura indiretta sulla griglia aperta rigata come mostrato in figura.



### Uso del barbecue


 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.


### Accensione dell'apparecchio

Tutti i comandi dell'apparecchio sono riuniti nel pannello comandi. In corrispondenza di ogni manopola è indicata la zona associata. Per accendere l'apparecchio:

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Ruotare la manopola in senso orario o in senso antiorario per impostare la potenza desiderata.

### Fase di preriscaldamento

 Preriscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso.

 Si consiglia di accendere tutte le resistenze elettriche per velocizzare il tempo di preriscaldamento.

La cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la potenza di

cottura più velocemente.

Questa fase è segnalata dal lampeggio del LED della manopola.

Al termine della fase di preriscaldamento, il LED rimane acceso ad indicare che l'apparecchio è in funzione in modalità cottura.

### Spegnimento dell'apparecchio

Per spegnere l'apparecchio, è necessario ruotare le manopole sul valore 0.

Se non si intende utilizzare l'apparecchio per diverso tempo, è strettamente consigliato scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.



Prima di rimetterlo in funzione, verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.

### Avviso di errori

In caso di malfunzionamento o comportamento anomalo, l'apparecchio emette una serie di segnali acustici. Ruotare le manopole sullo 0, attendere qualche minuto e provare a riutilizzare l'apparecchio. Se il problema persiste, è necessario contattare il servizio di assistenza tecnica.

### Consigli per la cottura

#### Consigli generali

- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).
- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.
- Durante le cotture indirette il coperchio va lasciato chiuso.

#### Carne (cottura diretta)

La durata di cottura varia a seconda dello spessore del cibo e dal gusto personale. Per ottenere una buona grigliatura, è consigliabile scottarli alla potenza massima e successivamente regolare tramite le manopole su un valore medio/minimo per permettere alla carne di cuocere completamente all'interno e non bruciare all'esterno. Le resistenze elettriche modificano la loro potenza in base al livello impostato precedentemente, mantenendo una temperatura costante che consente di

ottenere una cottura uniforme.



Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio al massimo con il coperchio chiuso.

#### Carne (cottura indiretta)

Sempre dopo aver preriscaldato con le resistenze elettriche al massimo e con il coperchio chiuso, posizionare la carne sulla griglia per cottura indiretta (solo sui modelli da 60 e da 90) oppure nella zona cottura centrale ad una potenza minore, mentre, le zone accanto, sono accese ad una potenza maggiore (solo sui modelli da 120).

Naturalmente i tempi si allungheranno notevolmente rispetto ad una cottura diretta, ma sarà garantito un ottimo risultato.

I grossi pezzi di carne o pesce come ad esempio: arrostiti, polli interi, agnello o cibi particolarmente spessi e/o grassi sono indicati per la cottura indiretta.

#### Verdure e pesce (cottura diretta)

Al termine del preriscaldamento sistemare le verdure e/o il pesce sulla griglia, completare la cottura come indicato e consigliato dal ricettario.

#### Tabelle indicative delle cotture

Di seguito, vengono riportate tabelle illustrative di cottura per ogni singolo modello. Le durate di cottura del manzo, dell'agnello e del maiale sono da considerarsi per la cottura media. Le durate di cottura per il pollame sono da considerarsi per la cottura ben cotta.



Se vengono effettuate cotture per più di un'ora ad un livello di potenza superiore a 8, è necessario chiudere il coperchio.



Se vengono effettuate cotture ad un livello di potenza superiore a 8, a fine cottura è necessario chiudere il coperchio.

## Cotture col barbecue (modello da 60)

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di rosolatura (potenza)	Tempi di rosolatura (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Manzo	Bistecche di manzo	0,280	-	-		10		9'	
		0,650	10	6'		8		11'	
	Salsicce	0,060	-	-		10		9'	/
		0,180	-	-		10		15'	/
	Costata	0,300	-	-		10		7'	
		0,450	10	6'		8		9'	
	Fiorentina	1	-	-		10		16'	
		1,5	10	10'		7		54'	
	Mezzo filetto	0,800	10	8'		6		30'	
		1,100	10	8'		6		41'	
	Filetto intero	1,300	10	8'		6		37'	
		1,700	10	8'		6		65'	
	Hamburger	0,130	-	-		10		6'	
		0,230	-	-		10		10'	
	Carne doner kebab	0,200	-	-		9		14'	
		0,300	-	-		9		18'	



aperto

chiuso



diretta



indiretta



aperta



chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di rosolatura (potenza)	Tempi di rosolatura (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Agnello	Braciolo	0,085	-	-		10		6'	
		0,110	-	-		10		9'	
		0,170	10	6'		8		12'	
	Cotolette	0,070	-	-		10		6'	
		0,100	-	-		10		9'	
		0,170	10	6'		8		12'	
Bistecche	0,350	-	-		10		6'		
	0,600	10	6'		6		12'		
Pesce	Pesce intero	0,500	-	-		10		17'	
		0,700	-	-		10		19'	
	Filetti	0,100	-	-		10		5'	
		0,250	-	-		10		7'	
	A cubetti (a kebabs)	0,130	-	-		10		10'	
		0,210	-	-		10		14'	
	Aragosta (intera)	0,450	-	-		10		14'	
	Code di aragosta	0,100	-	-		10		8'	
	Ostriche (con guscio)	0,070	-	-		10		6'	
		0,100	-	-		10		8'	



aperto



chiuso



diretta



indiretta



aperta



chiusa

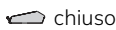


Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di rosolatura (potenza)	Tempi di rosolatura (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Maiale	Bracirole	0,200	-	-		10		9'	
		0,400	-	-		10		14'	
	Salsicce	0,090	-	-		7		14'	
		0,180	-	-		9		25'	
	Costolette	0,350	-	-		5		135'	
		0,750	-	-		5		150'	
Bacon	0,50	-	-		8		4/5'		
	0,100	-	-		8		4/5'		
Pollame	Petto di pollo disossato	0,160	-	-		10		15'	
		0,300	-	-		10		21'	
	Bistecche di filetto di tacchino	0,150	-	-		10		11'	
		0,250	-	-		10		16'	
	Pollo alla griglia (intero)	1,100	-	-		8		34'	
		2,400	-	-		8		64'	
	Sovracosc e di pollo	0,090	10	5'		7		12'	
		0,300	10	5'		7		34'	
	Cosce di pollo	0,075	10	5'		7		11'	
		0,220	10	5'		7		22'	
Galletto (Intero)	0,600	-	-		8		24'		
	1,100	-	-		8		34'		



aperto



diretta



indiretta



aperta



chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di ro-solatura (potenza)	Tempi di ro-solatura (minuti)	Uso del co-perchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cot-tura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Verdure	Pannocchia di mais	0,225	-	-		10		12'	/
	Zucchine	0,200	-	-		9		10'	/
		0,600	-	-		9		10'	/
	Peperoni	0,200	-	-		9		19'	/
		0,400	-	-		9		19'	/
	Cipolle	0,200	-	-		8		12'	
		0,500	-	-		8		16'	
	Melanzana	0,200	-	-		9		11'	/
		0,500	-	-		9		11'	/
	Tortini di patate statunitensi	0,080	-	-		8		14'	
0,150		-	-		8		14'		
Altro	Pancakes/ Banana Pancakes	-	-	-		7		2/3'	
	Toast alla francese	2,5 cm	-	-		7		8'	
		4 cm	-	-		7		15'	
	Uova all'occhio di bue	0,050	-	-		7		2'	
	Omelette	-	-	-		7		2'	
	Pane Naan	0,080	-	-		10		2'	
	Piadina	0,100	-	-		10		2'	



aperto

chiuso



diretta



indiretta



aperta



chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

## Cotture col barbecue (modello da go)

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di ro-solatura (potenza)	Tempi di ro-solatura (minuti)	Uso del co-perchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cot-tura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Manzo	Bistecche di manzo	0,280	-	-		10		8'	
		0,650	10	6'		7		11'	
	Salsicce	0,60	-	-		10		8'	/
		0,180	-	-		10		13'	/
	Costata	0,200	-	-		10		7'	
		0,300	10	6'		6		9'	
	Fiorentina	1,000	10	7'		6		11'	
		1,500	10	10'		10 + 7 *		56'	/
	Mezzo filetto	0,600	10	8'		10 + 6 *		27'	/
		1,100	10	8'		10 + 6 *		36'	/
	Filetto intero	1,000	10	8'		10 + 6 *		42'	/
		2,000	10	8'		10 + 6 *		61'	/
	Hamburger	0,130	-	-		10		5'	
		0,230	-	-		10		9'	
	Carne doner kebab	0,200	-	-		8		19'	
		0,300	-	-		8		24'	

aperto   chiuso   diretta   indiretta   aperta   chiusa

Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona ove è presente la griglia per cottura indiretta. Di tanto in tanto, è necessario ruotare la pietanza per ottenere una cottura più omogenea.

## Agnello

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di riscaldamento (potenza)	Tempi di riscaldamento (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Braciolo		0,085	-	-		10		5'	/
		0,110	-	-		10		9'	/
		0,190	10	6'		10		11'	
Costolette		0,070	-	-		10		5'	/
		0,100	-	-		10		9'	/
		0,170	10	6'		6		11'	
Bistecche		0,350	-	-		10		6'	
		0,750	10	6'		6		12'	
Cosce		1,800	10	10'		8 + 4 *		120'	/
		2,200	10	10'		8 + 4 *		145'	/
Spalla		1,300	10	8'		8 + 4 *		250'	/
		1,600	10	8'		8 + 4 *		295'	/



aperto

chiuso



diretta



indiretta



aperta



chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona ove è presente la griglia per cottura indiretta. Di tanto in tanto, è necessario ruotare la pietanza per ottenere una cottura più omogenea.

# Pesce



































Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di riscaldamento (potenza)	Tempi di riscaldamento (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Pesce	Pesce intero	0,500	-	-		10		16'	
		0,700	-	-		10		20'	
	Filetti	0,100	-	-		10		5'	
		0,240	-	-		10		7'	
	A cubetti (a kebabs)	0,130	-	-		10		8'	
		0,230	-	-		10		10'	
	Aragosta (intera)	0,600	-	-		10		12'	
	Code di aragosta	0,120	-	-		10		8'	
		0,150	-	-		10		9'	
	Ostriche (con guscio)	0,050	-	-		10		7'	
0,075		-	-		10		8'		

aperto   
 chiuso   
 diretta   
 indiretta   
 aperta   
 chiusa

Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.


\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona ove è presente la griglia per cottura indiretta. Di tanto in tanto, è necessario ruotare la pietanza per ottenere una cottura più omogenea.

## Maiale

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di riscaldamento (potenza)	Tempi di riscaldamento (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Braciolo		0,200	-	-		8		13'	
		0,400	-	-		8		25'	
Salsicce		0,060	-	-		7		15'	
		0,180	-	-		7		23'	
Lonza		0,500	10	7'		10 + 7 *		45'	 / 
		0,8	10	7'		10 + 7 *		62'	 / 
Costolette		0,750	-	-		7 + 5 *		160'	 / 
		2,000	-	-		7 + 5 *		180'	 / 
Bacon		0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0,200	-	-		9		4' - 5'	



aperto

 chiuso

diretta



indiretta



aperta



chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona ove è presente la griglia per cottura indiretta. Di tanto in tanto, è necessario ruotare la pietanza per ottenere una cottura più omogenea.

# Pollame

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di riscaldamento (potenza)	Tempi di riscaldamento (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Pollame	Petto di pollo disossato	0,160	-	-		10		15'	
		0,310	-	-		10		23'	
	Bistecche di filetto di tacchino	0,150	-	-		10		10'	
		0,250	-	-		10		14'	
	Pollo alla griglia (intero)	1,000	10	8'		10 + 7 *		62'	/
		3,000	10	8'		10 + 7 *		165'	/
	Sovracosc e di pollo	0,100	10	4'		10 + 7 *		9'	
		0,300	10	4'		10 + 7 *		30'	
	Cosce di pollo	0,075	10	4'		10 + 7 *		14'	
		0,220	10	4'		10 + 7 *		48'	
	Galletto (Intero)	0,500	10	6'		10 + 7 *		36'	/
		1,500	10	6'		10 + 7 *		58'	/



aperto



chiuso



diretta



indiretta



aperta



chiusa

Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona ove è presente la griglia per cottura indiretta. Di tanto in tanto, è necessario ruotare la pietanza per ottenere una cottura più omogenea.

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di ro-solatura (potenza)	Tempi di ro-solatura (minuti)	Uso del co-perchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cot-tura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Verdure	Pannocchia di mais	0,225	-	-		10		12'	/
	Zucchine	0,200	-	-		10		8'	/
		0,800	-	-		10		8'	/
	Peperoni	0,200	-	-		8		24'	/
		0,800	-	-		8		24'	/
	Cipolle	0,200	-	-		8		11'	
		0,800	-	-		8		14'	
	Melanzana	0,300	-	-		10		9'	/
		0,900	-	-		10		9'	/
	Tortini di patate statunitensi	0,080	-	-		8		14'	
0,150		-	-		8		14'		
Altro	Pancakes/ Banana Pancakes		-	-		8		2'	
	Toast alla francese	2,5 cm				7		8'	
		4 cm	-	-		7		12'	
	Uova all'occhio	0,050	-	-		8		2'	
	Uova strapazzat	0,150	-	-		6		2'	
	Omelette	0,170	-	-		7		3'	
	Pane Naan	0,080	-	-		10		2'	
	Piadina	0,100	-	-		10		2'	



aperto



chiuso



diretta



indiretta



aperta



chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona ove è presente la griglia per cottura indiretta. Di tanto in tanto, è necessario ruotare la pietanza per ottenere una cottura più omogenea.

## Cotture col barbecue (modello da 120)

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di ro-solatura (potenza)	Tempi di ro-solatura (minuti)	Uso del co-perchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cot-tura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Manzo	Bistecche di manzo	0,280	-	-		10		8'	
		0,650	10	6'		8 + 0 *		12'	
	Salsicce	0,060	-	-		10		8'	/
		0,180	-	-		10		13'	/
	Costata	0,200	-	-		10		7'	
		0,300	10	6'		8		7'	
	Fiorentina	0,750	10	10'		8 + 0 *		15'	
		1,100	10	10'		8 + 0 *		59'	/
	Mezzo filetto	0,800	10	8'		8 + 0 *		33'	/
		1,100	10	8'		8 + 0 *		45'	/
	Filetto intero	1,300	10	8'		8 + 0 *		41'	/
		2,100	10	8'		8 + 0 *		65'	/
	Hamburger	0,130	-	-		10		6'	/
		0,230	-	-		10		9'	/
	Carne doner kebab	0,200	-	-		8		18'	
		0,300	-	-		8		23'	

aperto chiuso diretta indiretta aperta chiusa

Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona cottura centrale, mentre, il livello di potenza maggiore nella zona cottura sinistra e destra.

## Agnello

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di riscaldamento (potenza)	Tempi di riscaldamento (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Agnello	Braciolate	0,085	-	-		10		5'	/
		0,110	-	-		10		9'	/
		0,190	10	8'		10		9'	
	Costolette	0,070	-	-		10		5'	/
		0,100	-	-		10		9'	/
		0,170	10	6'		8		9'	
	Bistecche	0,350	-	-		10		6'	
		0,750	10	6'		10		15'	
	Cosce	1,800	10	8'		8 + 1 *		110'	/
		2,200	10	8'		8 + 1 *		130'	/
	Spalla	1,300	10	8'		8 + 1 *		240'	/
		1,800	10	8'		8 + 1 *		280'	/



aperto



chiuso



diretta



indiretta



aperta



chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona cottura centrale, mentre, il livello di potenza maggiore nella zona cottura sinistra e destra.

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di riscaldamento (potenza)	Tempi di riscaldamento (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Pesce	Pesce intero	0,300	-	-		10		12'	
		0,600	-	-		10		18'	
	Filetti	0,120	-	-		10		5'	/
		0,140	-	-		10		7'	/
	A cubetti (a kebabs)	0,130	-	-		10		8'	
		0,230	-	-		10		11'	
	Aragosta (intera)	0,400	-	-		10		10'	
		0,600	-	-		10		12'	
	Code di aragosta	0,120	-	-		10		8'	
		0,150	-	-		10		9'	
	Ostriche (con guscio)	0,050	-	-		10		7'	
		0,120	-	-		10		10'	



aperto



chiuso



diretta



indiretta



aperta





































chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.


\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona cottura centrale, mentre, il livello di potenza maggiore nella zona cottura sinistra e destra.

## Maiale

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di riscaldamento (potenza)	Tempi di riscaldamento (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Braciolo		0,200	-	-		8		14'	
		0,400	-	-		8		24'	
Salsicce		0,060	-	-		7		14'	
		0,180	-	-		7		25'	
Lonza		0,900	10	8'		8 + 0 *		55'	 / 
		1,300	10	8'		8 + 0 *		62'	 / 
Costolette		0,750	-	-		8 + 1 *		160'	 / 
		2,000	-	-		8 + 1 *		180'	 / 
Bacon		0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0,200	-	-		9		4' - 5'	



aperto

 chiuso

diretta



indiretta



aperta











































chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona cottura centrale, mentre, il livello di potenza maggiore nella zona cottura sinistra e destra.

# Pollame

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di riscaldamento (potenza)	Tempi di riscaldamento (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Pollame	Petto di pollo disossato	0,140	-	-		10	 ↑↑	12'	
		0,340	-	-		10	 ↑↑	21'	
	Bistecche di filetto di tacchino	0,150	-	-		10	 ↑↑	8'	
		0,250	-	-		10	 ↑↑	12'	
	Pollo alla griglia (intero)	1,200	10	8'		8 + 0 *		71'	 / 
		3,200	10	8'		8 + 0 *		136'	 / 
	Sovracosc e di pollo	0,100	10	4'		6	 ↑↑	19'	
		0,200	10	4'		6	 ↑↑	25'	
	Cosce di pollo	0,150	10	4'		5	 ↑↑	41'	
		0,210	10	4'		5	 ↑↑	61'	
	Galletto (Intero)	0,500	10	6'		8 + 0 *		36'	 / 
		1,500	10	6'		8 + 0 *		59'	 / 



aperto



chiuso



diretta



indiretta



aperta



chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona cottura centrale, mentre, il livello di potenza maggiore nella zona cottura sinistra e destra.

Categoria	Pietanze	Peso (kg)	Livello di riscaldamento (potenza)	Tempi di riscaldamento (minuti)	Uso del coperchio	Livello di cottura (potenza)	Tipo di cottura	Tempi di cottura (minuti)	Uso della griglia
Verdure	Pannocchia di mais	0,225	-	-		10		12'	/
	Zucchine	0,200	-	-		10		8'	/
		0,800	-	-		10		8'	/
	Peperoni	0,200	-	-		8		24'	/
		0,800	-	-		8		24'	/
	Cipolle	0,200	-	-		8		11'	
		0,800	-	-		8		14'	
	Melanzana	0,300	-	-		10		9'	/
		0,900	-	-		10		9'	/
	Tortini di patate statunitensi	0,080	-	-		8		14'	
0,150		-	-		8		14'		
Altro	Pancakes/ Banana Pancakes		-	-		8		2'	
	Toast alla francese	2,5 cm	-	-		7		8'	
		4 cm				7		12'	
	Uova all'occhio	0,050	-	-		8		2'	
	Omelette	0,170	-	-		7		3'	
	Pane Naan	0,080	-	-		10		2'	
	Piadina	0,100	-	-		10		2'	



aperto



chiuso



diretta



indiretta



aperta



chiusa



Dopo il preriscaldamento, è consigliato oliare la griglia chiusa Teppanyaki.

\* Il livello di potenza minore va impostato nella zona cottura centrale, mentre, il livello di potenza maggiore nella zona cottura sinistra e destra.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

## Pulizia dell'apparecchio



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Pulizia delle superfici

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

Quando si pulisce o lucida l'acciaio inossidabile, seguire sempre la direzione della venatura originale.

### Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

### Macchie di cibo o residui

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

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

### Griglie

Per ottenere risultati ottimali, pulire le griglie quando sono ancora tiepide.

Indossando guanti termici, strofinarle con una spazzola con setole d'ottone per togliere eventuali residui di cibo. Ultimare la pulizia lavando le griglie con un detergente sgrassante, sciacquare e asciugare accuratamente.

### Rimozione vaschetta raccogli grasso



Prima della pulizia, attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.

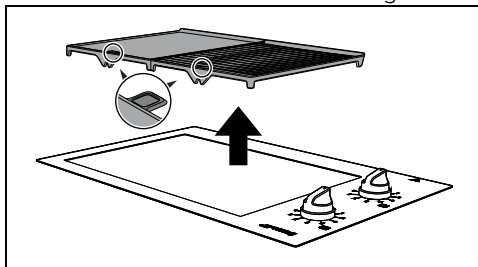


In seguito alla rimozione delle vaschette raccogli-grasso, è possibile pulire la vasca interna.

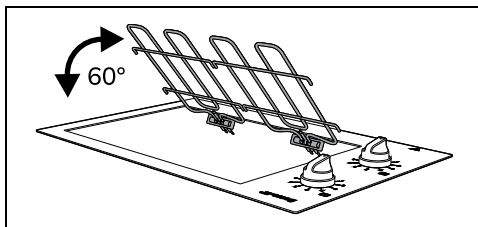
Rimuovere le griglie, sollevare le resistenze elettriche basculanti e rimuovere le staffe

supporto resistenza (ove presente).

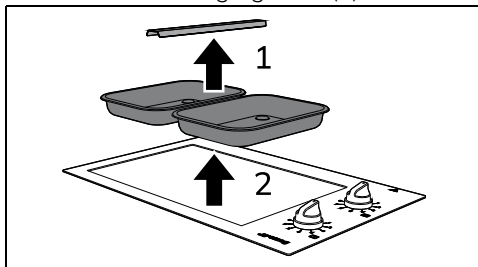
1. Rimuovere le griglie dalla posizione evidenziata come mostrato in figura.



2. Sollevare le resistenze elettriche fino al loro arresto.



3. Rimuovere le staffe supporto resistenza (1) e successivamente rimuovere le vaschette raccogli-grasso (2).



### Rimozione del coperchio (solo sui modelli da 90 e da120)

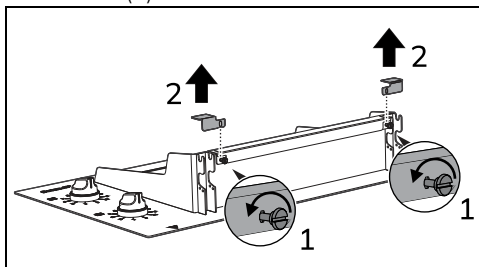


Prima della pulizia, attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.

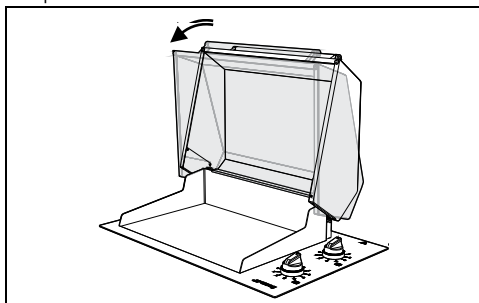
Svitare le viti, rimuovere le squadrette in acciaio e successivamente il coperchio.

1. Svitare le viti (1) poste sul retro dell'apparecchio con l'utilizzo di una

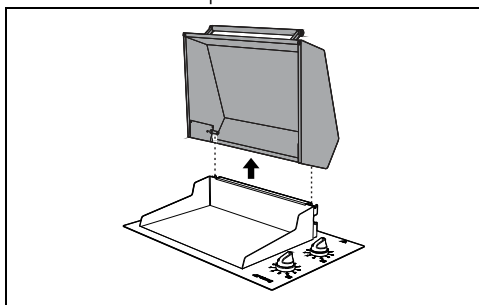
moneta e rimuovere le squadrette in acciaio (2).



2. Inclinare leggermente il coperchio in posizione verticale.



3. Rimuovere il coperchio verso l'alto.



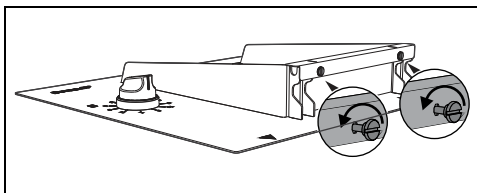
Rimozione del coperchio (solo modello da 60)



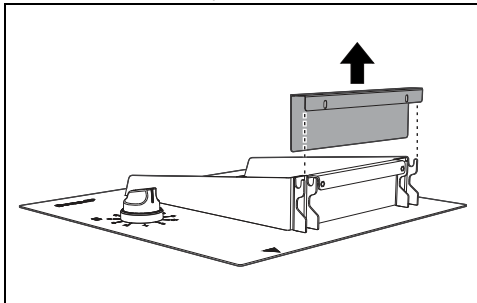
Prima della pulizia, attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.

Svitare le viti, rimuovere la squadretta in acciaio e successivamente il coperchio.

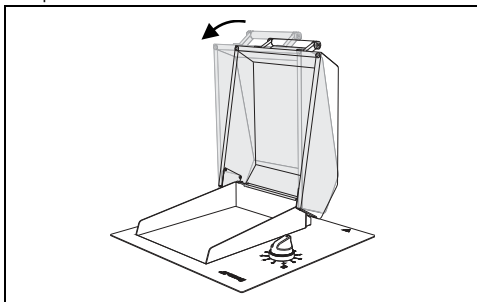
1. Svitare le viti poste sul retro dell'apparecchio, con l'utilizzo di una moneta.



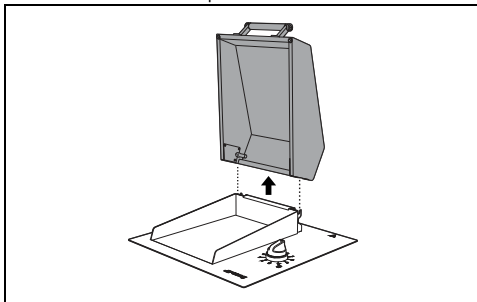
2. Rimuovere la squadretta in acciaio.



3. Inclinare leggermente il coperchio in posizione verticale.



4. Rimuovere il coperchio verso l'alto.



## INSTALLAZIONE



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

## Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Informazioni generali

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

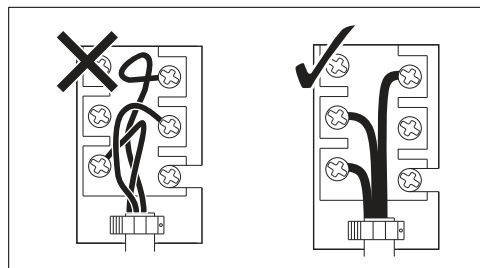
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

## Collegamento Morsettieria

Disporre i cavi in modo ordinato così da evitare sovrapposizioni o contatti con eventuali ponticelli. I cavi devono essere della lunghezza corretta per evitare accumuli/torsioni all'interno della morsettieria.



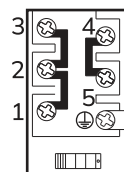
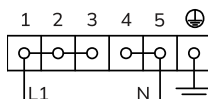
L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

220-240 V ~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

cavo tripolare

solo modelli  
60 e 90

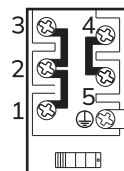
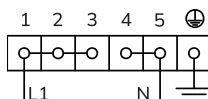


220-240 V ~

3 x 2,5 mm<sup>2</sup>

cavo tripolare

solo modello 120

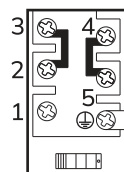
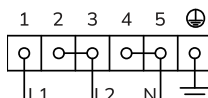


380-415 V 2N~

4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

cavo tetrapolare

solo modello 120

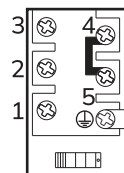
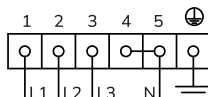


380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

cavo pentapolare

solo modello 120



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



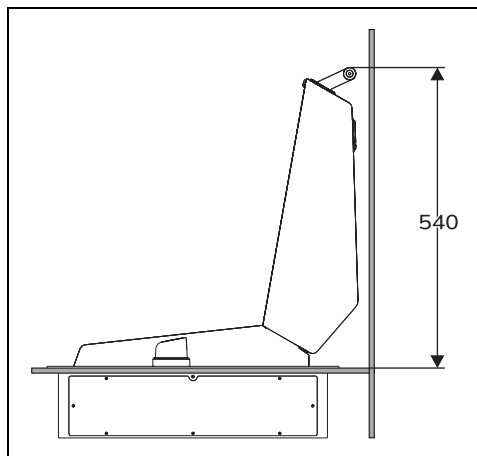
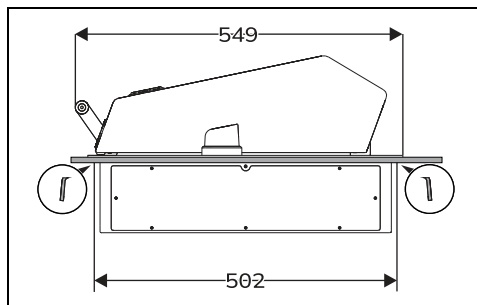
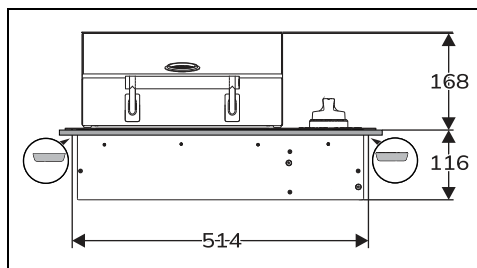
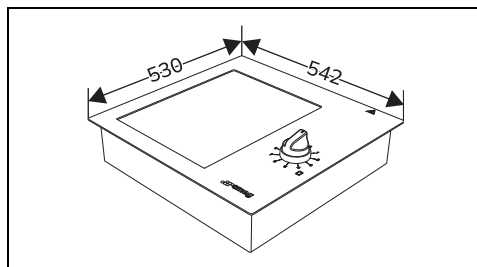
I cavi di alimentazione sono dimensionati tenendo in considerazione il fattore di contemporaneità (in conformità alla norma EN 60335-2-6).



Per ogni collegamento, se presente, utilizzare sempre il ponticello in dotazione, il collegamento tra i morsetti 4 e 5 va sempre effettuato.

## Ingombri dell'apparecchio (mm)

60



### Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

### Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

La disconnessione incorporata nel collegamento fisso deve essere conforme alle normative AS/NZS 3000.

### 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.

### Intaglio del piano di lavoro

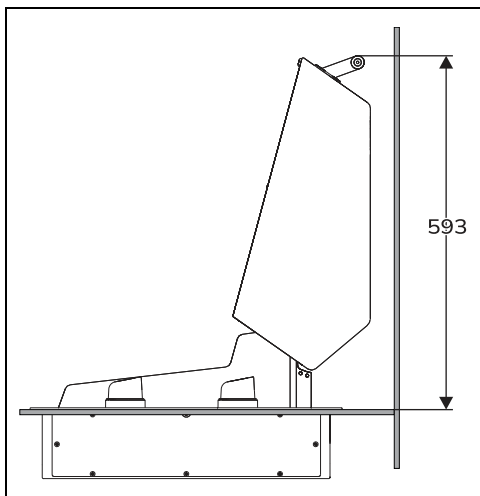
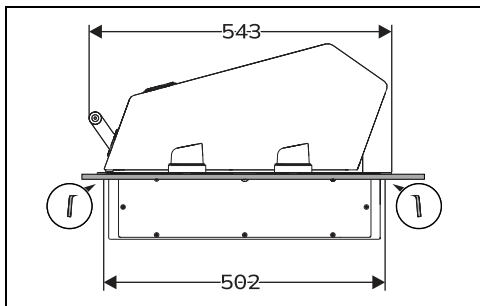
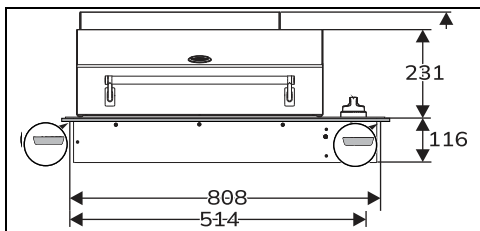
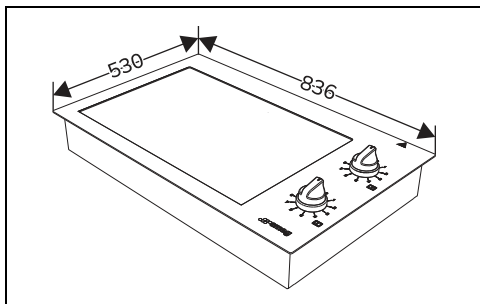
#### Indicazioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione



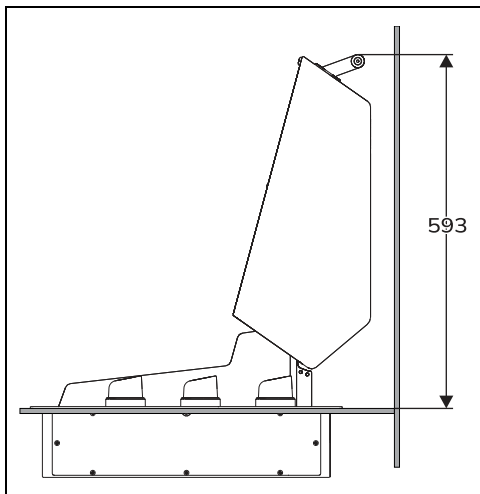
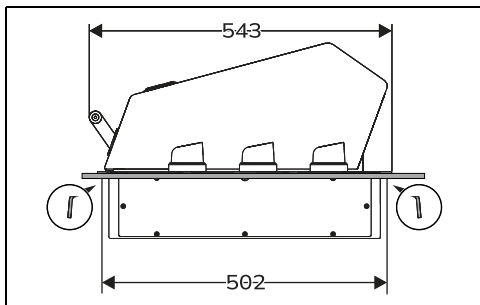
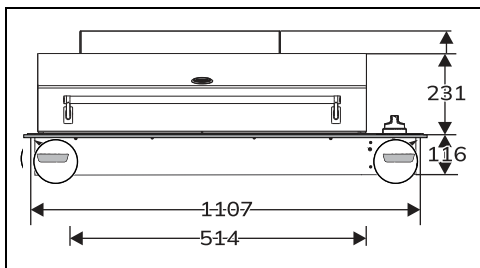
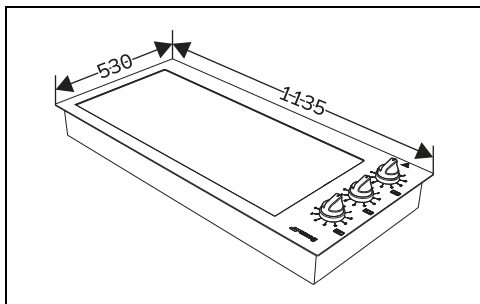
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (> 90°C).
- Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (> 90°C), altrimenti potrebbero deformarsi nel tempo.
- Se il mobile non dispone dell'apertura d'incasso richiesta, è necessario realizzarla tramite un'opera di falegnameria e/o muraria e deve essere eseguita da un tecnico competente.
- Rispettare le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle istruzioni di montaggio.
- Per garantire l'integrità nel tempo del piano di lavoro, seguire le istruzioni del produttore per assicurarsi di rispettare il raggio minimo e verificare se sono necessari eventuali rinforzi.

90

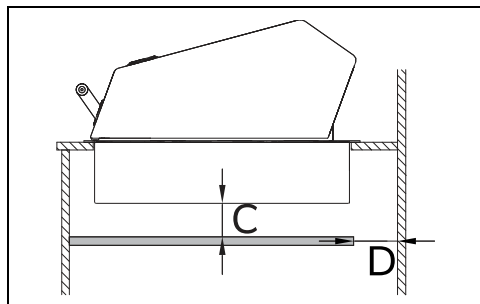
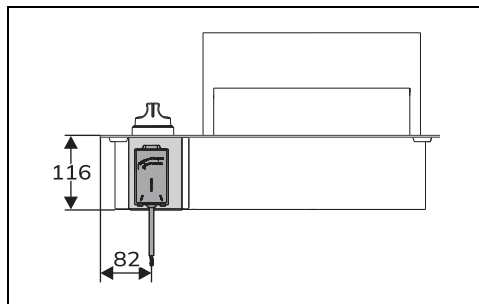


120



attrezzi.

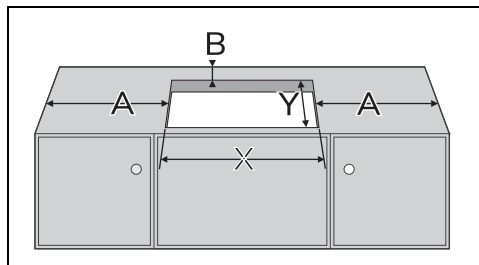
### Posizione allacciamento elettrico (mm)



C min. 70 mm

D max. 50 mm

### Dimensioni del mobile d'incasso (mm)

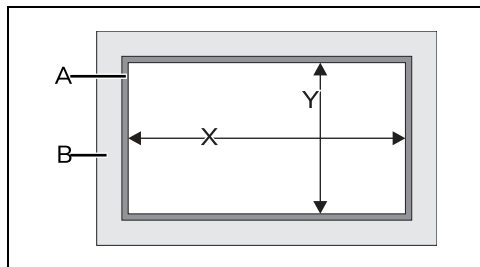


La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.

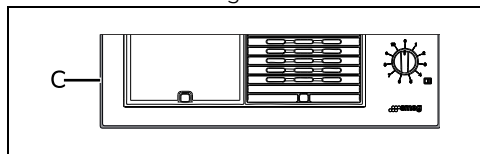
### Guarnizione del piano di lavoro

Per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice dell'apparecchio e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il perimetro del piano di lavoro.

1. Riferirsi alle quote indicate in figura, tenendo presente che tutti i lati della guarnizione (A) interna devono essere radenti al foro.



2. Farla aderire, con una leggera pressione, sulla superficie del perimetro esterno del foro praticato nel piano di lavoro (B).
3. Rifilare con cura il bordo (C) in eccedenza della guarnizione.



60	90	120
<b>X (mm)</b>		
517 - 522	811 - 816	1110 - 1115
<b>Y (mm)</b>		
505 - 510	505 - 510	505 - 510
<b>A (mm)</b>		
min 200	min 200	min 200
<b>B (mm)</b>		
min 78	min 78	min 78

### Incasso sotto al Barbecue

Qualora si trovino altri mobili sotto l'apparecchio, deve essere installato un doppio fondo in legno ad una distanza minima di 70 mm dal lato inferiore dell'apparecchio, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi



Non fissare il piano cottura con silicone. In tal caso, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.

## Per l'installatore

- Nel caso di collegamento con spina (se presente), quest'ultima deve sempre rimanere accessibile dopo l'installazione.
- Non piegare o intrappolare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- 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.