

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE 90x60 cm (TIPO MP/MPV)

LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

INDICE:

| | |
|--|------------|
| Condizioni generali di garanzia | pag. 2 |
| Assistenza tecnica post-vendita e ricambistica..... | pag. 3 |
| MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE..... | pag. 3 |
| Installazione della cucina..... | pag. 3 |
| Avvertenze per l'installazione - Ventilazione ed aerazione dei locali..... | pag. 3 |
| Allacciamento alla rete gas..... | pag. 4 |
| Adattamento ai diversi tipi di Gas e regolazione bruciatori..... | pag. 4-5 |
| Allacciamento elettrico..... | pag. 6-7 |
| MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO - Sostituzione di componenti..... | pag. 7 |
| MANUALE D'USO E MANUTENZIONE..... | pag. 7 |
| Descrizione tipi di piani lavoro..... | pag. 8 |
| Descrizione tipi dei frontalini e comandi..... | pag. 8 |
| Utilizzo dei bruciatori..... | pag. 8-9 |
| Utilizzo delle piastre elettriche..... | pag. 9 |
| Utilizzo del forno a gas..... | pag. 10 |
| Utilizzo del forno elettrico..... | pag. 11-14 |
| Utilizzo del grill a gas..... | pag. 15 |
| Utilizzo del grill elettrico..... | pag. 15-16 |
| Utilizzo dell'orologio contaminuti..... | pag. 16 |
| Utilizzo del forno autopulente..... | pag. 16 |
| Pulizia dell'apparecchio..... | pag. 16 |
| Dati Tecnici..... | pag. 17 |

QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERO DI ABITAZIONI.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai “rifiuti urbani misti”), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro “uno contro uno”); i RAEE di “piccolissime dimensioni” (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro “uno contro zero” – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA:

La casa per la durata di un anno dalla data d'acquisto si impegna a sostituire i particolari dell'apparecchio che dovessero risultare difettosi a causa del materiale o di produzione, ad esclusione delle lampade, dei cristalli e di tutti gli eventuali danni dovuti al trasporto sempre imputabili ai vettori.

Durante la durata del periodo della garanzia la ditta si impegna a riparare, e nel caso sia necessario a sostituire gratuitamente, i pezzi difettosi se come tali vengono riconosciuti dal servizio tecnico di assistenza, addebitando esclusivamente le spese di trasporto e di viaggio necessarie ai materiali e al personale di assistenza. Qualora l'utente richieda un sopralluogo, le eventuali spese dovranno essere rimborsate dallo stesso.

La spedizione del pezzo nuovo o l'intervento del nostro personale specializzato avverranno al più presto.

Possibili ritardi non conferiscono alcun diritto di prolungamento della garanzia o ad eventuale richiesta da parte del cliente del risarcimento dei danni.

La ditta non è tenuta a rispondere qualora il guasto o il difetto sia imputabile a manomissione, a imperizia nell'uso e nell'installazione dell'apparecchio o da interventi precedentemente effettuati da personale non qualificato o non debitamente autorizzato. La garanzia decorre dal giorno d'acquisto e decade alla fine del 12° mese d'acquisto. Le eventuali riparazioni o assistenza specializzata, successive alla data di scadenza del certificato saranno completamente addebitate all'utente.

ASSISTENZA TECNICA POST- VENDITA E RICAMBISTICA

Prima di lasciare la fabbrica , questo apparecchio e' stato collaudato e messo a punto da personale esperto e qualificato. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria in seguito deve essere effettuata da personale qualificato. Per questo motivo ci raccomandiamo di rivolgervi al Concessionario che ha effettuato la vendita o al più vicino Centro di assistenza , informandoli del tipo di apparecchio in vostro possesso e del tipo di inconveniente presentatosi . In caso di sostituzione di componenti difettosi si raccomanda di sostituirli con ricambi originali reperibili solo nei nostri Centri di assistenza tecnica e negozi autorizzati.

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che la cucina sia integra. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.

I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.

L'apparecchio può essere installato isolatamente, accostato ad una parete con una distanza non inferiore a 20mm (Fig. 2 , Installazione classe 1) oppure incassato fra due pareti (Fig. 1 Installazione classe 2 sottoclasse 1). Una sola parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro è possibile e questa deve avere una distanza minima pari a 70mm dal bordo cucina (Fig. 2 Installazione classe 1)

Le quote su disegni sono espresse in millimetri.

Le eventuali pareti dei mobili adiacenti e la parete posta posteriormente alla cucina devono essere di materiale resistente al calore in grado di resistere ad una sovratemperatura di 65 K.

L'apparecchio può essere installato sia come classe 1 che come classe 2 sottoclasse 1.

ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene installato come classe 2 sottoclasse 1, per l'allacciamento alla rete gas impiegare solo ed esclusivamente tubi flessibili metallici conformi alla norma UNI 9891

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

La cucina può' essere installata liberamente, in modo isolato, oppure inserita tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e UNI 7131.

Questo dispositivo non e' collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle norme UNI 7129 e UNI 7131.

Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali. Eventuali pensili posti sopra il piano di lavoro dovranno avere dallo stesso una distanza non inferiore a 700mm.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m³ e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale.

L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: **dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm² (Fig. 3).** Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite .

E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 4). Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio.(Fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nel cassetto scalda vivande o sul retro della cucina siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas.

Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e nel cassetto scalda vivande (o sul retro) dell'apparecchio indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio.

Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti che potrebbero danneggiarlo.

- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve essere sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere collegato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve essere sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

ATTENZIONE: Si ricorda che il raccorda di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.

Per l'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas tramite tubo flessibile in gomma occorre un raccordo portagomma supplementare (Fig. 6) che viene fornito in dotazione con l'apparecchio conforme alla norma UNI 7141.

Si ricorda inoltre che gli apparecchi fissi o inseriti fra due mobili, devono essere collegati all'impianto con tubo metallico rigido , o con tubo flessibile di acciaio inox a parete continua secondo quanto prescritto dalla norma UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3.

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE DISINSERIRE L'APPARECCHIO DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE GAS ED ELETTRICA !

SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori del piano lavoro operare nel modo seguente:

1. Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica per evitare ogni tipo di contatto elettrico.
2. Togliere le griglie dal piano lavoro (Fig. 7).
3. Togliere le teste dei bruciatori (Fig. 7).
4. Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm, svitare gli ugelli e sostituirli con quelli previsti per il nuovo tipo di gas (Fig.8) secondo quanto indicato nella tabella N°1.

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore forno operare nel modo seguente:

1. Togliere il piano forno (Fig. 9).
2. Svitare la vite **V** e sfilare il bruciatore dal supporto facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (Fig. 10).
3. Con una chiave esagonale a tubo da 10 mm sostituire l'ugello **R** con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella tabella N° 1.

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore grill operare nel modo seguente

1. Svitare la vite **A** e sfilare il bruciatore dal supporto facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (Fig. 11).
2. Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm sostituire l'ugello **C** con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella tabella N° 1.

ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori, descritta nel paragrafo seguente, sigillare gli eventuali organi di regolazione e prerregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas.

Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

TABELLA N°1

APPARECCHIO DI CATEGORIA: **I2H3+**

| Bruciatore | Tipo di gas | Pressione | Diametro ugello | Portata Nominale | | | | Portata Ridotta | | Diametro by-pass |
|-------------------|--------------|-----------|-----------------|------------------|-----|------|--------|-----------------|--------|------------------|
| | | mbar | 1/100 mm. | g/h | l/h | kw | kcal/h | kw | kcal/h | 1/100 mm. |
| Ausiliario | Naturale G20 | 20 | 72 | - | 95 | 1 | 860 | 0,48 | 413 | 34 |
| | Butano G30 | 30 | 50 | 73 | - | 1 | 860 | 0,48 | 413 | 34 |
| | Propano G31 | 37 | 50 | 71 | - | 1 | 860 | 0,48 | 413 | 34 |
| Semirapido | Naturale G20 | 20 | 97 | - | 167 | 1,75 | 1505 | 0,6 | 516 | 36 |
| | Butano G30 | 30 | 65 | 127 | - | 1,75 | 1505 | 0,6 | 516 | 36 |
| | Propano G31 | 37 | 65 | 125 | - | 1,75 | 1505 | 0,6 | 516 | 36 |
| Rapido e Pesciera | Naturale G20 | 20 | 115 | - | 286 | 3 | 2580 | 1,05 | 903 | 52 |
| | Butano G30 | 30 | 85 | 218 | - | 3 | 2580 | 1,05 | 903 | 52 |
| | Propano G31 | 37 | 85 | 214 | - | 3 | 2580 | 1,05 | 903 | 52 |
| Ultra Rapido | Naturale G20 | 20 | 131 | - | 334 | 3,5 | 3010 | 1,8 | 1548 | 65 |
| | Butano G30 | 30 | 95 | 254 | - | 3,5 | 3010 | 1,8 | 1548 | 65 |
| | Propano G31 | 37 | 95 | 250 | - | 3,5 | 3010 | 1,8 | 1548 | 65 |
| Forno | Naturale G20 | 20 | 125 | - | 286 | 3 | 2580 | 1 | 860 | 48 |
| | Butano G30 | 30 | 85 | 218 | - | 3 | 2580 | 1 | 860 | 48 |
| | Propano G31 | 37 | 85 | 214 | - | 3 | 2580 | 1 | 860 | 48 |
| Grill | Naturale G20 | 20 | 96 | - | 172 | 1,8 | 1548 | - | - | NO by-pass |
| | Butano G30 | 30 | 65 | 131 | - | 1,8 | 1548 | - | - | |
| | Propano G31 | 37 | 65 | 128 | - | 1,8 | 1548 | - | - | |

REGOLAZIONE BRUCIATORI**1) Regolazione dell'aria primaria:**

Regolazione bruciatore forno: per effettuare la regolazione dell'aria primaria del bruciatore forno operare seguendo la sequenza qui indicata:

1. Togliere la suola del forno.
2. Allentare la vite **P** e regolare la posizione **X** del cono venturi (Fig.12) secondo le indicazioni della tabella N°2

Regolazione bruciatore grill: per effettuare la regolazione del bruciatore grill si deve allentare la vite **P** e regolare la posizione **X** del cono venturi (Fig. 13) secondo le indicazioni della tabella N° 2.

TABELLA N°2:

| Tipo di gas | BRUCIATORE | |
|--------------|--------------|--------------|
| | Forno (mm) | Grill (mm) |
| Naturale G20 | Tutta aperta | Tutta aperta |
| Butano G30 | Tutta aperta | Tutta aperta |
| Propano G31 | Tutta aperta | Tutta aperta |

2) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori:

Regolazione bruciatori piano lavoro: per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori piano lavoro operare seguendo la sequenza qui indicata:

1. Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
2. Togliere la manopola del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
3. Se la cucina non è dotata di valvole di sicurezza sui bruciatori del piano inserire un piccolo cacciavite a lama nel foro dell'astina del rubinetto (Fig.14) e ruotare a destra o a sinistra la vite di strozzamento finché la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al minimo; se la cucina è dotata di valvole di sicurezza la vite di strozzamento non è situata nel foro dell'astina, ma sul corpo del rubinetto (Fig.15).
4. Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

Regolazione bruciatore forno: per effettuare la regolazione del minimo operare seguendo la sequenza qui indicata:

1. Togliere la spina di alimentazione elettrica prima di eseguire la regolazione
2. Sfilare le manopole
3. Togliere il frontalino comandi svitando le viti di fissaggio sotto il frontalino
4. Infilare la manopola del termostato
5. Accendere il bruciatore portando la manopola in posizione di MASSIMO.(accensione manuale con fiammifero)
6. Chiudere la porta forno e far funzionare il forno per almeno 10 minuti.
7. Portare la manopola in posizione di MINIMO (in corrispondenza di 120°) e poi sfilarla.
8. Con un cacciavite a lama agire sulla vite di strozzamento (Fig. 16) e, osservando contemporaneamente la fiamma attraverso l'oblò della cucina, valutare la consistenza facendo in modo che rimanga accesa eseguendo con la manopola rapidi passaggi dalla posizione di MINIMO a quella di MASSIMO.
9. Rimontare il frontalino procedendo in maniera inversa a quella descritta al punto 3

ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario. Il bruciatore grill funziona sempre al massimo, per cui non è prevista alcuna regolazione del minimo.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della (FIG. 17) avendo cura di rispettare le sottototate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo \perp (terra) = cavetto colore verde-giallo;

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa delle condizioni della categoria di sovratensione III.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZA: In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera, più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.

TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere con guaina in PVC, cioè del tipo H05VV-F (*), e la sua sezione deve rispettare i valori indicati nella tabella N° 3.

(*) Fa eccezione il cavo 3x4 mm², che è del tipo H07RN-F cioè con guaina in neoprene.

TABELLA N°3: Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione.

| Funzionamento piano lavoro | Funzionamento Forno | Sistemi di alimentazione e sezione dei cavi | | | |
|------------------------------|--------------------------------------|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | 230V ~ | 230V 3~ | 400V 2N~ | 400V 3N~ |
| Solo bruciatori a gas | Forno a gas Grill a gas | 3x0,75mm ² | - | - | - |
| | Forno a gas Grill elettrico | 3x1mm ² | - | - | - |
| | Forno elettrico statico | 3x1mm ² | - | - | - |
| | Forno elettrico ventilato multi-9 | 3x1,5mm ² | - | - | - |
| Bruciatori a gas + 1 piastra | Forno a gas Grill a gas | 3x1mm ² | - | - | - |
| | Forno a gas Grill elettrico | 3x1,5mm ² | - | - | - |
| | Forno elettrico statico | 3x2,5mm ² | - | - | - |
| | Forno elettrico ventilato multi-9 | 3x2,5mm ² | - | - | - |
| Bruciatori a gas + 2 piastre | Forno elettrico statico | 3x2,5mm ² | 4x1,5mm ² | 4x1,5mm ² | 5x1,5mm ² |
| | Forno elettrico ventilato multi-9 | 3x2,5mm ² | 4x1,5mm ² | 4x1,5mm ² | 5x1,5mm ² |

ATTENZIONE : L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive CEE 90/396 (Direttiva Gas) relativa agli apparecchi a gas per uso domestico e similare, 93/68 e 73/23 (Direttiva Bassa Tensione) relative alla sicurezza elettrica e 2004/108/CE, 93/68 e 89/336 (Direttive EMC) relative alla compatibilità elettromagnetica.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE

Le cucine previste per essere collegate anche a sistemi trifase normalmente vengono predisposte in fabbrica per il collegamento monofase 230V e fornite senza cavo di alimentazione. In base al sistema di collegamento adottato, bisogna installare il cavo di alimentazione del tipo indicato nella tabella N° 3.

Il sistema di collegamento prescelto richiede di spostare i cavallotti sulla morsettiera come indicato dallo schema di Fig.18.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.

Per la sostituzione di componenti quali manopole e teste dei bruciatori è sufficiente estrarli dalle loro sedi senza smontare alcuna parte della cucina.

Per la sostituzione di componenti quali coppette bruciatori, rubinetti e componenti elettrici seguire la procedura descritta nel paragrafo della regolazione dei bruciatori. Nel caso di sostituzione del rubinetto o del termostato gas bisogna smontare anche i due squadretti di fissaggio posteriore della rampa, svitando le 4 viti (2 x squadretto) che la fissano al resto della cucina e, svitare le 2 viti che fissano la staffa dei rubinetti al supporto comandi, previa estrazione di tutte le manopole. Nel caso di sostituzione del termostato gas od elettrico bisogna smontare anche la protezione posteriore della cucina, svitando le relative viti, per poter sfilare e riposizionare il bulbo del termostato.

Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente al forno (Fig. 19).

ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica .

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo X per cui può essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.

In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella sottostante tabella n.3:

Per la sostituzione del cavo di alimentazione, rimuovere il coperchio della morsettiera e sostituire il cavo. Per il cavo con sezione 3x2,5mm² è necessario smontare lo schienalone posteriore dell'apparecchio, sostituire il cavo alla morsettiera e rimontare lo schienalone posteriore.

ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: AVVERTENZE IMPORTANTI

Per le cucine appoggiate su una base

ATTENZIONE: Se l'apparecchio e' appoggiato su una base, prendere le misure necessarie in modo da impedire che l'apparecchio scivoli via dalla base di appoggio.

Per cucine con coperchio in vetro

ATTENZIONE: Prima di aprire il coperchio in vetro dell'apparecchio rimuovere con cura ogni residuo di liquido presente su di esso.

ATTENZIONE: Prima di chiudere il coperchio in vetro dell'apparecchio assicurarsi che il piano di lavoro si sia raffreddato.

Per cucine con forno elettrico

Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo. Fare in modo di evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Per cucine con forno elettrico

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde durante l'utilizzo. I bambini devono essere tenuti lontani.

Per il vano scaldavivande (o ribaltina nel ns. caso)

ATTENZIONE: Le parti interne del vano scaldavivande possono diventare calde durante l'utilizzo.

Per le porte in vetro

Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi o spatole di metallo con bordi aguzzi per pulire il vetro della porta forno poiché potrebbero graffiare la sua superficie e potrebbe rompersi il vetro.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio

DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI PIANO LAVORO

Dimensioni bruciatori a gas

| BRUCIATORE | DIMENSIONI (mm) |
|------------|-----------------|
| Ausiliario | Ø 50 |
| Semirapido | Ø 70 |
| Rapido | Ø 95 |
| Pesciera | 55X230 |
| Ultrapido | Ø 130 |


DIMENSIONI PIASTRE ELETTRICHE E IN VETROCERAMICA

| TIPO PIASTRA | DIMENSIONI (mm) |
|---------------------------|-----------------|
| Piastra elettrica normale | Ø 145 1000W |
| Piastra elettrica normale | Ø 180 1500W |


DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

Sul pannello comandi, in corrispondenza di ogni manopola o tasto, viene visualizzato con un piccolo simbolo la funzione, di seguito sono riportati i vari comandi che si possono trovare in una cucina:




il simbolo  indica la disposizione dei bruciatori sul piano lavoro, il pallino pieno sta ad identificare il bruciatore in esame. (in questo caso il bruciatore posteriore destro)



il simbolo  indica il funzionamento del forno qualunque esso sia (forno a gas grill a gas – forno a gas grill elettrico – forno statico – commutatore 9 posizioni)



il simbolo  indica il tasto di azionamento ventola forno per permettere l'utilizzo del forno a gas ventilato. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.



il simbolo  indica il termostato elettrico per forni elettrici ventilati




il simbolo  indica il contaminuti




il simbolo  indica il tasto di azionamento del girarrosto (solo forno a gas)




il simbolo  indica il tasto di accensione luce forno (tutti tranne forno elettrico ventilato)



il simbolo  indica il pulsante di accensione bruciatori



il simbolo  indica se i tasti sono in posizione di acceso o spento

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L'accensione dei bruciatori può essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- **Accensione manuale (e' sempre possibile anche in caso di interruzione dell'energia elettrica):** Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 23-24) ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.

- **Accensione elettrica:** Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 23-24) tenere premuta la manopola in corrispondenza del simbolo di accensione contraddistinto da una stella (per cucine dotate di accensione sottomanopola) o premere il bottone di accensione contraddistinto da una stella e rilasciarlo non appena il bruciatore si è acceso.

- **Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia fig.22):** Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 23-24), premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

N.B.: Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele ed asciugare accuratamente.

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non è correttamente posizionato.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. n° 4 e Fig. 21).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO (fiamma piccola Fig. 23-24).
- Usare sempre pentole con coperchio.

TABELLA N°4

| BRUCIATORE | DIAMETRI PENTOLE consigliati (cm.) |
|---------------|------------------------------------|
| Ausiliario | 12 - 14 |
| Semi-rapido | 14 - 26 |
| Rapido | 18 - 26 |
| Doppia corona | 22 - 26 |

ATTENZIONE: Impiegare recipienti a fondo piatto

ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si può accendere i bruciatori con fiammiferi. Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio. Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in cristallo, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerne tutti i bruciatori prima di abbassare il coperchio. Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione. Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini. Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.

NOTE:L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (Fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione /cappa di aspirazione o elettroventilatore (Fig. 4 e 5). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

UTILIZZO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

Piastre elettriche:

Queste piastre sono comandate da un commutatore a 6 posizioni Fig.25-26 , l'inserzione delle piastre avviene ruotando la manopola su una posizione desiderata. Sul frontalino dell' apparecchio è praticata una serigrafia indicante a quale piastra la manopola si riferisce. L'inserzione della piastra è segnalata da una spia luminosa di colore rosso applicata anch'essa al frontalino.

Come utilizzare una piastra elettrica:

Quando si usa una piastra per la prima volta o dopo un lungo periodo di inattività, si consiglia di farla funzionare sulla posizione 1 per circa 30 minuti onde eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante interno.

A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella con le regolazioni necessarie per l'utilizzo ottimale delle piastre elettriche.

ATTENZIONE: All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante, inserire la piastra per 30 minuti sulla posizione 1 del commutatore.

Per un uso corretto ricordare:

| POSIZIONE MANOPOLA | COTTURE EFFETUABILI |
|--------------------|---|
| 0 | Piastra spenta |
| 1 | Per sciogliere burro, cioccolato ecc. - Per scaldare piccole quantità di liquido |
| 2 | Per scaldare maggiori quantità di liquido - Per preparare creme e salse a lunga cottura |
| 3 | Per disgelare alimenti, cuocere alla temperatura di ebollizione |
| 4 | Per cuocere arrostiti di carne delicate e pesce |
| 5 | Per arrostiti di cotolette e bistecche, per grandi lessi |
| 6 | Per portare all' ebollizione grandi quantità di acqua, per friggere. |

- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (vedi Fig. 27).
- Non usare mai pentole più piccole della piastra.
- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla piastra.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie delle piastre, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
- Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato.
- Disinserire tutte le piastre prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, per una buona conservazione, la piastra deve essere trattata con i normali prodotti per le piastre elettriche reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita; questa operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).
- Anche dopo l'uso, le piastre restano calde per lungo tempo, non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare scottature.
- Durante il funzionamento delle piastre assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.
- Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.

ATTENZIONE: Appena si noti un'incrinatura nella superficie, disinserire immediatamente lo apparecchio dalla rete

UTILIZZO DEL FORNO A GAS

Tutte le cucine con forno a gas sono dotate di termostato con sicurezza per la regolazione della temperatura di cottura. Facendo ruotare la manopola (Fig.28-29-30) in senso antiorario in modo che indice e temperatura scelta corrispondano, si imposta la temperatura del forno. Il forno a gas può essere abbinato al grill a gas oppure al grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle specifiche pagine.

Inoltre esiste anche la possibilità di utilizzare il forno a gas ventilato (disponibile solo per alcuni modelli), azionando la ventola forno tramite l'apposito interruttore posto sul pannello comandi. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato, tuttavia per pasticceria molto delicata, è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema di cottura a convezione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto, ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

Con l'utilizzo del forno a gas ventilato le temperature di cottura sono leggermente inferiori di circa 10-15°C rispetto all'utilizzo del forno a gas tradizionale. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.

AVVERTENZA: Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

Tabella n° 6

| POSIZIONE TERMOSTATO | TEMPERATURA IN °C |
|----------------------|-------------------|
| 1 | 120°C |
| 2 | 140°C |
| 3 | 160°C |
| 4 | 180°C |
| 5 | 200°C |
| 6 | 225°C |
| 7 | 245°C |
| 8 | 270°C |

L'accensione del bruciatore forno può essere effettuata in diversi modi:

- **Accensione manuale:** (sempre possibile anche in mancanza di energia elettrica) :

Per effettuare l'accensione aprire la porta forno e ruotare la manopola fino a far corrispondere il N° 8 della scala con l'indice. Contemporaneamente avvicinare un fiammifero acceso al tubino dell'accensione visibile sul piano forno (Fig. 31). Quindi premere la manopola del termostato (in questo modo comincia il passaggio del gas) e tenerlo premuto, dopo l'accensione completa del bruciatore, per 10 secondi. Rilasciare la manopola e controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione.

- **Accensione elettrica** (solo per i modelli dotati di questo dispositivo) :

In questo caso bisogna preventivamente aprire la porta forno, premere e ruotare la manopola fino alla posizione di massima temperatura (numero 8). Quindi premere la manopola del termostato (versioni con accensione sottomanopola). Attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione. Per le cucine non dotate di accensione sottomanopola, premere la manopola del termostato e il tasto riportante il simbolo della scintilla, attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione.

Il dispositivo di accensione non deve essere azionato per un tempo superiore a 15sec.; se dopo tale periodo il bruciatore non è acceso, cessare di agire su tale dispositivo ed aprire la porta del vano o attendere almeno 60sec. prima di tentare una nuova accensione.

ATTENZIONE: effettuare sempre l'accensione del forno con la porta aperta. Durante l'uso del forno lasciare aperto il coperchio della cucina per evitare surriscaldamenti.

AVVERTENZA: usando la prima volta il forno è necessario farlo funzionare per un tempo di 15-30 minuti alla temperatura di 250° circa senza cuocere nulla, al fine di espellere l'umidità e gli odori degli isolamenti interni.

Durante l'uso normale del forno, dopo aver effettuato l'accensione ed aver impostato la temperatura richiesta, attendere circa 15 minuti prima di introdurre le vivande, in modo da preriscaldare il forno.

Il forno è dotato di 5 guide a differenti altezze (Fig. 32), nelle quali possono essere inserite indifferentemente le griglie o il vassoio. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita dentro il vassoio. Nella tabella numero 7 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio indicativi per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che intendete realizzare.




Tabella n°7

Le temperature tra parentesi si riferiscono all'utilizzo del forno a gas ventilato

| | TEMP °C | ALTEZZA | MINUTI |
|---------------------|-------------------|---------|--------|
| CARNI | | | |
| ARROSTO DI MAIALE | 220 (210) | 4 | 60-70 |
| ARROSTO DI MANZO | 250 (240) | 4 | 50-60 |
| ARROSTO DI BUE | 240 (230) | 4 | 60-70 |
| ARROSTO DI VITELLO | 220 (210) | 4 | 60-70 |
| ARROSTO DI AGNELLO | 220 (210) | 4 | 45-55 |
| ROAST BEEF | 230 (230) | 4 | 55-65 |
| LEPRE ARROSTO | 235 (225) | 4 | 40-50 |
| CONIGLIO ARROSTO | 220 (210) | 4 | 50-60 |
| TACCHINO ARROSTO | 235 (225) | 4 | 50-60 |
| OCA ARROSTO | 225 (215) | 4 | 60-70 |
| ANITRA ARROSTO | 235 (225) | 4 | 45-60 |
| POLLO ARROSTO | 235 (225) | 4 | 40-45 |
| PESCE | 200-225 (190-215) | 3 | 15-25 |
| PASTICCERIA | | | |
| TORTA DI FRUTTA | 220 (210) | 3 | 35-40 |
| TORTA MARGHERITA | 190 (180) | 3 | 50-55 |
| BRIOCHES | 175 (165) | 3 | 25-30 |
| PAN DI SPAGNA | 235 (225) | 3 | 20 |
| CIAMBELLE | 190 (180) | 3 | 30-40 |
| SFOGLIATINE DOLCI | 220 (210) | 3 | 20 |
| SCHIACCIATA D' UVA | 220 (210) | 3 | 15-20 |
| STRUDEL | 180 (170) | 3 | 15-20 |
| BISCOTTI DI SAVOIA | 190 (180) | 3 | 15 |
| FRITTELLE DI MELE | 220 (210) | 3 | 20 |
| BUDINO DI SAVOIARDI | 220 (210) | 3 | 20-30 |
| TOAST | 250 (240) | 4 | 5 |
| PANE | 220 (210) | 3 | 30 |
| PIZZA | 220 (210) | 3 | 20 |

UTILIZZO DEL TERMOSTATO CON COMMUTATORE IN SERIE (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO A COMANDO UNICO)

Il forno elettrico viene regolato da un termostato elettrico, a cui è abbinato un commutatore che comanda l'inserimento delle resistenze. Il forno elettrico può essere abbinato ad un grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle pagine specifiche. Il forno è scaldato da 2 resistenze, una inferiore ed una superiore. Ruotando la manopola (Fig. 33) si inseriscono la resistenza inferiore e la resistenza esterna superiore e mediante il termostato si possono impostare le temperature desiderate comprese tra 50°C e 250°C, regolandosi con la scala impressa sulla ghiera della manopola. Una spia arancione segnala quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata spegnendosi; è quindi normale che questa spia si accenda e si spenga durante il funzionamento. Continuando la rotazione oltre i 250°C si trovano 3 posizioni fisse:

- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore (1300W);
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore (900W);
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza grill (vedi paragrafo dedicato) (1500W).

In queste posizioni la temperatura non è controllata dal termostato.

Attenzione! Funzionamento luce forno per forno statico.

Nelle cucine con forno elettrico statico a comando unico, la lampada forno si accende oltre che con il tasto specifico anche ogniqualvolta si aziona il forno tramite il relativo selettore.

UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO

Il termostato in dotazione ai relativi modelli ha la funzione di mantenere costante la temperatura interna del forno ad una temperatura prefissata compresa tra 50°C e 250°C .

Ruotando in senso orario la manopola (Fig. 34-35) , allineare la temperatura prescelta che si trova sulla ghiera con l'indice serigrafato sul frontalino. L'intervento del termostato è segnalato dalla spia arancione la quale si spegnerà quando la temperatura interna del forno avrà superato di 10°C quella impostata , e si accenderà quando scenderà di 10°C sotto la temperatura impostata. Il termostato può comandare le resistenze forno solamente se il commutatore a cui è abbinato si trova in una delle possibili modalità di funzionamento delle resistenze forno; nel caso che il commutatore sia sulla posizione 0 , il termostato non ha più nessuna influenza sulle resistenze forno le quali rimangono disinserite.





UTILIZZO DEL COMMUTATORE 4+0 (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO-VENTILATO)

Il commutatore 4+0 utilizzato nei modelli con forno statico-ventilato serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinato in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 4+0 che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti.

Il forno elettrico è scaldato da 3 resistenze: una inferiore e due superiori; ruotando la manopola del commutatore si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore (Fig. 36) su una qualsiasi delle quattro modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.

Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 4 differenti posizioni fisse corrispondenti a 4 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W , della resistenza esterna superiore da 900W e del motoventilatore;
- il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W e dell'esterna superiore da 900W;
- il simbolo  segnala l'inserzione del solo motoventilatore;
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 2000W.

Posizionando la manopola su una di queste quattro posizioni, la lampada forno è sempre accesa, segnalando così la presenza di tensione nel forno.









UTILIZZO DEL COMMUTATORE 9+0 (CUCINE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE)











Il commutatore 9+0 utilizzato nei modelli con forno multifunzione serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinato in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 9+0 che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti. Il forno elettrico è scaldato da 4 resistenze: una inferiore , due superiori e una circolare; ruotando la manopola del commutatore (Fig. 37-38) si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle nove modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.

Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 9 differenti posizioni fisse corrispondenti a 9 diversi tipi di funzionamento del forno:

Per tipi M6 M6V

- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola lampada forno;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W e dell'esterna superiore da 900W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 900W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1300W;

- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 2000W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 900W e della resistenza grill da 2000W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 900W della resistenza grill da 2000W e del motoventilatore;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza circolare da 2400W e del motoventilatore;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione del solo motoventilatore.

Posizionando la manopola su una di queste nove posizioni , la lampada forno è sempre accesa , segnalando così la presenza di tensione nel forno.

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.

Durante l'uso normale , selezionare la temperatura desiderata per la cottura tramite la manopola del termostato ed attendere, prima di inserire gli alimenti, che la spia arancione si spenga.

Il forno è dotato di 5 guide a differenti altezze (Fig. 32) nelle quali è possibile posizionare indifferentemente le griglie ed i vassoi. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno, si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita sul vassoio. Nella tabella N° 8 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che si intende eseguire.

Tabella n° 8

| TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE | | | |
|---|---------|---------|--------|
| | TEMP °C | ALTEZZA | MINUTI |
| CARNI | | | |
| ARROSTO DI MAIALE | 225 | 4/5 | 60-80 |
| ARROSTO DI MANZO | 225 | 4/5 | 60-80 |
| ARROSTO DI BUE | 250 | 4/5 | 50-60 |
| ARROSTO DI VITELLO | 225 | 4/5 | 60-80 |
| ARROSTO DI AGNELLO | 225 | 4 | 40-50 |
| ROAST BEEF | 230 | 4/5 | 50-60 |
| LEPRE ARROSTO | 250 | 4/5 | 40-50 |
| CONIGLIO ARROSTO | 250 | 4 | 60-80 |
| TACCHINO ARROSTO | 250 | 4 | 50-60 |
| OCA ARROSTO | 225 | 4 | 60-70 |
| ANITRA ARROSTO | 250 | 4/5 | 45-60 |
| POLLO ARROSTO | 250 | 4/5 | 40-45 |
| PESCE | | | |
| | 200-225 | 3 | 15-25 |
| PASTICCERIA | | | |
| TORTA DI FRUTTA | 225 | 3 | 35-40 |
| TORTA MARGHERITA | 175-200 | 3 | 50-55 |
| BRIOCHES | 175-200 | 3 | 25-30 |
| PAN DI SPAGNA | 220-250 | 3 | 20-30 |
| CIAMBELLE | 180-200 | 3 | 30-40 |
| SFOGLIATINE DOLCI | 200-220 | 3 | 15-20 |
| SCHIACCIATA D' UVA | 250 | 3 | 25-35 |
| STRUDEL | 180 | 3 | 20-30 |
| BISCOTTI DI SAVOIA | 180-200 | 3 | 40-50 |
| FRITTELLE DI MELE | 200-220 | 3 | 15-20 |
| BUDINO DI SAVOIARDI | 200-220 | 3 | 20-30 |
| TOAST | 250 | 4 | 5 |
| PANE | 220 | 4 | 30 |

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.

Prima di iniziare la cottura , portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una resistenza circolare all'interno della quale è collocata una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale. In virtù di questo funzionamento , il forno ventilato permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato per ogni vivanda il proprio gusto. Solo su alcuni modelli , sullo schermo posteriore viene applicato un filtro metallico amovibile avente lo scopo di trattenere i grassi durante le cotture di arrosto , pertanto si raccomanda di provvedere periodicamente a rimuovere questi grassi lavandolo con acqua saponata e risciacquandolo abbondantemente. Per rimuovere il filtro metallico è sufficiente esercitare una leggera pressione verso l'alto sulla linguetta indicata dalla freccia. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato , tuttavia per pasticceria molto delicata , è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema a convezione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

Tabella n° 10

| TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO VENTILATO | | | |
|--|----------------|----------------|---------------|
| | TEMP °C | ALTEZZA | MINUTI |
| CARNI | | | |
| ARROSTO DI MAIALE | 160-170 | 3 | 70-100 |
| ARROSTO DI MANZO | 170-180 | 3 | 65-90 |
| ARROSTO DI BUE | 170-190 | 3 | 40-60 |
| ARROSTO DI VITELLO | 160-180 | 3 | 65-90 |
| ARROSTO DI AGNELLO | 140-160 | 3 | 100-130 |
| ROAST BEEF | 180-190 | 3 | 40-45 |
| LEPRE ARROSTO | 170-180 | 3 | 30-50 |
| CONIGLIO ARROSTO | 160-170 | 3 | 80-100 |
| TACCHINO ARROSTO | 160-170 | 3 | 160-240 |
| OCA ARROSTO | 160-180 | 3 | 120-160 |
| ANITRA ARROSTO | 170-180 | 3 | 100-160 |
| POLLO ARROSTO | 180 | 3 | 70-90 |
| PESCE | | | |
| | 160-180 | 3/4 | |
| PASTICCERIA | | | |
| TORTA DI FRUTTA | 180-200 | 3 | 40-50 |
| TORTA MARGHERITA | 200-220 | 3 | 40-45 |
| BRIOCHES | 170-180 | 3 | 40-60 |
| PAN DI SPAGNA | 200-230 | 3 | 25-35 |
| CIAMBELLE | 160-180 | 3 | 35-45 |
| SFOGLIATINE DOLCI | 180-200 | 3 | 20-30 |
| SCHIACCIATA D' UVA | 230-250 | 3 | 30-40 |
| STRUDEL | 160 | 3 | 25-35 |
| BISCOTTI DI SAVOIA | 150-180 | 3 | 50-60 |
| FRITTELLE DI MELE | 180-200 | 3 | 18-25 |
| BUDINO DI SAVOIARDI | 170-180 | 3 | 30-40 |
| TOAST | 230-250 | 4 | 7 |
| PANE | 200-220 | 4 | 40 |
| PIZZA | 200-220 | 3 | 20 |

UTILIZZO DEL GRILL A GAS

Il grill a gas può essere abbinato esclusivamente con il forno a gas.

GRILL GAS COMANDATO DIRETTAMENTE DAL TERMOSTATO

Si comanda con la stessa manopola del forno a gas, ruotandola invece che in senso antiorario (vedi utilizzo del forno a gas) in senso orario, facendo corrispondere il simbolo con l'indice. Il bruciatore grill funziona sempre al massimo, quindi non ha una posizione di minimo. Inoltre è dotato di sicurezza contro lo spegnimento. Anche per il grill a gas sono possibili diversi metodi di accensione:

Accensione manuale: E' sufficiente aprire completamente la porta forno, ruotare la manopola facendo corrispondere il relativo simbolo con l'indice tenendo premuta la manopola e contemporaneamente avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore. Controllare l'accensione completa del bruciatore e dopo circa 10 secondi rilasciare la manopola. Verificare che il bruciatore rimanga acceso e, in caso contrario, ripetere l'accensione.

- **Accensione elettrica:** (solo per i modelli dotati di questo dispositivo) :

In questo caso bisogna preventivamente aprire la porta forno, premere e ruotare la manopola facendo corrispondere il relativo simbolo con l'indice. Quindi premere la manopola del termostato (versioni con accensione sottomanopola). Attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione. Per le cucine non dotate di accensione sottomanopola, premere la manopola del termostato e il tasto riportante il simbolo della scintilla, attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione

ATTENZIONE: Come per il forno è essenziale effettuare l'accensione del grill con la porta completamente aperta.

Il grill a gas si può utilizzare per grigliare sulla griglia del forno od utilizzando il girarrosto.

Grigliatura sulla griglia: In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 1 o 2 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi accendere il bruciatore grill seguendo le indicazioni sopra riportate

IMPORTANTE: la grigliatura sulla griglia deve sempre avvenire con la porta aperta (fig. 41) e, per evitare surriscaldamenti, montare lo schermo paramanopole sui relativi nottolini (fig.40)

Grigliatura con girarrosto: Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo. Inserire perciò nel forno il portaspiedo sulle griglie laterali al livello 3. Inserire le pietanze sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta nell'alberino che sporge nella parte posteriore del forno, e appoggiando anteriormente lo spiedo nell'alloggiamento del portaspiedo(fig. 39). Infilare quindi il vassoio in una delle guide inferiori, accendere il bruciatore grill e premere il tasto riportante il simbolo del girarrosto per far partire il motorino.

IMPORTANTE: la grigliatura con girarrosto deve sempre avvenire con la porta aperta (fig. 41) e, per evitare surriscaldamenti, montare lo schermo paramanopole sui relativi nottolini (fig. 40).

AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. E' necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO

Il grill elettrico può essere abbinato al forno a gas od al forno elettrico.

In tutti e due i casi, il grill viene comandato dalla manopola del termostato del forno (vedi anche utilizzo del forno a gas o elettrico). Come il grill a gas anche il grill elettrico si può utilizzare per grigliare sulla griglia del forno od utilizzando il girarrosto.

L'utilizzo del grill elettrico statico deve avvenire con la porta chiusa e la temperatura impostabile sul termostato (dove presente) non deve superare i 150°C.

La potenza del grill elettrico è di 1500W.

Grigliatura sulla griglia: In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 1 o 2 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi inserire la resistenza grill commutando il termostato sulla relativa posizione.

Grigliatura con girarrosto: Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo. Si inserisce perciò il portaspiedo sulle griglie laterali al livello 3. Inserire la pietanza sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta dello spiedo nell'alberino che sporge nel posteriore del forno e appoggiando anteriormente lo spiedo nell'alloggiamento del portaspiedo(fig. 39). Infilare quindi il vassoio in una delle guide inferiori, selezionare sul termostato la funzione grill elettrico e premere il tasto che fa partire il girarrosto

AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. E' necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO

Il grill elettrico-ventilato e' una particolare funzione di cui e' dotato il solo forno multifunzione. Posizionare il commutatore 9+0 sulla posizione relativa in modo da attivare la resistenza grill da 2900W e il motoventilatore. Generalmente per effettuare una grigliatura ottimale, posizionare la griglia forno in una posizione intermedia mentre il vassoio forno in una posizione inferiore.

IMPORTANTE: Durante l'utilizzo del grill elettrico-ventilato, posizionare la manopola del termostato non oltre i 175 °C che si trovano tra la posizione 150 °C e quella 200 °C per evitare surriscaldamenti della facciata dell'apparecchio; la grigliatura ventilata, infatti, deve avvenire con la porta chiusa.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI

L'orologio contaminuti permette di essere avvertiti, mediante segnale acustico, della avvenuta cottura della pietanza, trascorso un certo tempo. Per l'utilizzo caricare il contaminuti ruotando la manopola (Fig. 42-43) di un giro completo in senso orario. Successivamente ruotare la manopola in senso antiorario facendo corrispondere l'indice con il tempo di cottura prescelto.

ATTENZIONE: l'avvenuta segnalazione acustica non interrompe la cottura. E' compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.

UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE

Nelle cucine in cui è previsto, il forno autopulente differisce da quello normale per il fatto che le sue superfici interne sono ricoperte da uno smalto speciale microporoso che assorbe ed elimina i residui di unto durante la cottura. In caso di fuoriuscita di liquidi grassi l'azione autopulente risulta insufficiente pertanto occorre provvedere a passare una spugna umida sulle macchie di grasso e successivamente riscaldare il forno alla massima temperatura, attendere che il forno si sia raffreddato poi passare nuovamente con la spugna umida.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.

Pulizia del piano lavoro:

Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.

L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.

Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.

Pulizia delle parti smaltate:

Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

Pulizia delle parti in acciaio INOX:

Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

Pulizia degli spartifiamma bruciatori:

Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.

Pulizia delle candele piano: Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele ed asciugare accuratamente.

Pulizia interna dei cristalli del forno:

Caratteristica del forno è la possibilità di smontare il vetro interno (fig. 44) svitando semplicemente le 2 viti **B** (vedi figura 45), per poter effettuare la pulizia interna dei cristalli. Tale operazione è da eseguire a forno freddo e con panno umido, avendo cura di non utilizzare abrasivi.

Pulizia interna del forno:

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle sottoindicate istruzioni. Inserire l'aggancio **C** (figura 46) nel settore cerniera **D**. Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le mani tirare verso di se la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la portina operare in modo inverso avendo cura di introdurre correttamente i due settori **F**. Inoltre sono facilmente svitabili le griglie laterali, svitando le ghiera che la fissano al forno.

DATI TECNICI:

| Potenza di riscaldamento delle piastre (Watt) | | | | | | | |
|---|--------------|-----|-----|-----|-----|------|------|
| Tipo di piastra | N. Posizioni | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Ø145 Standar 1000W | 6+0 | 100 | 165 | 250 | 500 | 750 | 1000 |
| Ø180 Standar 1500W | 6+0 | 135 | 220 | 300 | 850 | 1150 | 1500 |

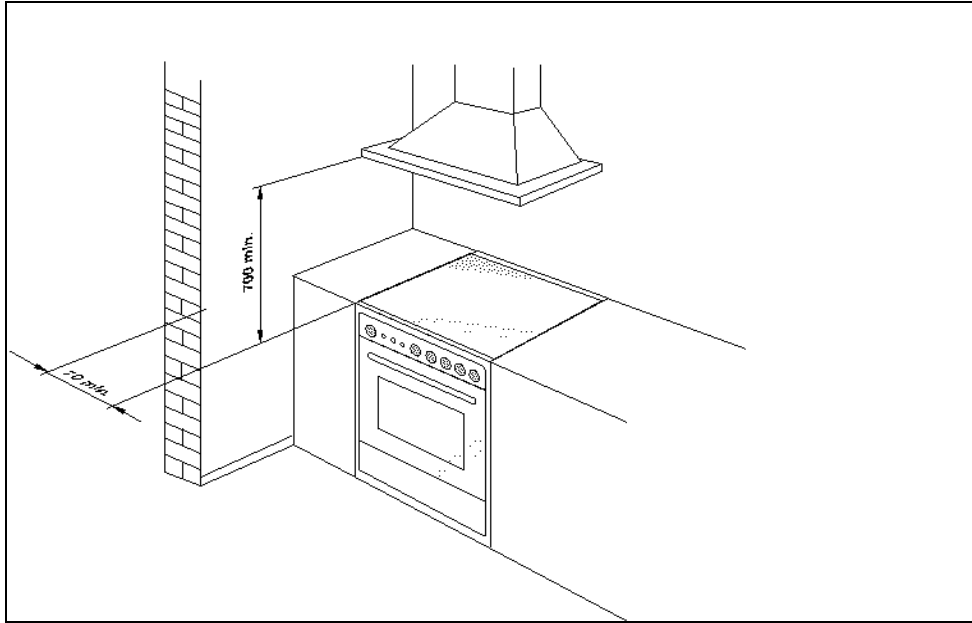


Fig. 1

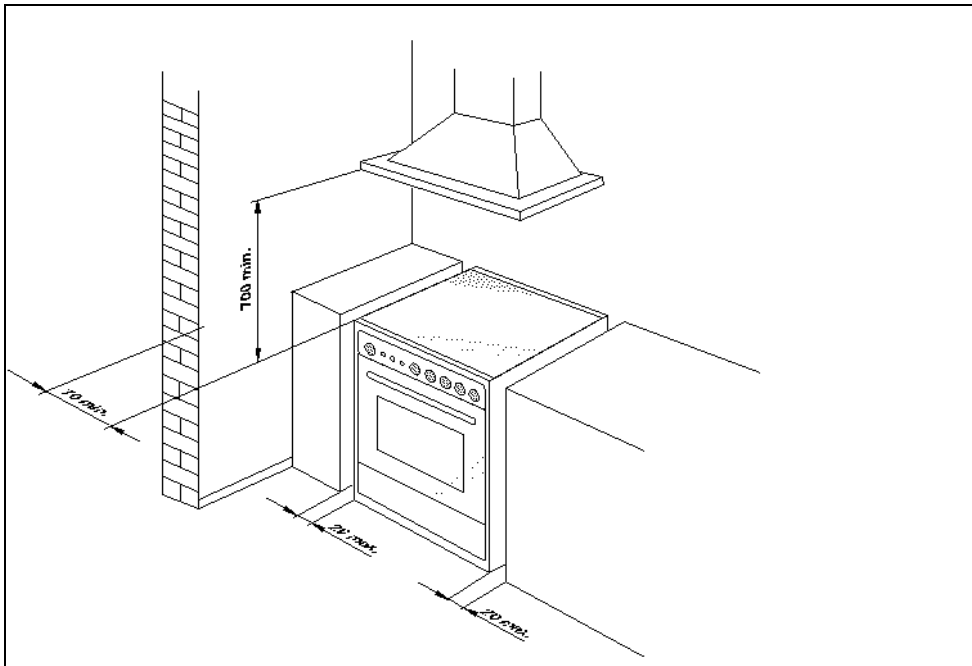


Fig. 2

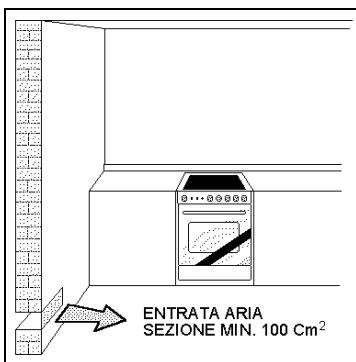


Fig. 3

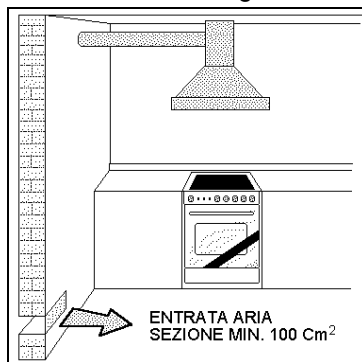


Fig. 4



Fig. 5

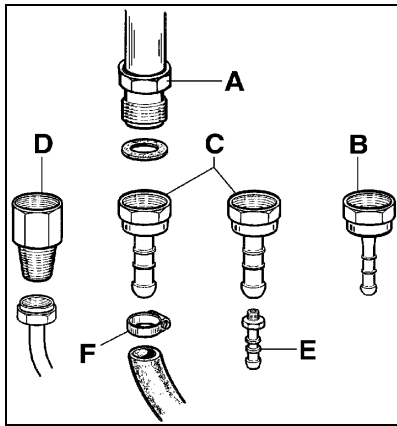


Fig. 6

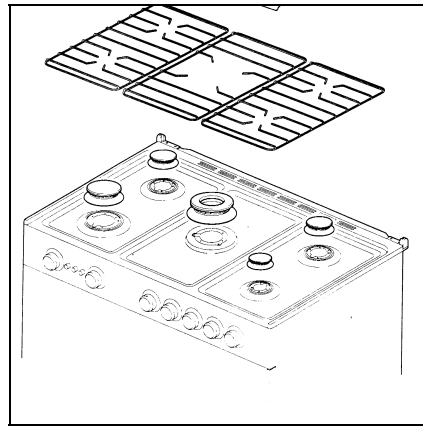


Fig.7

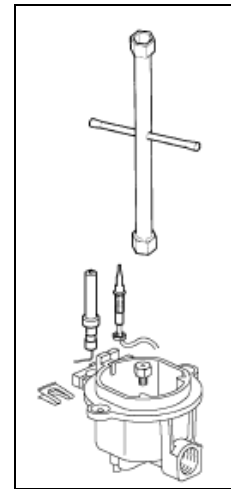


Fig.8

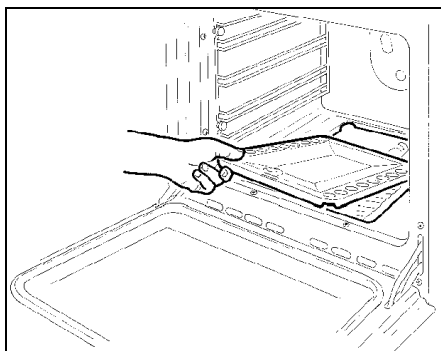


Fig 9

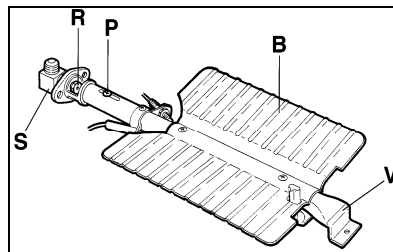


Fig. 10

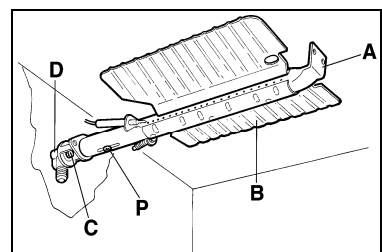


Fig 11

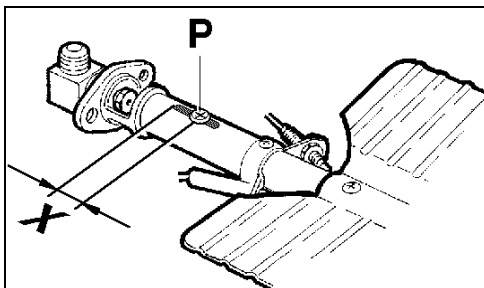


Fig 12

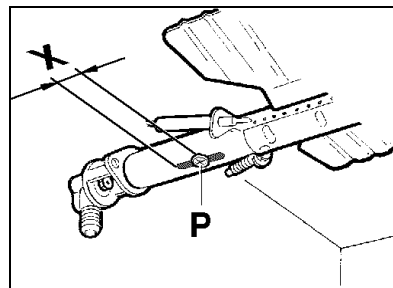


Fig 13

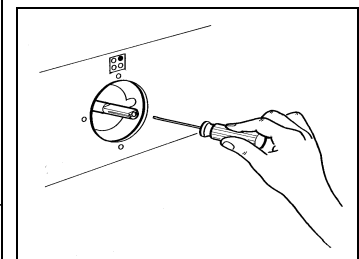


Fig. 14

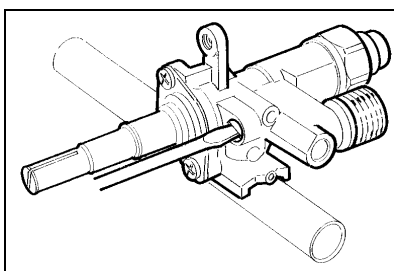


Fig. 15

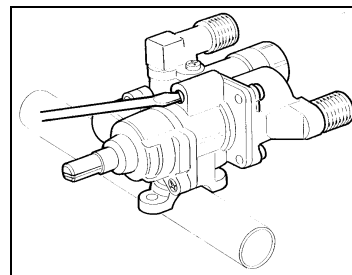


Fig. 16

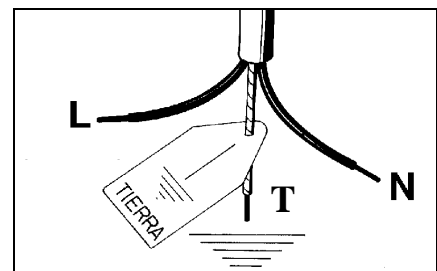


Fig. 17

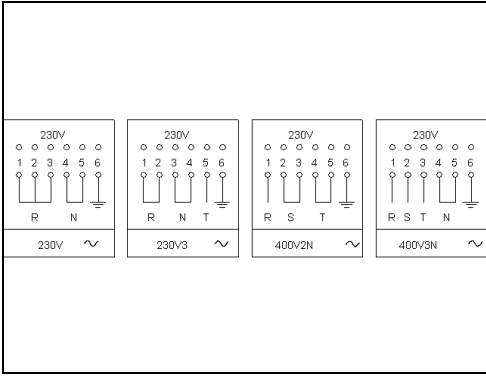


Fig. 18

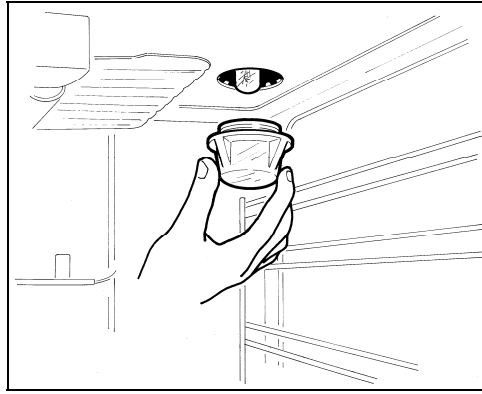


Fig. 19

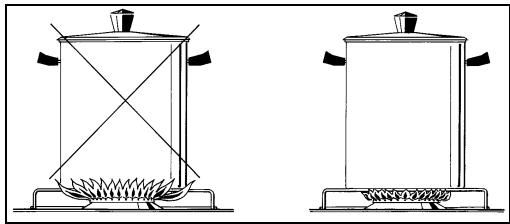


fig. 21

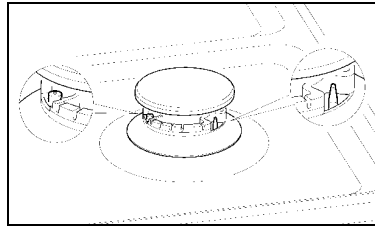


Fig. 22

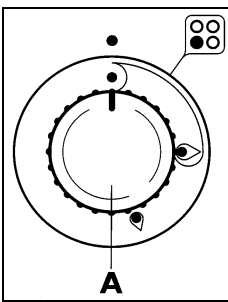


Fig. 23

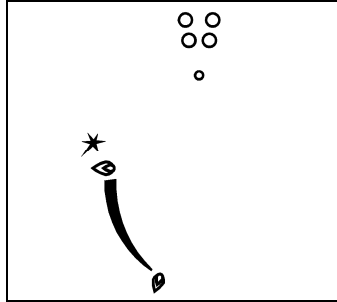


Fig. 24

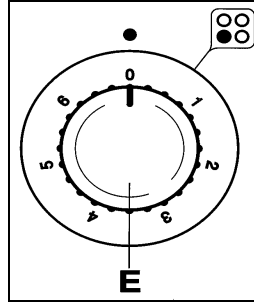


Fig. 25

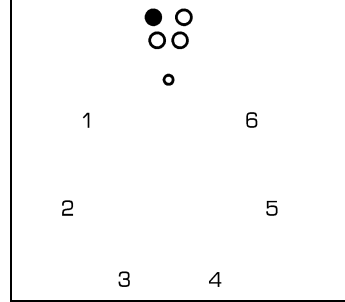


Fig. 26

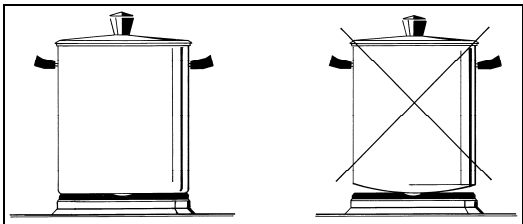


Fig. 27

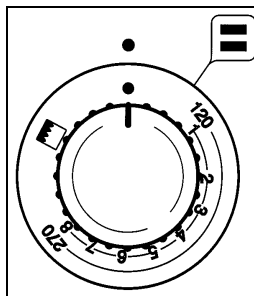


Fig. 28

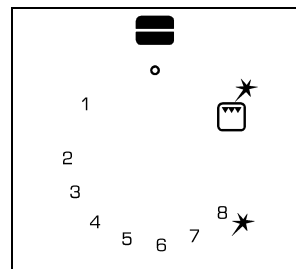


Fig. 29

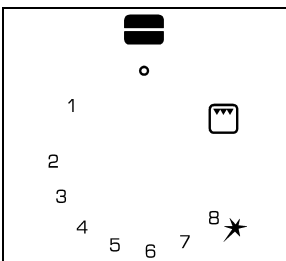


Fig. 30

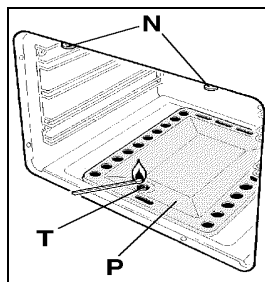


Fig. 31

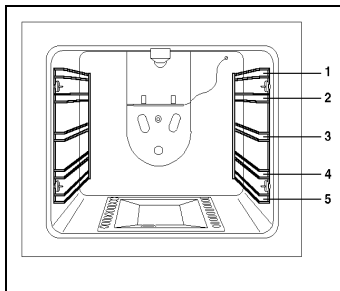


Fig. 32

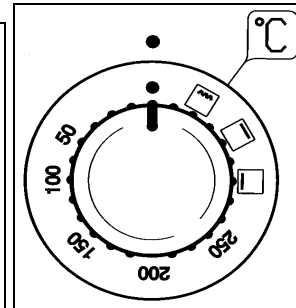


Fig. 33

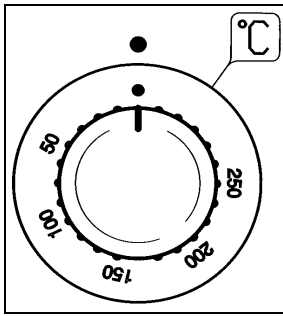


Fig. 34

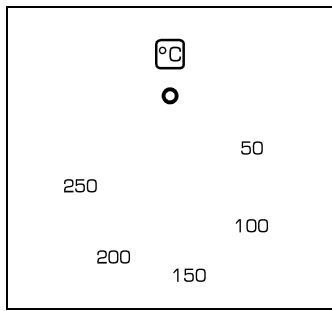


Fig. 35

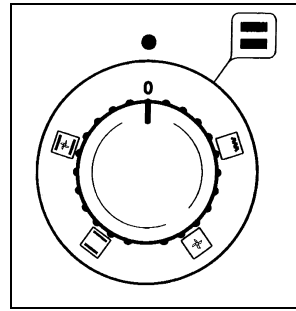


Fig. 36

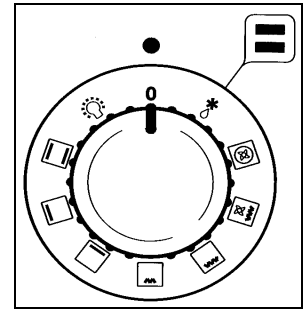


Fig. 37

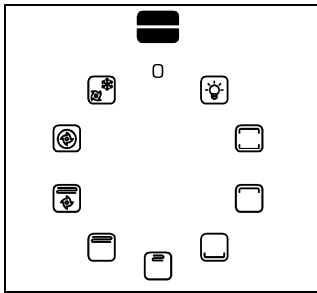


Fig. 38

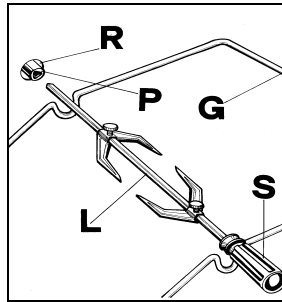


Fig. 39

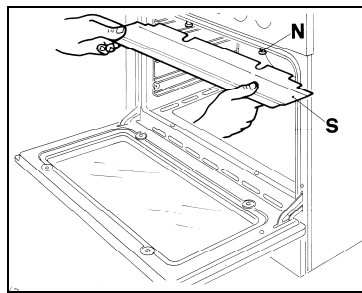


Fig. 40

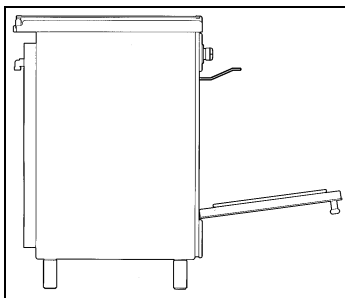


Fig. 41

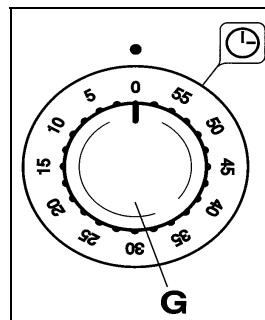


Fig. 42

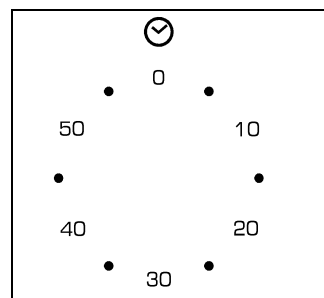


Fig. 43

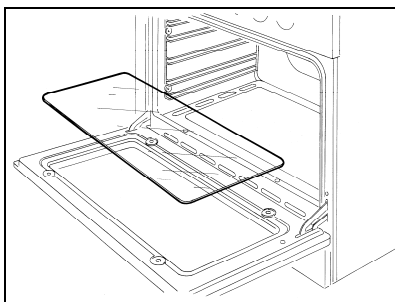


Fig. 44

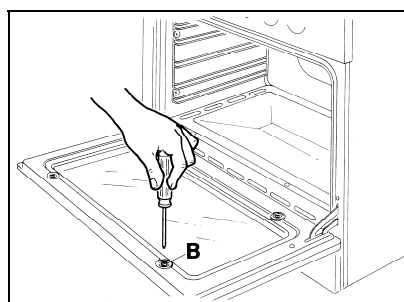


Fig. 45

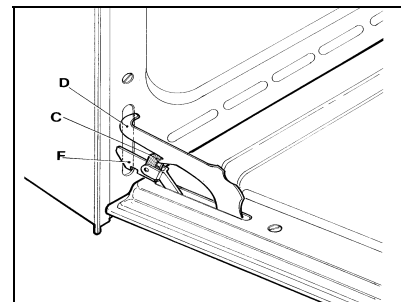


Fig. 46



310229