



**ISTRUZIONI PER L'USO
CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE**

CUCINE serie C6N



Living innovation

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

GARANZIA

Questo suo nuovo prodotto è coperto da garanzia. Il certificato lo trova allegato a questi documenti, se dovesse mancare richieda copia al suo fornitore indicando data d'acquisto e numero di matricola, quest'ultimo reperibile sulla targhetta che identifica il prodotto.

Le ricordiamo che per rendere operante la garanzia, è necessario allegare al certificato un documento fiscale d'acquisto.

Questi documenti in caso di necessità dovranno essere esibiti al personale del servizio di assistenza tecnica.

Nel caso non venga rispettata la procedura di cui sopra, il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Gli interventi di assistenza tecnica dovranno essere effettuati dai centri autorizzati, con l'utilizzo di parti di ricambio originali.

Dichiarazione di conformità CE

- Questa cucina è stata progettata per essere utilizzata solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo cucina è stato concepita, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 90/396/CEE;
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo .
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per uso non professionale in abitazioni comuni.
- Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- L'installazione e tutti i collegamenti a gas/elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- ✓ Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti della cucina raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- ✓ Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- ✓ Dopo aver utilizzato la cucina assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e inoltre, nei modelli a gas, chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- ✓ In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Allestire l'interno del forno come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.
- Inserire griglie e vassoi.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.
- Attendere il raffreddamento della cucina, staccarla dalla rete di alimentazione elettrica, poi pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

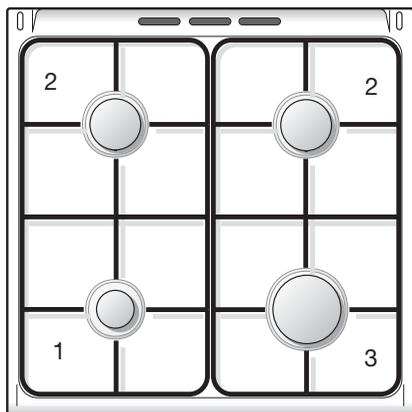


Fig. 1.1a

TE.. 664 A TE.. 664/1 A

NOTE:

- ✓ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole
- ✓ La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.
- ✓ La cucina dispone di forno elettrico statico e grill elettrico.

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 1. Bruciatore ausiliario (A) | 1,00 kW |
| 2. Bruciatore semirapido (SR) | 1,75 kW |
| 3. Bruciatore rapido (R) | 3,00 kW |

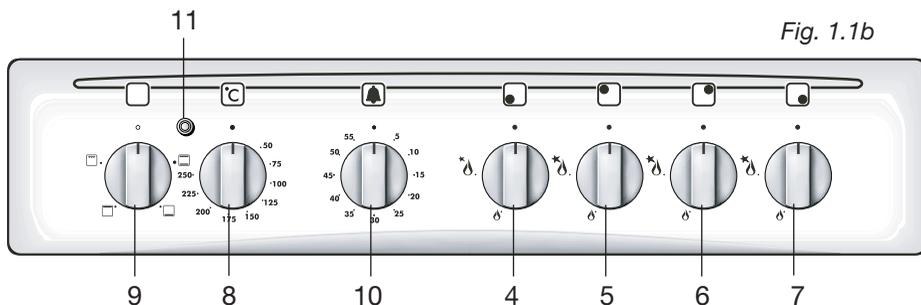


Fig. 1.1b

DESCRIZIONE DEI COMANDI

4. Manopola bruciatore anteriore sinistro
5. Manopola bruciatore posteriore sinistro
6. Manopola bruciatore posteriore destro
7. Manopola bruciatore anteriore destro
8. Manopola termostato forno
9. Manopola commutatore forno
10. Manopola contaminuti 60'

Luce spia:

11. Spia rossa termostato forno

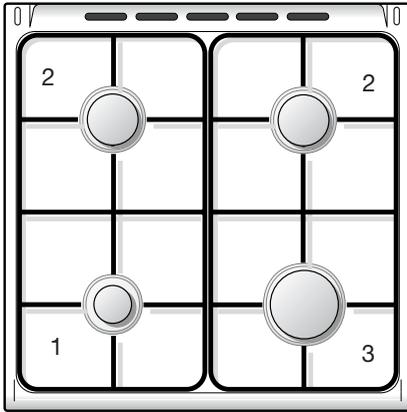


Fig. 1.2a

TG.. 664/1 A

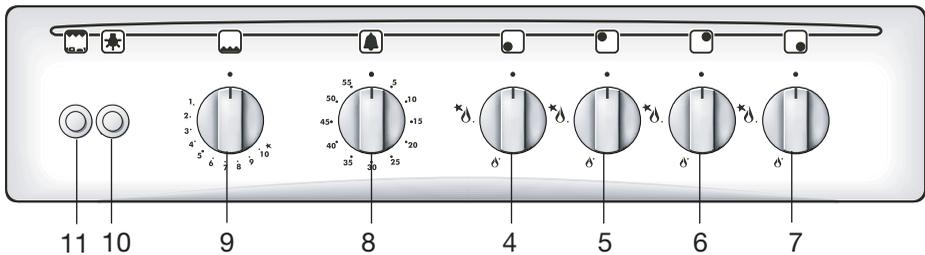
NOTE:

- ✓ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole
- ✓ La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.
- ✓ La cucina dispone di forno a gas e grill elettrico.

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 1. Bruciatore ausiliario (A) | 1,00 kW |
| 2. Bruciatore semirapido (SR) | 1,75 kW |
| 3. Bruciatore rapido (R) | 3,00 kW |

Fig. 1.2b



DESCRIZIONE DEI COMANDI

4. Manopola bruciatore anteriore sinistro
5. Manopola bruciatore posteriore sinistro
6. Manopola bruciatore posteriore destro
7. Manopola bruciatore anteriore destro
8. Manopola contaminuti 60'
9. Manopola termostato forno gas

Pulsanti:

10. Interruttore luce forno
11. Interruttore grill elettrico

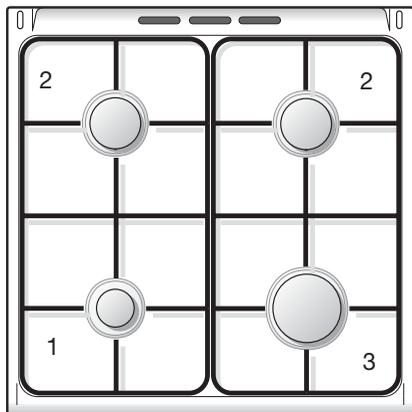


Fig. 1.3a

TEM.. 664/1 A

NOTE:

- ✓ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole
- ✓ La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.
- ✓ La cucina dispone di forno elettrico statico ventilato.

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 1. Bruciatore ausiliario (A) | 1,00 kW |
| 2. Bruciatore semirapido (SR) | 1,75 kW |
| 3. Bruciatore rapido (R) | 3,00 kW |

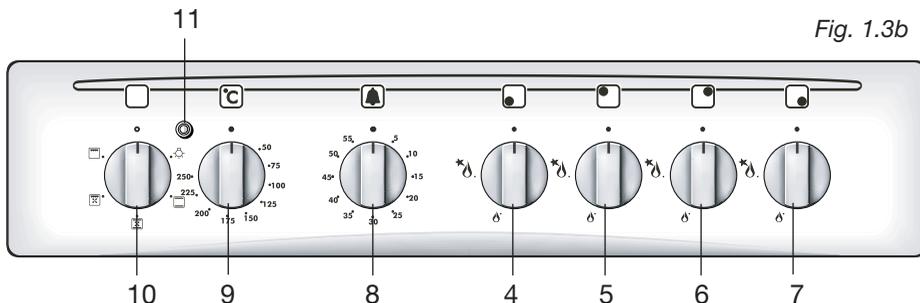


Fig. 1.3b

DESCRIZIONE DEI COMANDI

4. Manopola bruciatore anteriore sinistro
5. Manopola bruciatore posteriore sinistro
6. Manopola bruciatore posteriore destro
7. Manopola bruciatore anteriore destro
8. Manopola contaminuti 60'
9. Manopola termostato forno
10. Manopola commutatore forno

Luce spia:

11. Spia rossa termostato forno

TE.. 664/1

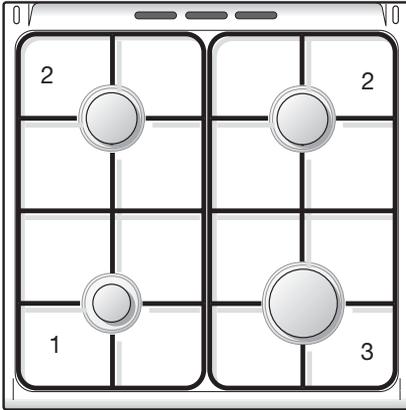


Fig. 1.4a

NOTE:

- ✓ La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.
- ✓ La cucina dispone di forno elettrico statico e grill elettrico.

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 1. Bruciatore ausiliario (A) | 1,00 kW |
| 2. Bruciatore semirapido (SR) | 1,75 kW |
| 3. Bruciatore rapido (R) | 3,00 kW |

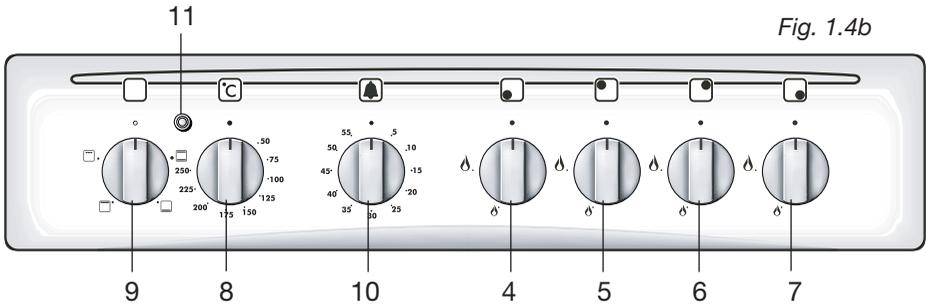


Fig. 1.4b

DESCRIZIONE DEI COMANDI

4. Manopola bruciatore anteriore sinistro
5. Manopola bruciatore posteriore sinistro
6. Manopola bruciatore posteriore destro
7. Manopola bruciatore anteriore destro
8. Manopola termostato forno
9. Manopola commutatore forno
10. Manopola contaminuti 60'

Luce spia:

11. Spia rossa termostato forno

TG.. 664/1

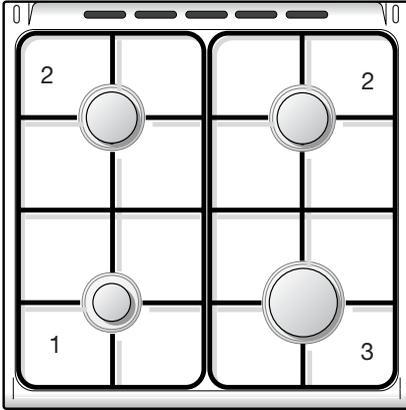


Fig. 1.5a

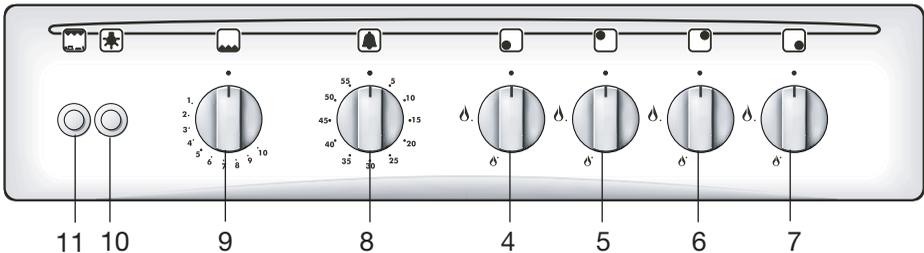
NOTE:

- ✓ La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.
- ✓ La cucina dispone di forno a gas e grill elettrico.

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 1. Bruciatore ausiliario (A) | 1,00 kW |
| 2. Bruciatore semirapido (SR) | 1,75 kW |
| 3. Bruciatore rapido (R) | 3,50 kW |

Fig. 1.5b



DESCRIZIONE DEI COMANDI

4. Manopola bruciatore anteriore sinistro
5. Manopola bruciatore posteriore sinistro
6. Manopola bruciatore posteriore destro
7. Manopola bruciatore anteriore destro
8. Manopola contaminuti 60'
9. Manopola termostato forno gas

Pulsanti:

10. Interruttore luce forno
11. Interruttore grill elettrico

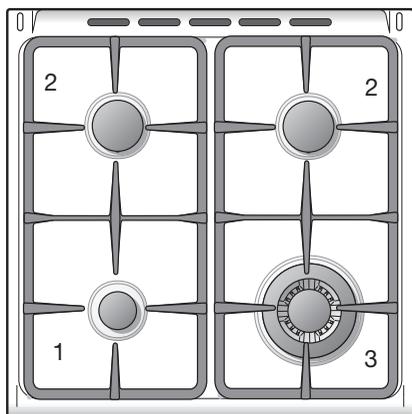


Fig. 1.6a

PG.. 664 GHI

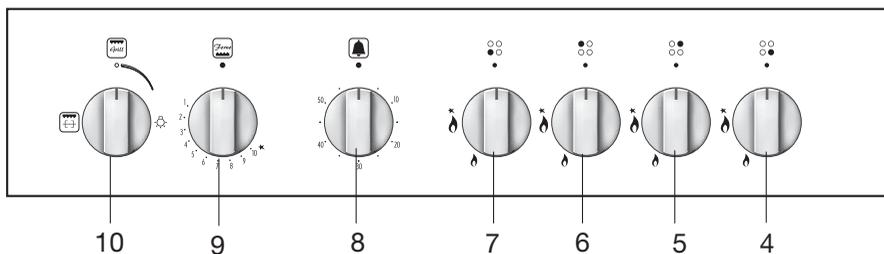
NOTE:

- ✓ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole
- ✓ La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.
- ✓ La cucina dispone di forno a gas e grill elettrico.

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

1. Bruciatore ausiliario (A)	1,00 kW
2. Bruciatore semirapido (SR)	1,75 kW
3. Bruciatore tripla corona (TC)	3,50 kW

Fig. 1.6b



DESCRIZIONE DEI COMANDI

4. Manopola bruciatore anteriore destro
5. Manopola bruciatore posteriore destro
6. Manopola bruciatore posteriore sinistro
7. Manopola bruciatore anteriore sinistro
8. Manopola contaminuti 60'
9. Manopola termostato forno gas
10. Manopola commutatore grill e girarrosto/luce forno

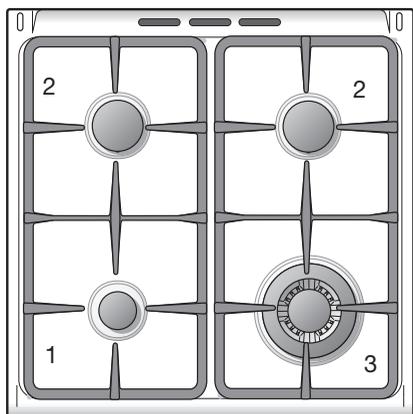


Fig. 1.7a

PEM.. 664/1 GHI

NOTE:

- ✓ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole
- ✓ La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.
- ✓ La cucina dispone di forno elettrico multifunzione (7 funzioni)

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

- | | |
|----------------------------------|---------|
| 1. Bruciatore ausiliario (A) | 1,00 kW |
| 2. Bruciatore semirapido (SR) | 1,75 kW |
| 3. Bruciatore tripla corona (TC) | 3,50 kW |

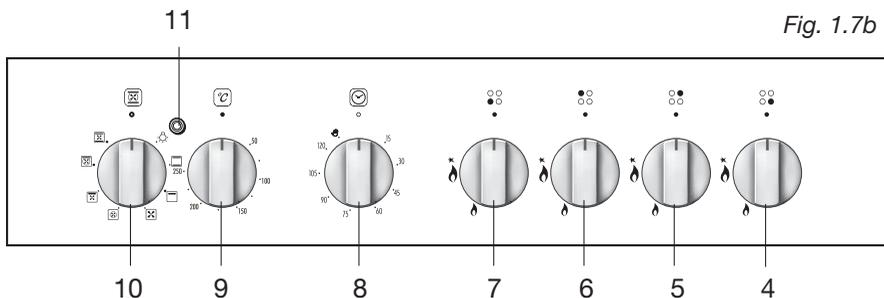


Fig. 1.7b

DESCRIZIONE DEI COMANDI

4. Manopola bruciatore anteriore destro
5. Manopola bruciatore posteriore destro
6. Manopola bruciatore posteriore sinistro
7. Manopola bruciatore anteriore sinistro
8. Manopola temporizzatore 120'
9. Manopola termostato forno
10. Manopola commutatore forno

Luce spia:

11. Spia rossa termostato forno

PIANO GAS

BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori é regolato da un rubinetto valvolato comandato da una manopola di (fig. 2.1a - 2.1b).

Sul cruscotto comandi sono riportati i seguenti simboli:

Per modelli **con** accensione elettrica incorporata nelle manopole

- disco pieno ● = rubinetto chiuso

- simbolo  = apertura max o portata max

- simbolo  = apertura min o portata minima

Per modelli **senza** accensione elettrica incorporata nelle manopole

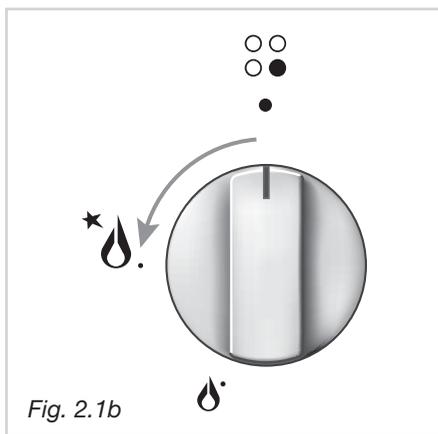
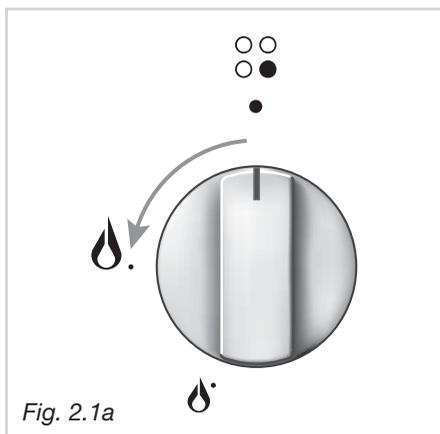
- disco pieno ● = rubinetto chiuso

- simbolo  = apertura max o portata max

- simbolo  = apertura min o portata minima

- Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare una fiamma alla parte superiore del bruciatore, premere e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino a fare coincidere il simbolo rappresentante una fiamma grande (portata max) con il riferimento del cruscotto.
- Per ottenere la portata ridotta, ruotare ulteriormente la manopola a fine corsa in corrispondenza del simbolo rappresentante la fiamma piccola.
- La portata massima serve per portare rapidamente all'ebollizione i liquidi, mentre quella ridotta consente il riscaldamento delle vivande in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.
- Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.

N.B. Quando la cucina non é in funzione ruotare le manopole dei rubinetti in posizione di chiuso e chiudere anche il rubinetto della bombola o della condotta di alimentazione del gas.



MODELLI CON ACCENSIONE INCORPORATA NELLE MANOPOLE DEI BRUCIATORI

Questi modelli si identificano per il simbolo ✱ vicino al simbolo 🔥 (fig. 2.1b).

Per accendere uno dei bruciatori, premere e ruotare la manopola corrispondente fino alla posizione di portata massima (fiamma grande) e mantenere premuta la manopola fino ad accensione avvenuta.

Regolare la manopola del rubinetto gas nella posizione desiderata.

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione portata massima, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola in posizione portata minima.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI CON VALVOLATURA DI SICUREZZA

Per accendere uno dei bruciatori:

1 – Ruotare la manopola del rubinetto gas in senso antiorario, fino alla portata massima, premerla e mantenere la pressione.

Nei modelli con accensione incorporata nella manopola si otterrà l'attivazione dell'accensione. In caso di mancanza di corrente elettrica avvicinare una fiamma al bruciatore.

2 – Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della vavola).

3 – Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione ●, **attendere almeno 1 minuto** e ripetere quindi le operazioni di accensione.

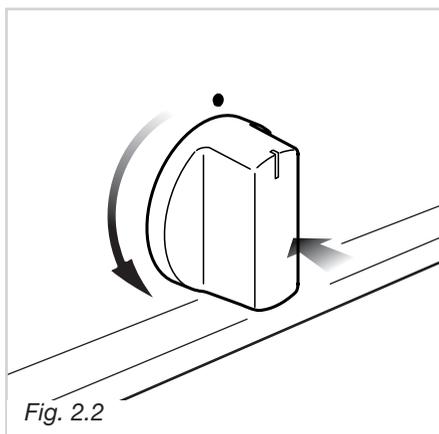


Fig. 2.2

Attenzione: Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

SCelta DEL BRUCIATORE

La simbologia nella parte superiore del cruscotto indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore.

A seconda del diametro e della capacità impiegate deve essere scelto anche il bruciatore adatto.

A titolo indicativo i bruciatori e le pentole devono essere utilizzati nel seguente modo:

DIAMETRO PENTOLE		
BRUCIATORI	MINIMO	MAX.
Ausiliario	12 cm (*)	14 cm
Semirapido	16 cm	24 cm
Rapido	24 cm	26 cm
Tripla corona	26 cm	28 cm

non utilizzare pentole concave o convesse

(*) Con griglia di riduzione, diametro minimo 6 cm.

È importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile.

Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida dipende dal fondo e dalla superficie della pentola.

GRIGLIETTA PER PICCOLI RECIPIENTI

Si appoggia sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando si impiegano recipienti di piccolo diametro per evitare il loro rovesciamento.



Fig. 2.4

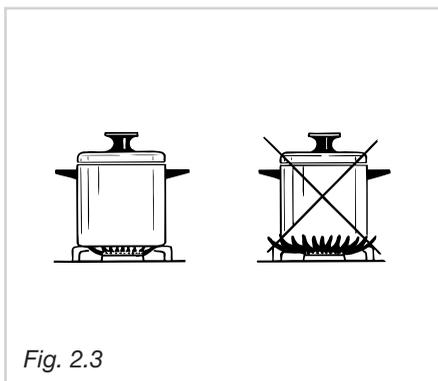


Fig. 2.3

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

MOLTO IMPORTANTE:
Quando si utilizzano il forno a gas o il grill elettrico è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il forno viene fornito perfettamente pulito; è consigliabile comunque, al primo utilizzo, accendere il bruciatore del forno alla massima temperatura per circa un'ora per eliminare eventuali tracce di grasso dal bruciatore e dalle parti interne. La stessa operazione va eseguita anche per il grill.

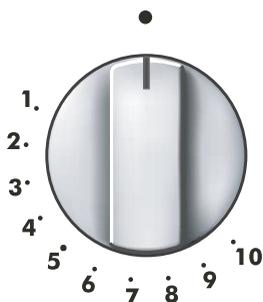
Il forno è dotato di:

- un bruciatore a gas, posto sulla base, completo di valvolatura di sicurezza (potenza 3,70 kW)
- un grill elettrico a raggi infrarossi (potenza 2000 W)

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

Fig. 3.1



Modelli con accensione elettrica: hanno il simbolo ★ vicino al numero 10 (10★).

BRUCIATORE DEL FORNO

L'afflusso del gas al bruciatore è regolato da un termostato che ha la funzione di mantenere costante la temperatura all'interno del forno. Ciò è ottenuto per mezzo di un bulbo, posto all'interno del forno, che deve essere sempre posizionato correttamente nel suo alloggiamento e deve essere sempre mantenuto pulito per effettuare il corretto rilevamento della temperatura.

Inoltre, il termostato è dotato di una valvola di sicurezza che, allo spegnersi della fiamma, chiude automaticamente l'erogazione di gas.

MANOPOLA DEL TERMOSTATO

I numeri da 1 a 10, stampigliati sul frontale comandi indicano in modo crescente il valore della temperatura del forno come indicato nella tabella qui sotto.

La temperatura viene mantenuta costante sul valore regolato.

In alcuni modelli il simbolo ★ vicino alla posizione 10 indica che l'accensione elettrica è incorporata nella manopola e viene attivata dalla manopola stessa.

Il grill elettrico viene attivato da un apposito pulsante o manopola (fig. 3.3 - 3.4).

TABELLA GRADAZIONI TERMOSTATO

Indici del termostato	Temperature del forno
1	150 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
10	285 °C

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE DEL FORNO nei modelli senza accensione elettrica

ATTENZIONE: Non aprire mai la manopola del termostato gas prima di avvicinare la fiamma al foro "A" del bruciatore.

Per accendere il bruciatore del forno operare come segue:

- 1 – **Aprire completamente la porta del forno.**
- 2 – Premere a fondo la manopola del termostato gas (fig. 3.1) e tenendola sempre premuta ruotarla in senso antiorario fino alla posizione 10.
- 3 – Accendere il bruciatore del forno avvicinando una fiamma al foro "A" del bruciatore del forno, come illustrato in fig. 3.2.
- 4 – Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della valvola).
- 5 – Regolare la manopola del termostato gas sulla temperatura desiderata.

Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

In questo caso, per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione "●", **attendere circa 1 minuto e poi ripetere le operazioni di accensione.**

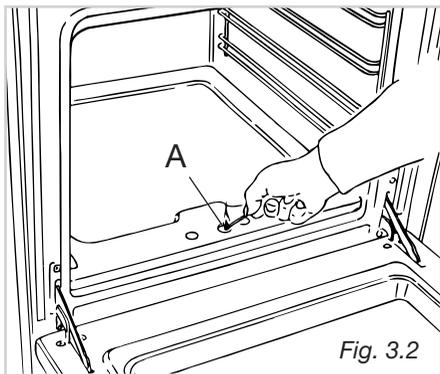


Fig. 3.2

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL FORNO nei modelli con accensione elettrica

Per accendere il bruciatore del forno operare come segue:

- 1 – **Aprire completamente la porta del forno. Se questa operazione non viene compiuta si crea una condizione di pericolo.**
- 2 – Premere leggermente la manopola del termostato e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione 10 in corrispondenza della ✪ (stella serigrafata), quindi premere a fondo la manopola per attivare l'accensione elettrica e aprire l'erogazione del gas. **Non continuare mai questa operazione per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si è acceso, attendere circa 1 minuto prima di ripetere l'accensione.**

Se l'accensione elettrica non dovesse funzionare si può accendere manualmente il forno (fig. 3.2) seguendo le indicazioni del paragrafo precedente.

- 3 – Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della valvola).
- 4 – Regolare la manopola del termostato gas sulla temperatura desiderata.

Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

In questo caso, per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione "●", **attendere circa 1 minuto e poi ripetere le operazioni di accensione.**

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

Gli accessori del forno possono sopportare carichi fino a 6 kg. Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

Per un corretto preriscaldamento si consiglia di togliere griglia e vassoio dall'interno del forno per inserirle dopo circa 15 minuti.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature ed i tempi sono solo indicativi, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°
Pasta al forno	220°
Pizza con acciughe	225°
Riso alla creola	225°
Patate al latte	200°
Pomodori farciti	225°
Soufflé di formaggio	200°
Soufflé di patate	200°
Arrosto di vitello	200°
Nodini di vitello alla griglia	225°
Petti di pollo al pomodoro	200°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°
Polpettine di manzo	200°
Polpettone di vitello	200°
Spiedini alla turca	225°
Roast-beef	220°
Filetti di sogliola	200°
Nasello aromatico	200°
Ciambella	180°
Crostata di prugne	200°
Crostatine alla confettura	225°
Pan di spagna	225°
Sfogliatine dolci	200°
Torta margherita	220°

Un dispositivo di sicurezza inibisce l'accensione del grill elettrico quando il bruciatore del forno è acceso.

ACCENSIONE DEL GRILL ELETTRICO (Modelli con comando su pulsante)

Per ragioni di sicurezza non si possono utilizzare contemporaneamente il grill elettrico ed il bruciatore del forno a gas.

Un dispositivo di sicurezza permette l'accensione del grill elettrico, soltanto se la manopola del bruciatore del forno è in posizione ● (spento), pertanto:

- se il bruciatore del forno è acceso il dispositivo di sicurezza impedisce l'accensione del grill;
- se il grill elettrico è acceso, il dispositivo di sicurezza spegne la resistenza del grill se si ruota la manopola del bruciatore del forno.

Per accendere il grill elettrico operare come segue:

- Aprire la porta fino al primo scatto. Infilare lo schermo paracalore "A" negli appositi supporti nell'imboccatura del forno (fig. 3.5).

Premere il pulsante relativo al simbolo  (figura 3.3) per accendere il grill.



Fig. 3.3

ACCENSIONE E USO DEL GRILL ELETTRICO (Modelli con comando su manopola)

Per ragioni di sicurezza non si possono utilizzare contemporaneamente il grill elettrico ed il bruciatore del forno a gas.

Un dispositivo di sicurezza permette l'accensione del grill elettrico, soltanto se la manopola del bruciatore del forno è in posizione ● (spento), pertanto:

- se il bruciatore del forno è acceso il dispositivo di sicurezza impedisce l'accensione del grill
- se il grill elettrico è acceso, il dispositivo di sicurezza spegne la resistenza del grill se si ruota la manopola del bruciatore del forno.

Per accendere il grill elettrico operare come segue:

- Aprire la porta fino al primo scatto. Infilare lo schermo paracalore "A" negli appositi supporti nell'imboccatura del forno (fig. 3.5).
- Ruotare in senso orario la manopola luce/grill nella posizione  (fig. 3.4).

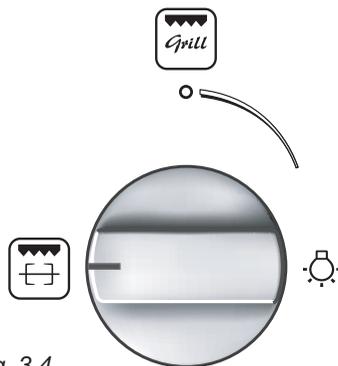


Fig. 3.4

USO DEL GRILL

Molto importante: Da usare sempre con la porta semiaperta ed il paracalore montato.

Montare lo schermo paracalore (Fig. 3.5), fornito a corredo, che serve per proteggere il frontale comandi dal calore.

Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta semiaperta.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

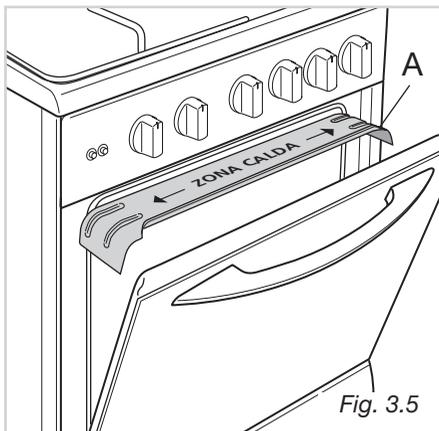
Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto la griglia.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento del grill.

Tenere lontano i bambini.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.



GIRARROSTO

Il girarrosto è fornito di serie nei modelli **PG.. 664 GHI.**

I modelli **TG.. 664/1, TG.. 664/1 A** invece non sono forniti di serie con il girarrosto ma sono predisposti per il montaggio dello stesso. Il kit viene fornito come optional a pagamento.

Contattare il rivenditore o il Centro Assistenza, indicando il modello di apparecchiatura acquistata.

ACCENSIONE DEL GIRARROSTO (Componente opzionale in alcuni modelli) (Fig. 3.6)

Modelli con grill elettrico comandato da pulsante:

Il girarrosto si mette in funzione premendo il pulsante relativo al simbolo  (fig. 3.3).

Modelli con grill elettrico comandato da manopola:

Il girarrosto si mette in funzione ruotando la manopola luce/grill nella posizione  (fig. 3.4).

Il girarrosto è composto da:

- un motore elettrico applicato sulla parte posteriore del forno;
- un'asta in acciaio inox, munita di impugnatura atermica sfilabile e due forchette registrabili;
- un supporto asta da inserire nelle guide centrali del forno.

Il senso di rotazione del girarrosto può essere indifferentemente orario o antiorario.

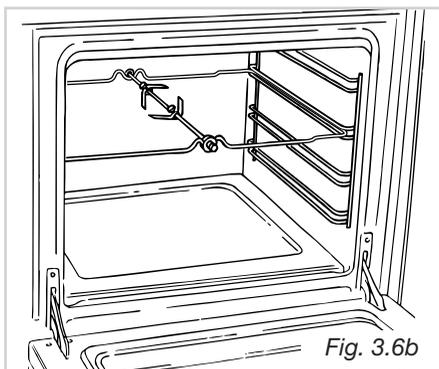
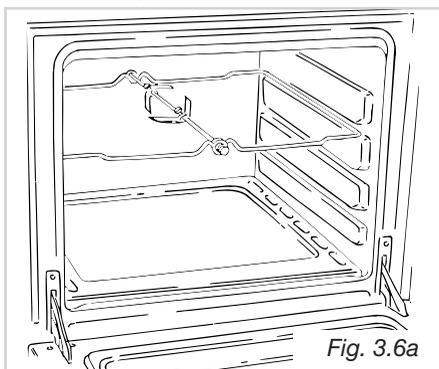
COTTURA ALLO SPIEDO CON IL GIRARROSTO

Si utilizza così (fig. 3.6a - 3.6b):

- Introdurre la leccarda nell'ultimo gradino in basso del forno e inserire il supporto dell'asta.
- Infilare nell'asta le carni da cuocere avendo cura di fissarle centralmente con le apposite forchettoni.
- Introdurre l'asta nel foro del motorino ed appoggiare sul supporto il collarino dello spiedo; quindi togliere l'impugnatura atermica ruotandola verso sinistra.
- Montare lo schermo paracalore ed accendere il grill.

Molto importante: lasciare sempre la porta semiaperta e paracalore montato durante la cottura e tenere lontani i bambini perché le superfici accessibili diventano calde.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

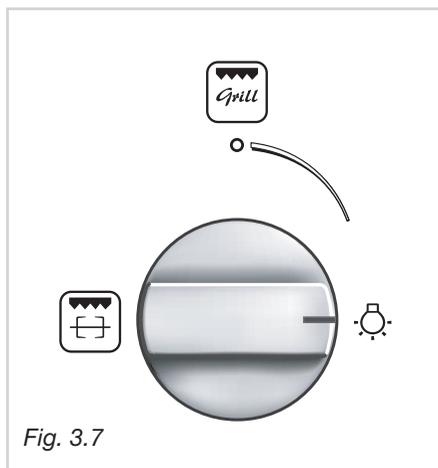


LUCE DEL FORNO

Il forno è corredato di una lampada che ne illumina l'interno per permettere il controllo visivo dei cibi in cottura.

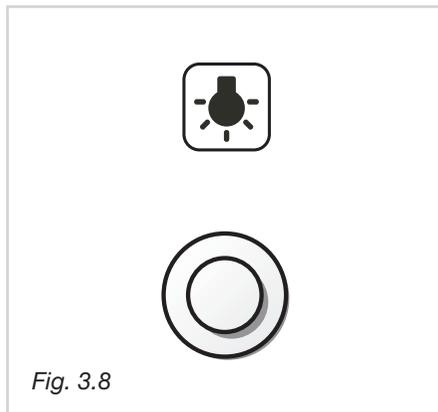
Modelli con manopola.

Per accendere la lampada ruotare in senso orario la manopola fino alla posizione  (fig. 3.7)



Modelli con pulsante.

Per accendere la lampada premere il pulsante (fig. 3.8) posto sul frontale comandi.



4 FORNO A CONVEZIONE NATURALE

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini

CARATTERISTICHE GENERALI

Il forno elettrico a convezione naturale è provvisto di 3 resistenze elettriche:

- 2 resistenze (superiore ed inferiore) per le normali cotture al forno
- 1 resistenza grill, posta al centro del cielo del forno, per le cotture al grill da effettuare a porta chiusa.

La potenza delle resistenze elettriche è:

- resistenza superiore 1000 W
- resistenza inferiore 1200 W
- resistenza grill 2000 W

MOLTO IMPORTANTE:

Quando si utilizza il forno elettrico è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima potenza, con la manopola del termostato in posizione 250°C, per circa un'ora nella funzione  e per altri 15 minuti nella funzione , al fine di eliminare eventuali residui di lavorazione dalle resistenze elettriche.

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

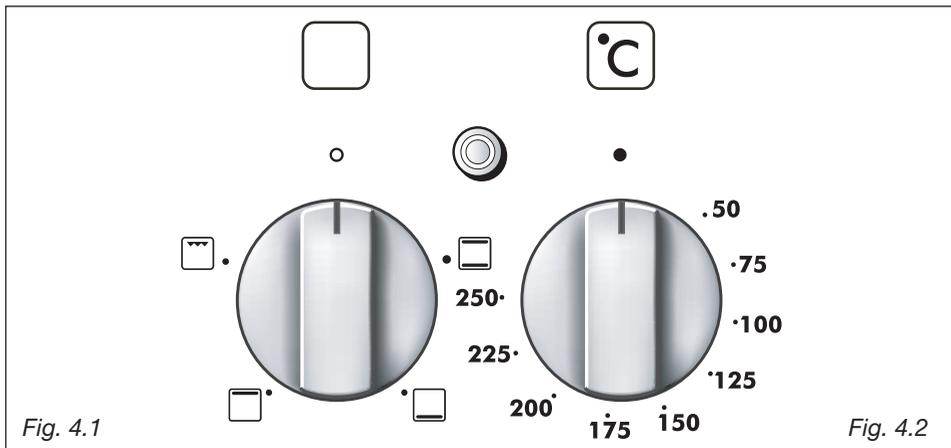
Il riscaldamento e la cottura nel forno a convezione naturale sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi (**utilizzare con la porta del forno chiusa**).



MANOPOLA DEL TERMOSTATO

(Fig. 4.2)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da **50°C** a **250°C**). La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 4.1)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno nelle seguenti funzioni:

LUCE DEL FORNO

Il forno è corredato di una lampada che ne illumina l'interno per permettere il controllo visivo dei cibi in cottura. Questa lampada è comandata dal selettore funzioni e rimane sempre accesa in tutte le funzioni di cottura.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato.

È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per: cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



CALORE DAL BASSO

Si accende soltanto l'elemento riscaldante inferiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 150°C con la manopola del termostato; temperature più elevate non vengono raggiunte.

Consigliata per: per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte inferiore.



CALORE DALL'ALTO

Si accende soltanto l'elemento riscaldante superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 150° C con la manopola del termostato; temperature più elevate non vengono raggiunte.

Consigliata per: per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte superiore.



COTTURA AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento. Utilizzare con la **porta del forno chiusa** e la manopola del termostato posizionata a **225°C** per 15', poi **175°C**.

Per un corretto uso vedere il capitolo "USO DEL GRILL".

Prima di usare il grill preriscaldare per circa 5 minuti.

Utilizzare sempre il grill con la porta del forno chiusa e per un periodo massimo di 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

USO DEL GRILL

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la **porta chiusa**.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill. Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare con la porta del forno chiusa

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde.

Tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°
Pasta al forno	220°
Pizza con acciughe	225°
Riso alla creola	225°
Patate al latte	200°
Pomodori farciti	225°
Soufflé di formaggio	200°
Soufflé di patate	200°
Arrosto di vitello	200°
Nodini di vitello alla griglia	225°
Petti di pollo al pomodoro	200°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°
Polpettine di manzo	200°
Polpettone di vitello	200°
Spiedini alla turca	225°
Roast-beef	220°
Filetti di sogliola	200°
Nasello aromatico	200°
Ciambella	180°
Crostata di prugne	200°
Crostatine alla confettura	225°
Pan di Spagna	225°
Sfogliatine dolci	200°
Torta margherita	220°

Gli accessori del forno possono sopportare carichi fino a 6 kg. Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

CARATTERISTICHE GENERALI

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È infatti possibile inserire 4 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

NOTA: Al primo utilizzo accendere il forno vuoto, come descritto più avanti, e farlo funzionare alla massima temperatura, con la manopola del termostato in posizione **250°C**, per circa un'ora nella funzione  e nella funzione , con la manopola del termostato a 175 °C, per altri 15 minuti al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO STATICO VENTILATO

- Resistenza inferiore	1200 W
- Resistenza superiore	1000 W
- Resistenza grill	2000 W

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno statico ventilato sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

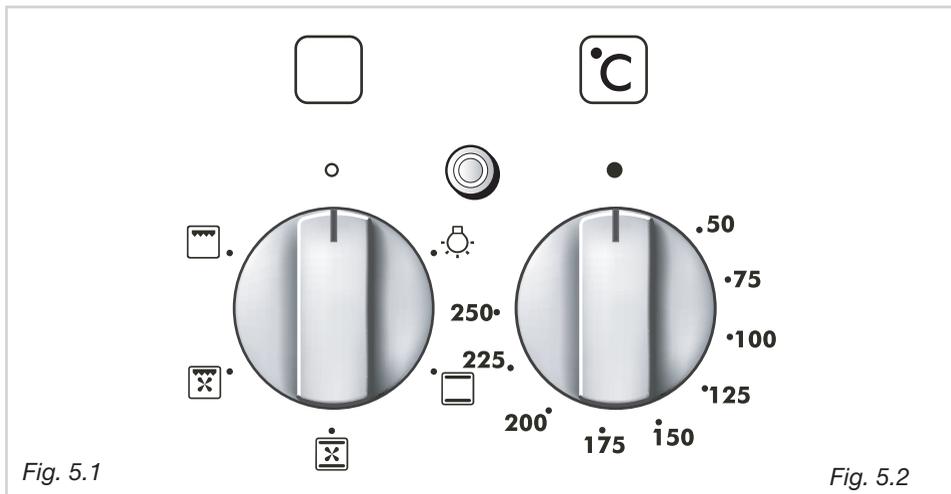
d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

MOLTO IMPORTANTE:

Quando si utilizza il forno multifunzione è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.



MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 5.2)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50 a 250° C). La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 5.1)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno nelle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno. In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono: gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per: cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata. La temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

Consigliata per: cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Con la manopola del termostato in posizione “●” si accende soltanto il ventilatore del forno. Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliata per: scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora. I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono: il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50° e 175 °C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo “COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA”.

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill ventilato è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per: cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: bistecche di vitello, braciole, hamburger, ecc.



COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la porta del forno chiusa e la manopola del termostato nella posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo “COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE”.

Consigliata per: azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nelle pos. 
- Portare la manopola del termostato nella posizione 175°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione  ed il termostato nella posizione 150°C.

Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti alla massima temperatura.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura avviene su tutti i lati perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere. Portare il termostato nella posizione 175°C, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 100 e 175°C fino a grigliatura avvenuta.

Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill. Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare con la porta del forno **chiusa**

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno statico ventilato alla posizione  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei.

Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno.

Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

Gli accessori del forno possono sopportare carichi fino a 6 kg. Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°
Pasta al forno	220°
Pizza con acciughe	225°
Riso alla creola	225°
Patate al latte	200°
Pomodori farciti	225°
Soufflé di formaggio	200°
Soufflé di patate	200°
Arrosto di vitello	200°
Nodini di vitello alla griglia	225°
Petti di pollo al pomodoro	200°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°
Polpettine di manzo	200°
Polpettone di vitello	200°
Spiedini alla turca	225°
Roast-beef	220°
Filetti di sogliola	200°
Nasello aromatico	200°
Ciambella	180°
Crostata di prugne	200°
Crostatine alla confettura	225°
Pan di spagna	225°
Sfogliatine dolci	200°
Torta margherita	220°

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

CARATTERISTICHE GENERALI

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È infatti possibile scegliere tra 7 diversi tipi di riscaldamento che permettono di soddisfare ogni esigenza di cottura.

NOTA: Al primo utilizzo accendere il forno vuoto, come descritto più avanti, e farlo funzionare alla massima temperatura, con la manopola del termostato in posizione 250°C, per circa un'ora nella funzione  e per altri 15 minuti nelle funzioni  e  al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO MULTIFUNZIONE

- Resistenza inferiore	1200 W
- Resistenza superiore	1000 W
- Resistenza grill	2000 W
- Resistenza circolare	2200 W

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno multifunzione sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione forzata

Un ventilatore aspira l'aria contenuta nell'interno del forno, la fa passare attraverso le spirali di una resistenza elettrica circolare e la reimmette nel forno. L'aria calda prima di essere di nuovo aspirata dal ventilatore per ripetere il ciclo descritto, avvolge i cibi posti nel forno provocandone una cottura rapida e completa in tutti i punti. È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. per convezione semi-forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

e. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

f. per ventilazione

Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

MOLTO IMPORTANTE:

Quando si utilizza il forno multifunzione è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina.

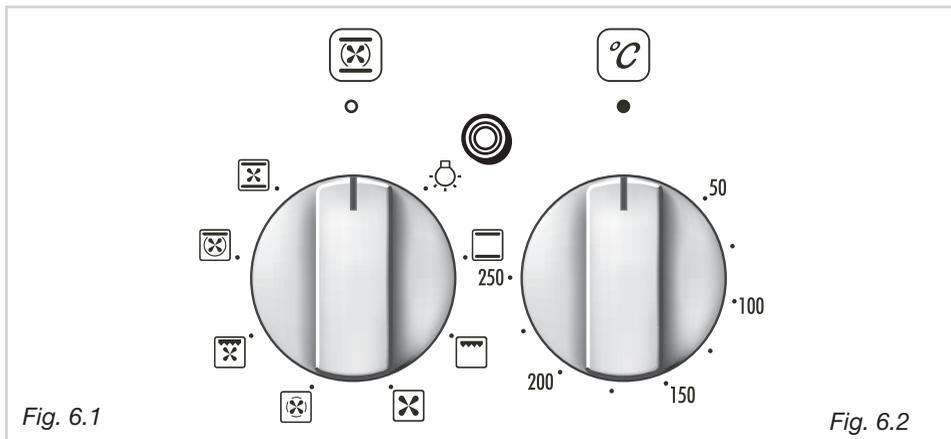


Fig. 6.1

Fig. 6.2

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 6.2)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50 a 250° C). La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 6.1)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno nelle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno. In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono: gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per: cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento. Da usare con la manopola del commutatore nella posizione , la manopola del termostato nella posizione 225° C per 15 minuti, poi nella posizione 175° C e con la porta del forno **chiusa**. Per un corretto uso vedere il capitolo “COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE”.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per: azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Si accende soltanto il ventilatore del forno.

Da usare con la manopola del termostato in posizione “●” anche perché altre posizioni non avrebbero nessun effetto.

Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliata per: scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un’ora.

I tempi dell’operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



COTTURA AD ARIA CALDA

Si accendono la resistenza circolare ed il ventilatore. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata tra 50° e 250 °C con la manopola del termostato. Non è necessario preriscaldare il forno.

Consigliata per: cibi che devono essere ben cotti all’esterno e morbidi o rosei all’interno; per esempio: lasagne, agnello, roast-beef, pesci interi, ecc.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono: il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

Il forno va utilizzato con la porta **chiusa** e la temperatura può essere regolata tra 50° e 175 °C max con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno per circa 5 minuti. Per un uso corretto vedere il capitolo “COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA”

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill ventilato è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per: cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: bistecche di vitello, bracirole, hamburger, ecc.



MANTENIMENTO IN TEMPERATURA DOPO COTTURA O RISCALDAMENTO LENTO DI CIBI

Si accendono: la resistenza superiore, la resistenza circolare ed il ventilatore.

Il calore si diffonde per convezione forzata con maggiore apporto nella parte superiore.

La temperatura può essere regolata tra 50° e 140° C con la manopola del termostato.

Consigliata per: cibi che devono essere ben cotti. Per mantenere caldi i cibi dopo qualsiasi cottura. Per il riscaldamento lento di cibi già cotti.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono: gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione con ventilazione. La temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

Consigliata per: cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotondati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nelle pos. 
- Portare la manopola del termostato nella posizione 185°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 135 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione  ed il termostato nella posizione 150°C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti alla massima temperatura.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno MULTIFUNZIONE alle posizioni  e  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei.

Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ognuno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura può essere effettuata senza il girarrosto perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione 175°C e dopo avere preriscaldato il forno, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia. Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 50 e 175°C fino a grigliatura avvenuta.

Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill. Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare con la porta del forno **chiusa**

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

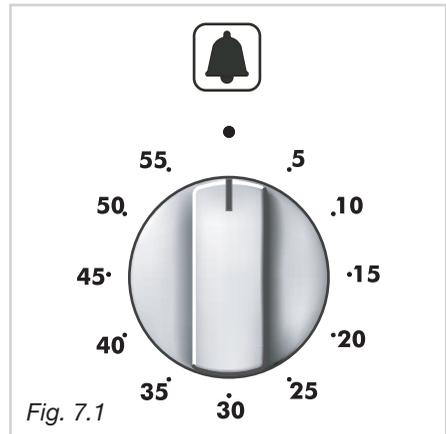
PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°
Pasta al forno	220°
Pizza con acciughe	225°
Riso alla creola	225°
Patate al latte	200°
Pomodori farciti	225°
Soufflé di formaggio	200°
Soufflé di patate	200°
Arrosto di vitello	200°
Nodini di vitello alla griglia	225°
Petti di pollo al pomodoro	200°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°
Polpettine di manzo	200°
Polpettone di vitello	200°
Spiedini alla turca	225°
Roast-beef	220°
Filetti di sogliola	200°
Nasello aromatico	200°
Ciambella	180°
Crostata di prugne	200°
Crostatine alla confettura	225°
Pan di Spagna	225°
Sfogliatine dolci	200°
Torta margherita	220°

Gli accessori del forno possono sopportare carichi fino a 6 kg. Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

CONTAMINUTI 60'

Il contaminuti è un avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

La manopola di regolazione (fig. 7.1 - 7.2) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.



Solo modello PEM.. 664/1 GHI

TEMPORIZZATORE 120'

(Fig. 7.3)

La sua funzione è quella di fare funzionare il forno per una durata prestabilita.

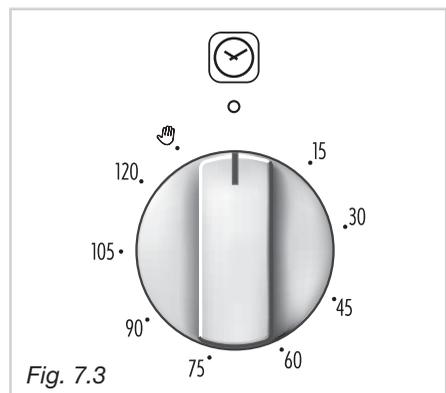
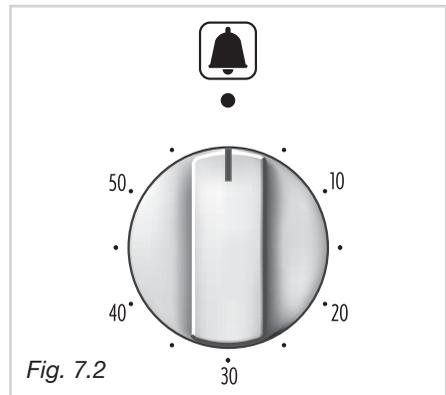
1) Messa in funzione.

Dopo avere regolato commutatore e termostato del forno sulla funzione e temperatura prescelta, ruotare la manopola del temporizzatore in senso orario fino al tempo di cottura desiderato (max 120 minuti).

Trascorso il tempo impostato, il temporizzatore sarà ritornato nella posizione **O** ed il forno si spegnerà automaticamente.

2) Posizione manuale.

Se il tempo di cottura è più lungo delle due ore programmabili, oppure se si desidera usare manualmente il forno spegnendolo quando si vuole, bisogna ruotare la manopola nella posizione .



CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- Prima di procedere alla pulizia disinnescare la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.
- Quando non si usa la cucina è prudente **chiudere il rubinetto erogatore della linea del gas o quello della bombola**. Controllare di tanto in tanto che il tubo flessibile che collega la bombola o la linea del gas con la cucina sia in perfette condizioni ed eventualmente sostituirlo quando presenti qualche anomalia.
- **Se un rubinetto si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.**

COPERCHIO IN CRISTALLO (Modelli con coperchio in vetro)

Per le operazioni di pulizia **si può facilmente smontare il coperchio** sfilandolo verso l'alto dopo averlo aperto completamente.

Se le cerniere si dovessero sfilare, rimetterle nella loro sede facendo attenzione che:

- nella sede destra deve essere montata la cerniera con la stampigliatura "D" mentre nella sede sinistra la cerniera con la stampigliatura "S" (Fig. 8.1)

Regolazione della bilanciatura

Chiudere il coperchio e controllare la corretta bilanciatura; aprendolo a 45° dovrebbe rimanere sospeso.

Eventualmente registrare la taratura delle molle delle cerniere ruotando le viti (R) in senso orario (fig. 8.1).

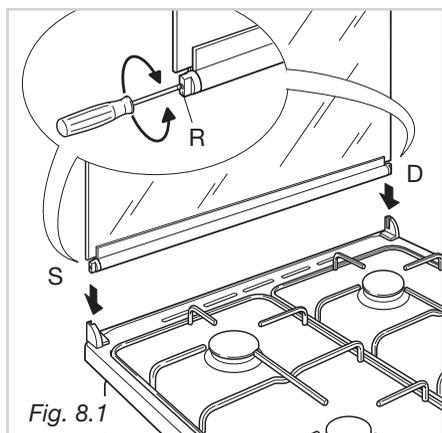


Fig. 8.1

IL COPERCHIO IN VETRO PUÒ ROMPERSI SE RISCALDATO

Non chiuderlo quando bruciatori sono ancora caldi e quando il forno è acceso o ancora caldo.

Non appoggiare sul coperchio pentole calde ed oggetti pesanti.

Togliere eventuali prodotti causati da traccimazione dalla superficie del coperchio prima di aprirlo.

Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate, comprese le griglie del piano, devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

**(modelli: PG.. 664 GHI,
PEM.. 664/1 GHI)**

ATTENZIONE

Le superfici frontali in acciaio inossidabile (pannello comandi, porta forno, cassetto) utilizzate in questa cucina sono protette con una speciale vernice trasparente che riduce l'effetto impronta.

Per evitare di danneggiare tale protettivo non utilizzare, per la pulizia delle parti inox, prodotti abrasivi.

SOLO ACQUA CALDA SAPONATA DEVE ESSERE UTILIZZATA PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

PARTI IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO E SUPERFICI VERNICIATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro, mai prodotti contenenti sostanze abrasive.

Nota: L'uso continuo, potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa dell'impianto elettrico. Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300° C), tensione 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

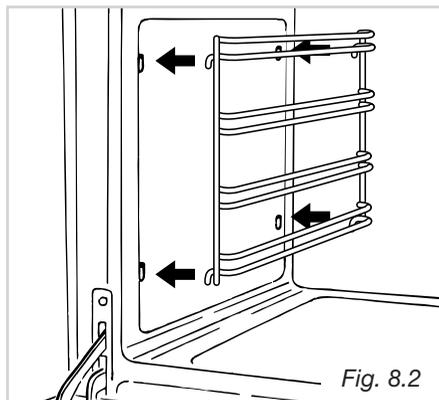
In caso di indurimento dei rubinetti rivolgersi al Centro Assistenza

FORNO

Deve essere sempre pulito dopo ogni cottura.

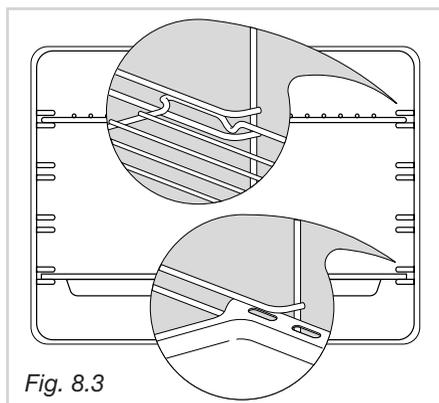
A forno tiepido, passare sulle pareti interne uno straccio imbevuto di acqua saponata molto calda o altro prodotto idoneo.

Fondo forno (solo modelli con forno a gas), telai laterali (solo modelli con telai laterali), leccarda e griglia, si possono lavare nel lavello togliendoli dalla loro sede.



MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI TELAI LATERALI (modelli con telai laterali)

- Agganciare i telai laterali ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno (Fig. 8.2)
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 8.3. La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.
- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

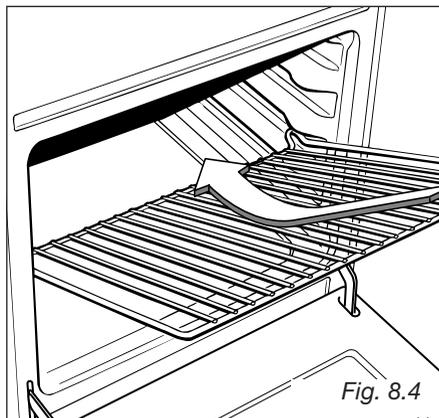


MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO (modelli con muffola bugnata)

Le griglie, che sono provviste di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, devono essere inserite nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 8.4.

Per l'estrazione operare a ritroso.

A seconda del modello, possono essere fornite una oppure due griglie forno.



BRUCIATORI E GRIGLIE

Possono essere tolti e lavati soltanto con acqua saponata.

Dopo ogni pulitura o lavaggio, verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano stati asciugati unitamente ai bruciatori e riposti **perfettamente nella loro sede**.

Nota (modelli con accensione elettrica): Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

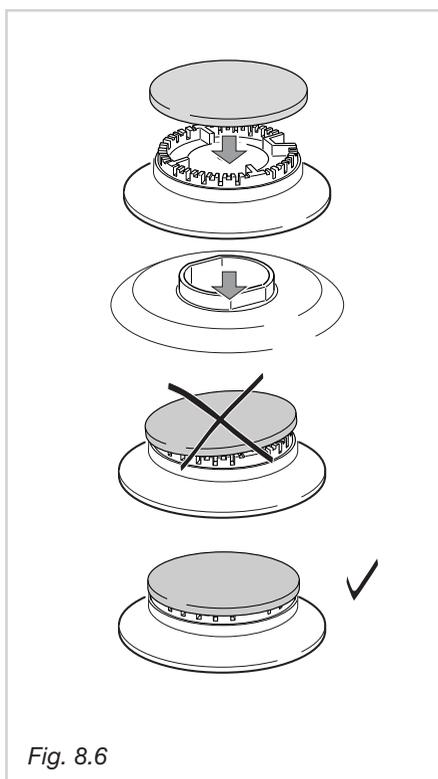
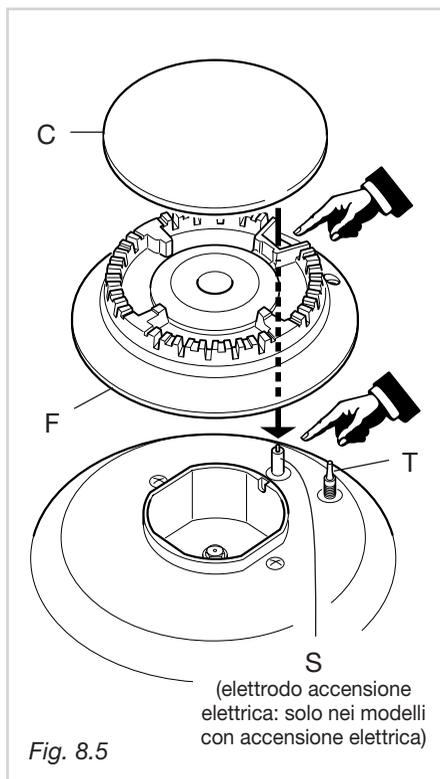
CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI

È molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma "F" e del cappello "C" del bruciatore (vedere figura 8.5 - 8.6) perché un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

Nei modelli con accensione elettrica verificare che l'elettrodo "S" sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

Verificare che la sonda "T" (fig. 8.5) vicino ad ogni bruciatore sia sempre ben pulita in modo da permettere il regolare funzionamento della valvolatura di sicurezza.

Sia la sonda che la condela devono essere pulite con molta cautela.

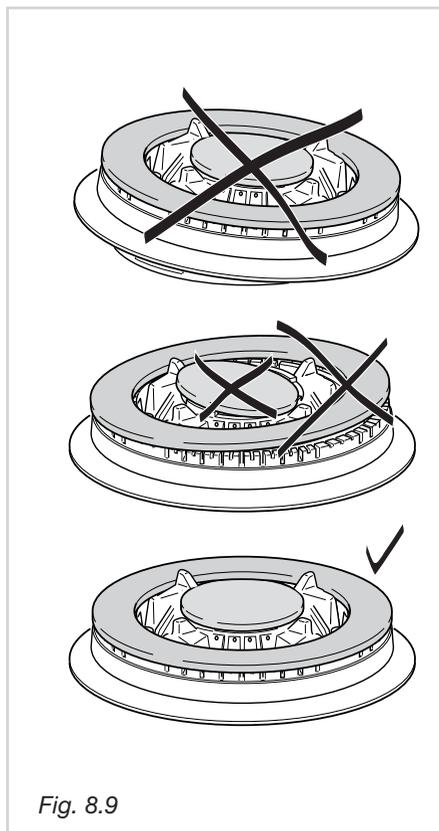
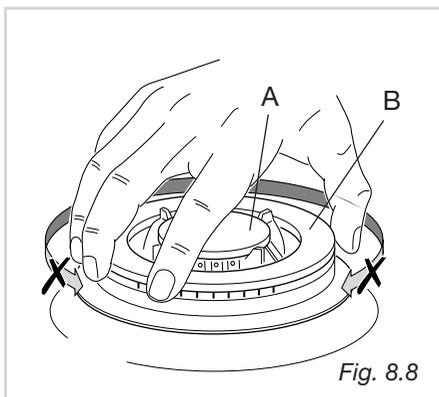
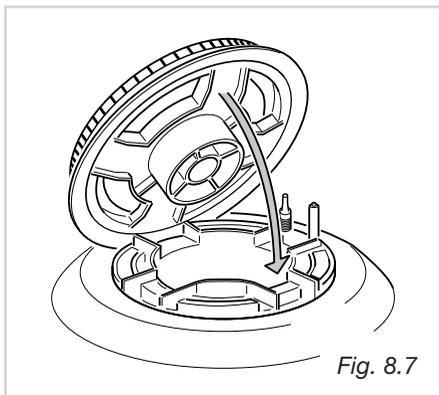


BRUCIATORE A TRIPLA CORONA (modelli con tripla corona)

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato in fig. 8.7 facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalla freccia.

Il bruciatore correttamente posizionato non deve ruotare (fig. 8.8).

Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello **A** e l'anello **B** (fig. 8.8 - 8.9).



FILTRO ANTI-GRASSO (soltanto su alcuni modelli)

- Il filtro va agganciato alla parete posteriore del forno come illustrato in figura 8.10.
- **Pulire il filtro dopo ogni cottura!**
Toglierlo dal forno e lavarlo con acqua calda e detersivo.
- Asciugare perfettamente il filtro prima di rimontarlo nel forno.

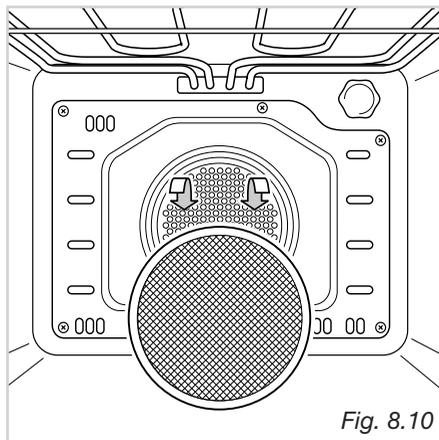


Fig. 8.10

PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti di fissaggio (Fig. 8.11)

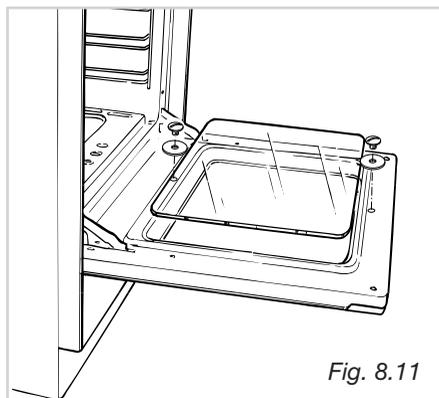


Fig. 8.11

CASSETTO

Il cassetto si può togliere come un normale cassetto (fig. 8.12).

Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno o nel cassetto (carta sottile, cotone, seta, nylon e materiali similari)

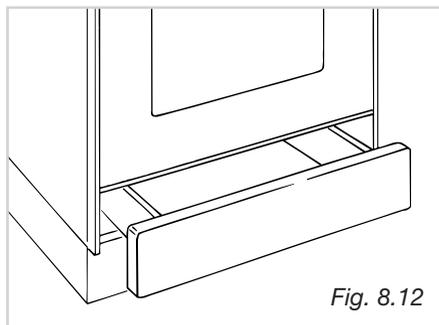


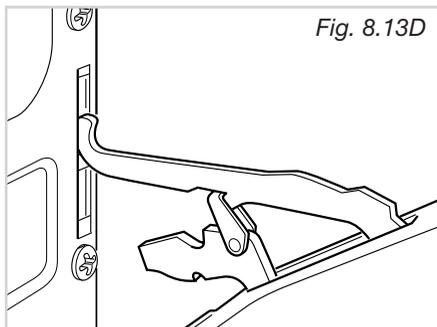
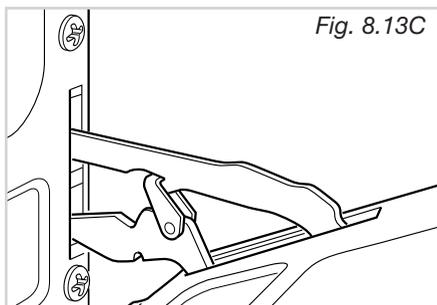
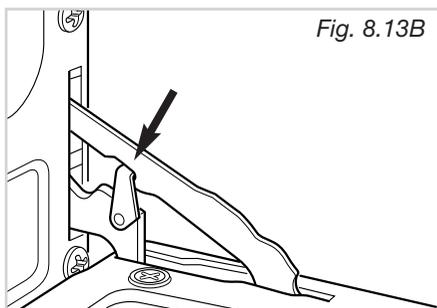
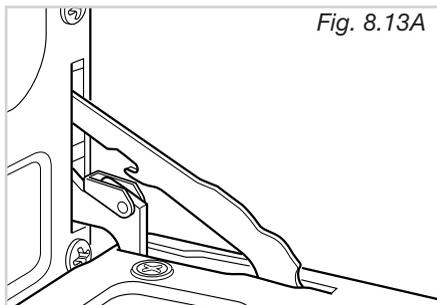
Fig. 8.12

PORTA FORNO tipo A

SMONTAGGIO DELLA PORTA

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 8.13A).
- Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente delle cerniere destra e sinistra (fig. 8.13B).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 8.13.
- Socchiudendo dolcemente la porta sganciare ed estrarre la baionetta inferiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 8.13C).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 8.13D).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.



PORTA FORNO tipo B

SMONTAGGIO DELLA PORTA

Operare sequenzialmente come segue:

- Aprire completamente la porta
- Spingere in basso la levetta di aggancio "L" (fig. 8.14) e mantenendola in questa posizione richiudere dolcemente la porta per ottenere il blocco della cerniera.
- Impugnare la porta come indicato in figura 8.15, e richiudendola, sganciare le due cerniere come illustrato in figura 8.16.

MONTAGGIO DELLA PORTA

- Impugnare la porta con le mani vicino alle cerniere e sollevare con gli indici le leve "H" (fig. 8.16).
- Inserire le cerniere nel loro alloggiamento fino ad avvertire l'aggancio delle leve "H".
- Aprire completamente la porta del forno per ottenere lo sgancio delle levette di aggancio "L".

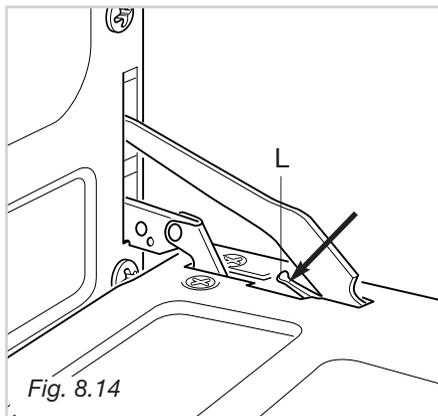


Fig. 8.14

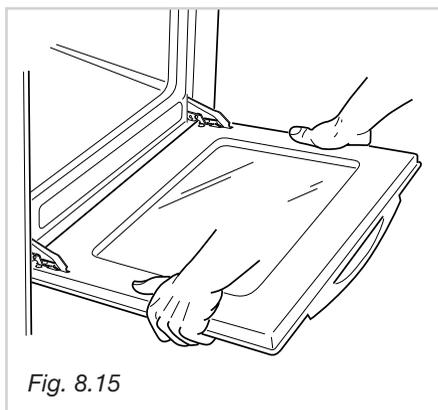


Fig. 8.15

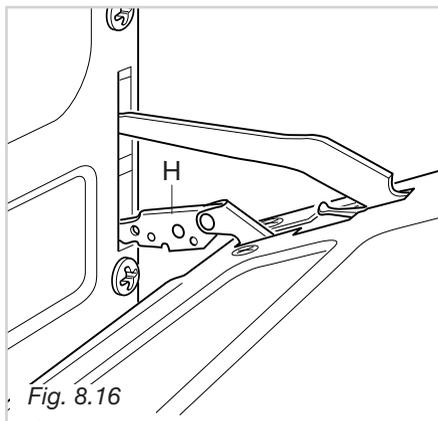


Fig. 8.16

Consigli per l'installatore

IMPORTANTE

- Per una perfetta installazione, regolazione o trasformazione della cucina all'uso di altri gas, è necessario ricorrere ad un **INSTALLATORE QUALIFICATO**. La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Le pareti dei mobili o dei muri adiacenti l'apparecchio devono sopportare aumenti di temperatura di oltre 75° C. Se la cucina viene accostata a mobili che superano in altezza il piano di lavoro, è indispensabile lasciare uno spazio di almeno 5 cm fra mobile e fianco dell'apparecchio.
- Alcuni apparecchi sono ricoperti da una speciale pellicola protettiva posta su parti in acciaio o alluminio. **Prima di usare la cucina togliere accuratamente la pellicola protettiva.**

IMPORTANTE

- Montare i piedini di appoggio per evitare di danneggiare il pavimento. Per fare ciò, adagiare la cucina sul pavimento, come illustrato in fig. 9.1, ed innestare a pressione i 4 piedini in dotazione negli appositi fori.

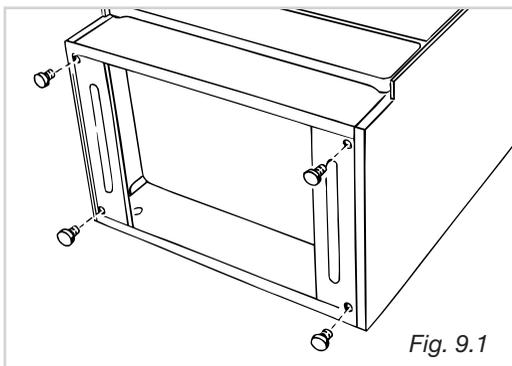


Fig. 9.1

INSTALLAZIONE DELLE CUCINE

Le condizioni di installazione, per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti alla cucina, devono essere conformi alle figure 9.2a o 9.2b.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75 °C oltre la temperatura ambiente.

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo in gomma che deve essere visibile ed ispezionabile oppure utilizzando tubo metallico rigido o flessibile.

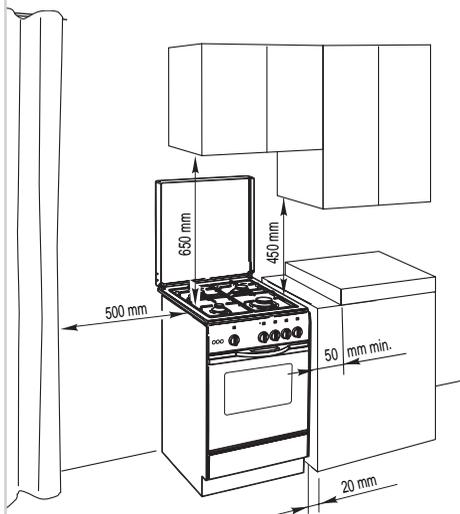


Fig. 9.2a

■ Classe 1

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo metallico rigido o flessibile

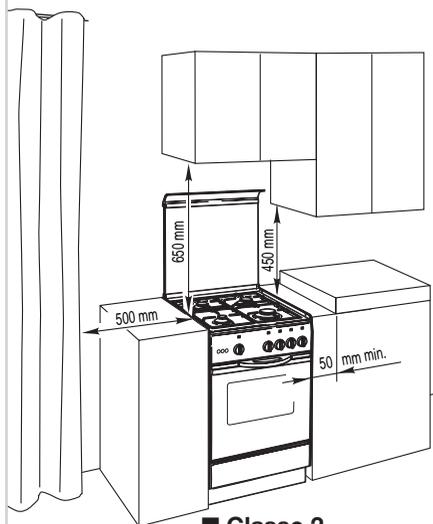


Fig. 9.2b

■ Classe 2
■ Sottoclasse 1

Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore. Una particolare attenzione deve essere posta anche alla ventilazione del locale.

SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 9.3).

Quando ciò non è possibile si può utilizzare un elettroventilatore, applicato alla parete esterna o alla finestra, avente una portata tale da garantire un ricambio orario di aria pari a 3-5 volte il volume del locale cucina (fig. 9.4).

Il ventilatore può essere installato soltanto se esistono le aperture per l'ingresso dell'aria come descritto nel capitolo "Locale di installazione" (norme UNI-CIG 7129).

LOCALE DI INSTALLAZIONE

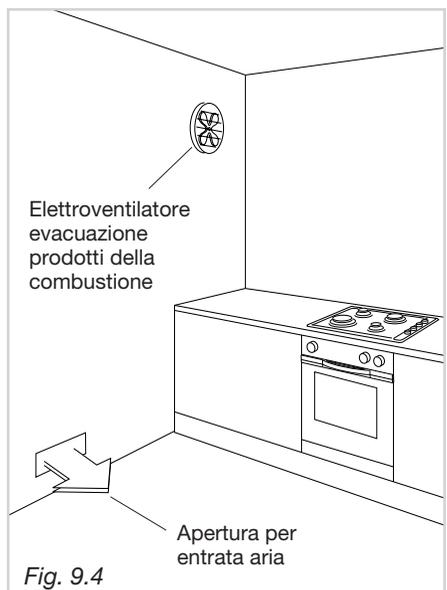
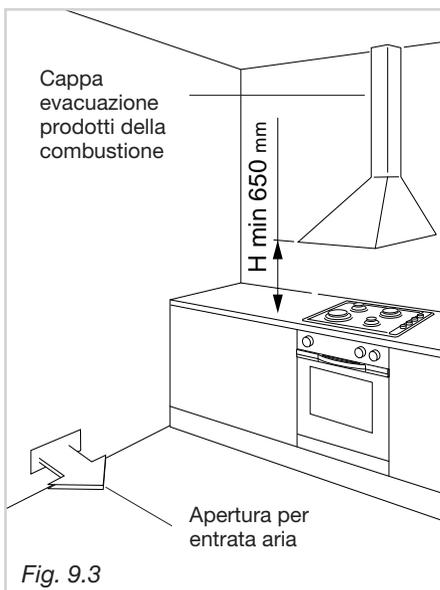
Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso di aria necessaria alla combustione del gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131).

L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne aventi complessivamente una sezione libera di almeno 100 cm².

Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno.

Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso (norme UNI-CIG 7129). In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria.

Nel caso in cui sopra l'apparecchiatura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il top ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 9.3).



Le pareti adiacenti alla cucina devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.

TIPI DI GAS

I gas impiegati per il funzionamento delle cucine possono essere raggruppati, per le loro caratteristiche, in due tipi:

IT

Cat: II 2H3+

- Gas naturale G 20
- L.P.G. G 30/G 31

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e sua pressione) e la regolazione di questo apparecchio siano compatibili.

Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sulla targhetta o sull'etichetta.

COLLEGAMENTO GAS

Il collegamento gas deve essere eseguito da un tecnico specializzato conformemente alle norme locali in vigore: UNI CIG 7129 e 7131.

La cucina è predisposta e tarata per funzionare con il gas indicato nella targhetta caratteristiche applicata sull'apparecchio.

Assicurare una adeguata ventilazione all'ambiente in cui viene installata la cucina, in conformità alle norme vigenti, in modo da garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio; collegare quindi la cucina alla bombola o alla tubazione del gas rispettando quanto prescritto dalle norme vigenti.

Il collegamento va eseguito sul retro della cucina (fig. 10.1) utilizzando il terminale destro o sinistro della rampa della cucina; il tubo non deve attraversare la cucina.

Il terminale non utilizzato della rampa della cucina deve essere chiuso con il tappo interponendo la guarnizione di tenuta.

Se si deve alimentare la cucina con un tipo di gas diverso da quello indicato nella targhetta è necessario eseguire le seguenti operazioni:

- Allacciamento gas
- Sostituzione degli iniettori del piano di lavoro
- Regolazione del minimo dei bruciatori del piano di lavoro

Ed inoltre per i modelli con forno a gas:

- Sostituzione dell'iniettore del bruciatore del forno
- Regolazione dell'aria primaria del bruciatore del forno
- Regolazione del minimo del bruciatore del forno.

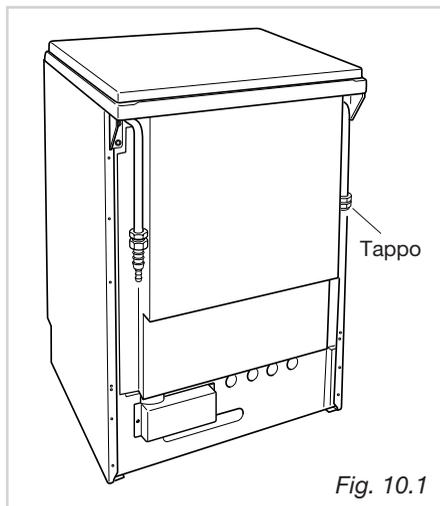


Fig. 10.1

Il gruppo di raccordo (fig. 10.3) si compone di:

- 1 portagomma "M" per G 20
- 1 riduzione "R" per G 30/G 31
- guarnizioni di tenuta "D" e "Q"

IMPORTANTE:

Tutte le operazioni di avvitamento o svitamento del portagomma e della riduzione devono essere effettuate con l'ausilio di 2 chiavi (fig. 10.2).

Dopo l'allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.

Collegamento gas con tubo in gomma

Solo per installazione: Classe 1

Gas metano G 20

- Montare il raccordo portagomma "M" interponendo la guarnizione di tenuta "D" (fig. 10.3).
- Allacciare la cucina alla rete gas utilizzando un tubo flessibile con diametro interno di 13 mm, conforme alle norme UNI CIG 7140. Fissare il tubo con idonee fascette stringitubo UNI CIG 7141 (non fornite).

G.P.L. G 30/G31

- Montare sul portagomma "M" la riduzione "R" con interposta la guarnizione "Q" (fig. 10.3).
- Allacciare la cucina ad un idoneo riduttore di pressione montato sulla bombola utilizzando un tubo flessibile con diametro interno di 8 mm conforme alle norme UNI CIG 7140. Fissare il tubo con idonee fascette stringitubo UNI CIG 7141 (non fornite).

Il tubo flessibile deve essere sempre il più corto possibile, senza strozzature o pieghe, e non deve entrare in contatto con superfici calde superiori a 75°C.

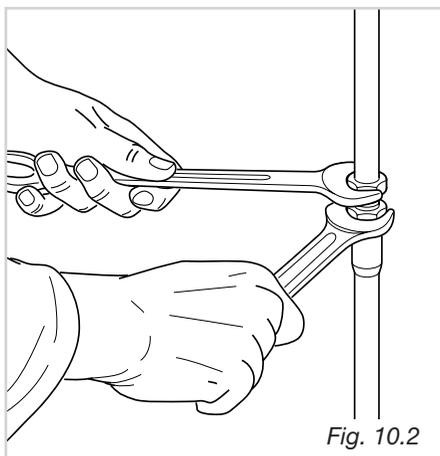


Fig. 10.2

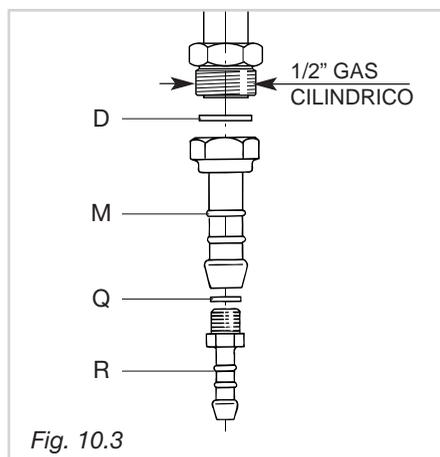


Fig. 10.3

Collegamento gas con tubo metallico rigido o flessibile

Solo per installazione: Classe 2/1

La cucina deve essere collegata all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi, oppure utilizzando tubi flessibili in acciaio inox a parete continua con attacchi filettati, conformi alla norma UNI-CIG 9891 con estensione massima pari a 2000 mm.

Fare attenzione che nel caso di impiego di tubi metallici flessibili gli stessi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.

La guarnizione di tenuta deve essere conforme alle norme UNI CIG 9264.

Per effettuare il collegamento gas è necessario togliere il portagomma "M" (fig. 10.3) ed avvitare direttamente sulla rampa il terminale del tubo metallico interponendo la guarnizione "D" (fig. 10.4).

Le operazioni descritte devono essere effettuate con 2 chiavi (fig. 10.2).

Il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni alla rampa.

Dopo l'allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.

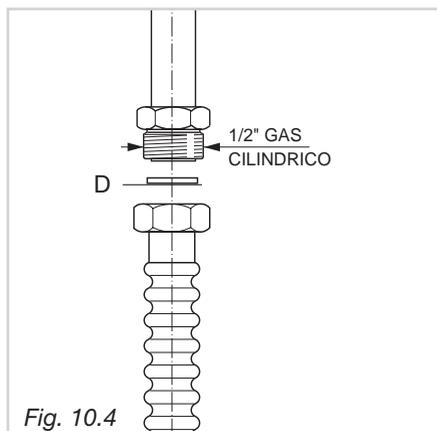


Fig. 10.4

ATTENZIONE ai componenti da utilizzare per l'allacciamento gas:

- Il tubo in gomma deve avere una lunghezza massima di 1,5 metri e deve essere conforme alle norme UNI CIG 7140
- Le fascette stringitubo per il tubo in gomma devono essere conformi alle norme UNI CIG 7141
- I tubi metallici devono avere una lunghezza massima di 2 metri e devono essere conformi alle norme UNI CIG 9891
- Le guarnizioni per l'allacciamento con tubi metallici devono essere conformi alle norme UNI CIG 9264

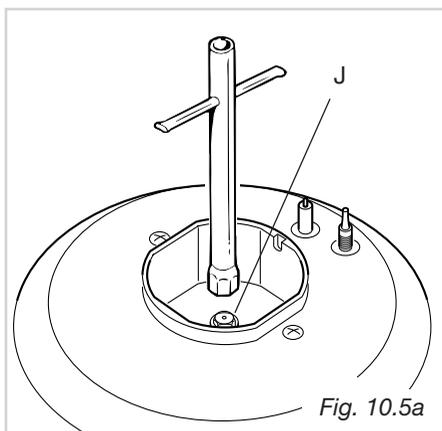
IMPORTANTE:

Le guarnizioni D e Q (fig. 10.3 - 10.4) sono gli elementi che garantiscono la tenuta della connessione raccordo-rampa.

Si consiglia di sostituirle quando dovessero presentare anche la minima deformazione o imperfezione.

In particolare si raccomanda:

- Che il collegamento con tubi metallici rigidi non provochi sollecitazioni alla rampa gas.
- Che il tubo flessibile non vada in alcun punto a contatto con parti calde della cucina.
- Che il tubo flessibile non venga a contatto con bordi taglienti o spigoli vivi.
- Che il tubo non sia soggetto a sforzi di trazione o torsione e non presenti curve troppo strette o strozzature.
- Che il tubo sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per controllare il suo stato di conservazione.
- Consigliamo la sostituzione del tubo alla data di scadenza o al minimo segno di deterioramento.
- Consigliamo la sostituzione della guarnizione al minimo segnale di deformazione o imperfezione.
- Che venga chiuso il rubinetto della bombola o della tubazione immediatamente a monte dell'apparecchio ogniqualvolta questo non sia utilizzato.



SOSTITUZIONE INIETTORI DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

Ogni cucina ha in dotazione una serie di iniettori per i vari tipi di gas.

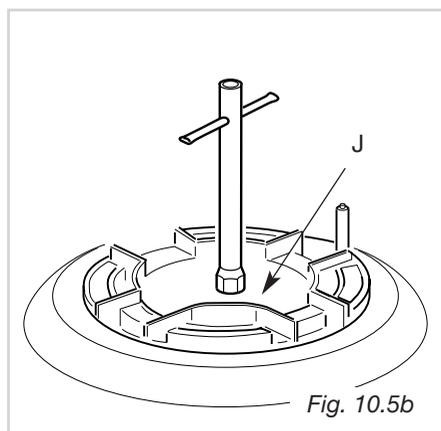
Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori. Il diametro degli iniettori, espresso in centesimi di millimetro, è marchiato sul corpo di ciascuno di essi.

Per la sostituzione degli iniettori è necessario procedere nel modo seguente:

- Togliere griglie, coperchietti e spartifiamma dei bruciatori.
- Con una chiave fissa sostituire gli ugelli "J" (Fig. 10.5a - 10.5b) con quelli idonei per il gas da utilizzare (vd. Tabella iniettori a pag. 53).

I bruciatori sono concepiti in modo da non richiedere la regolazione dell'aria primaria.



REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO

I rubinetti del piano di lavoro sono dotati di valvolatura di sicurezza; in questi rubinetti la vite di regolazione del minimo è situata all'esterno del rubinetto (Fig. 10.6a - 10.6b).

Nel passaggio da un tipo di gas ad un altro, anche la portata minima del rubinetto deve essere corretta, considerando che in questa posizione la fiamma deve avere una lunghezza di circa 4 mm e deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

La correzione si effettua, a bruciatore acceso, nella seguente maniera:

- Portare la manopola in posizione di minimo.
- Sfilare la manopola del rubinetto e passando attraverso il foro del frontale con un cacciavite a taglio agire sulla vite "F" (fig. 10.6a - 10.6b) fino ad ottenere la fiamma desiderata.
- Nei modelli con accensione incorporata sulla manopola si accede alla vite "F" attraverso un apposito foro del microinterruttore (fig. 10.6a).

N.B. Per il gas G30/G31 la vite deve essere di norma avvitata a fondo.

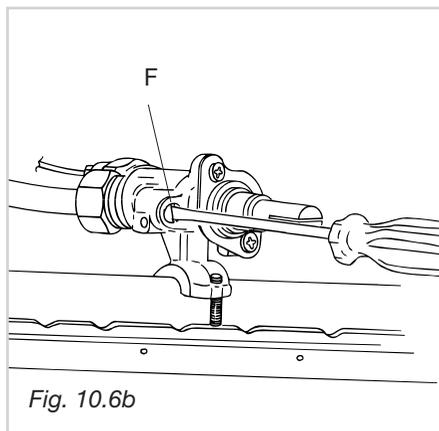
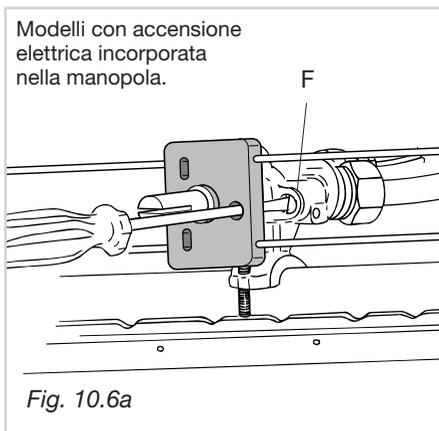


TABELLA INIETTORI



Cat: II 2H3+

BRUCIATORE	PORTATA NOMINALE [kW]	PORTATA RIDOTTA [kW]	G 30/G 31 28-30/37 mbar			G 20 - Metano 20 mbar		
			by-pass [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	apertura tubetto [mm]	by-pass [mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	apertura tubetto [mm]
Ausiliario	1,00	0,30	27	50	–	regolabile	72 (X)	–
Semirapido	1,75	0,45	32	65	–	regolabile	97 (Z)	–
Rapido	3,00	0,75	42	85	–	regolabile	115 (Y)	–
Tripla corona	3,50	1,50	65	95	–	regolabile	135 (T)	–
Forno	3,7	1,00	48	92	tutto aperto *	regolabile	140	5 *

* Valore di riferimento

APPORTO D'ARIA NECESSARIA PER LA COMBUSTIONE GAS (2 m³/h x kW)	
BRUCIATORE	Apporto d'aria necessaria [m ³]
Ausiliario (A)	2
Semirapido (SR)	3,5
Rapido (R)	6,0
Tripla corona (TR)	7,0
Forno	7,4

SOSTITUZIONE DELL'INIETTORE DEL BRUCIATORE DEL FORNO

Consultare la "Tabella per la sostituzione degli iniettori" per quanto riguarda il diametro degli iniettori da utilizzare.

Le operazioni da effettuare sono le seguenti:

- Sollevare e togliere il pannello in basso all'interno del forno.
- Svitare la vite che fissa il bruciatore (fig. 10.7).
- Sfilare il bruciatore operando come illustrato in figura 10.8 ed adagiarlo all'interno del forno senza toglierlo. Fare particolare attenzione a non danneggiare il bulbo della valvolatura di sicurezza, nei modelli con accensione elettrica, la candela accensione.
- Con una chiave a tubo da 7 sostituire l'iniettore (indicato dalla freccia - fig. 10.8) secondo la "Tabella Iniettori" e rimontare il bruciatore operando a ritroso.



Fig. 10.7

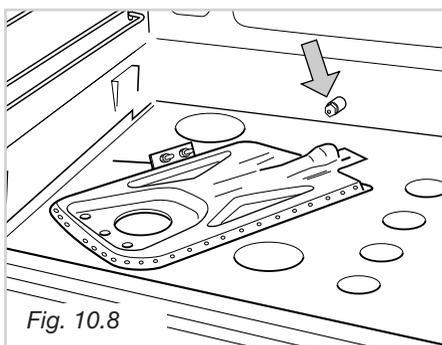


Fig. 10.8

REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA DEL BRUCIATORE DEL FORNO

Con un cacciavite, allentare la vite di regolazione fascetta aria (fig. 10.9) e, a seconda del gas utilizzato, spostare la fascetta avanti-indietro in modo da aprire o chiudere il passaggio d'aria secondo le indicazioni riportate nella tabella iniettori.

Accendere il bruciatore del forno per controllare la fiamma.

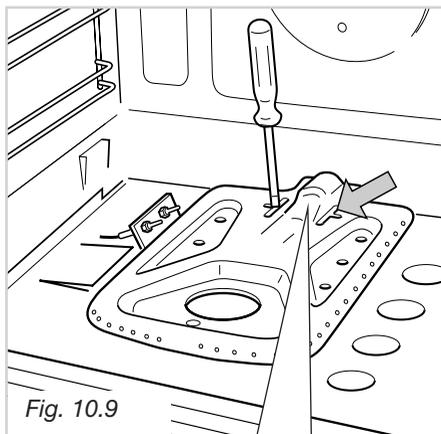
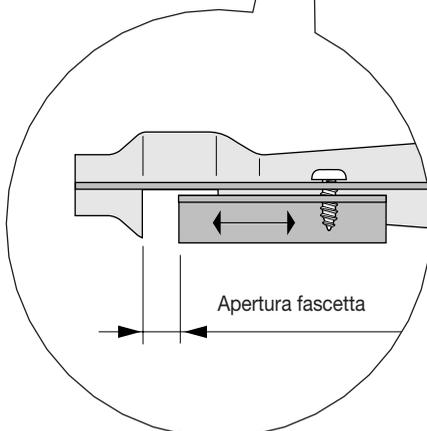


Fig. 10.9



Fiamma con difetto d'aria	Fiamma corretta	Fiamma con eccesso d'aria
fiamma allungata gialla e tremolante	cono interno netto e di colore azzurro	dardo interno corto e fiamma tendente a staccarsi
CAUSE		
fascetta regolazione aria troppo chiusa	esatta apertura della fascetta	fascetta regolazione aria troppo aperta



Fiamma corretta



Fiamma con difetto d'aria



Fiamma con eccesso d'aria

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL BRUCIATORE DEL FORNO

La portata minima del termostato deve essere corretta, considerando che in questa posizione la fiamma deve avere una lunghezza di circa 4 mm e deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

Procedere come segue:

- Accendere il bruciatore del forno posizionando la manopola circa nella posizione 10.
- Sfilare la manopola del termostato e passando attraverso il foro del frontale con un cacciavite a taglio, svitare di circa un giro la vite by-pass **G** (fig. 10.10a - 10.10b).
- Lasciare riscaldare il forno per circa 15 minuti, quindi portare la manopola in posizione 1 (minimo) per mettere in funzione il by-pass del termostato.
- Avvitare lentamente la vite by-pass **G** (fig. 10.10a - 10.10b) fino all'ottenimento di una fiamma lunga 3-4 mm.
- Spegnerne il bruciatore e rimontare la manopola.

N.B.: Per il gas Butano/Propano (G 30 / G 31) la vite "G" deve essere avvitata a fondo.

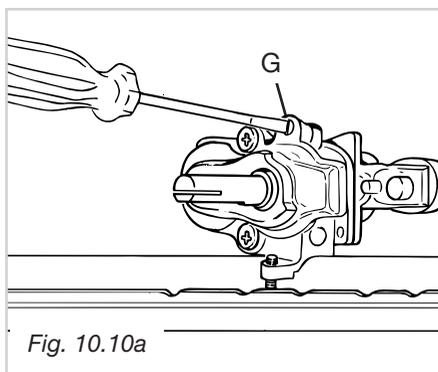


Fig. 10.10a

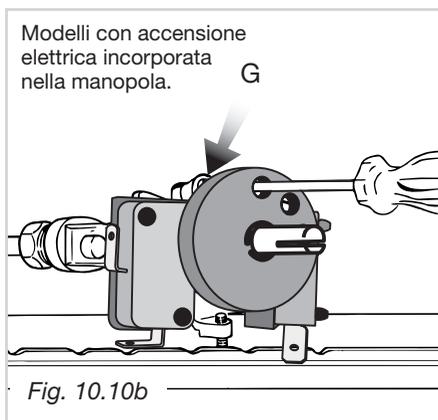


Fig. 10.10b

IMPORTANTE

Per tutte le operazioni di installazione, manutenzione e trasformazione per passare correttamente da un gas ad un'altro usare esclusivamente i pezzi di ricambio originali del costruttore.

La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore.

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

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- La cucina viene fornita senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- È possibile effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.

N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

ALLACCIAMENTO DI UN NUOVO CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo di alimentazione alla cucina è necessario:

- Svitare le viti di fissaggio della protezione **A** dietro la cucina (Fig. 11.1).
- Infilare nel fissacavo **"D"** il cavo di alimentazione di sezione adeguata come descritto nel capitolo "Sezione dei cavi di alimentazione" (Fig. 11.1).
- Collegare i cavi alla morsetteria **"B"** secondo lo schema della figura 11.2; o i cavi di fase alla morsetteria **"B"** ed il cavo di terra al morsetto **PE** (fig. 11.1).
- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo **"D"**.
- Rimontare la protezione **"A"**.

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

"TIPO H05RR-F"

Modelli con forno a gas e grill elettrico.

230 V ~ 3 x 1 mm² (*) (**)

Modelli con forno elettrico.

230 V ~ 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) - Connessione con spina

(**) - Connessione murale

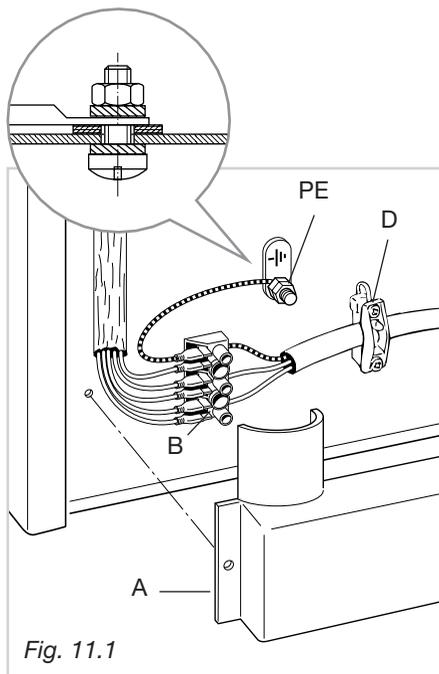


Fig. 11.1

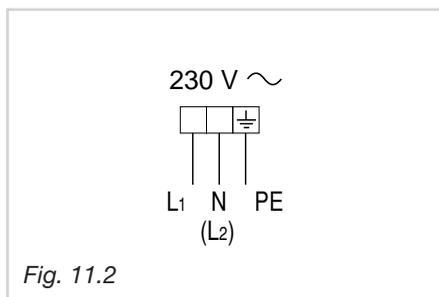


Fig. 11.2

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.



Living innovation

Cod. 1103045 β2