ELBA

▪ MANUAL DE USO ▪ GEBRAUCHSANWEISUNG ▪ ISTRUZIONI PER L'USO ▪ INSTRUCTION
STRUZIONI PER L'USO ▪ INSTRUCTIONS FOR USE ▪ MODE D'EMPLOI ▪ INSTRUCCIONES PA
MODE D'EMPLOI ▪ INSTRUCCIONES PARA EL USO ▪ MANUAL DE USO ▪ GEBRAUCHSANW
UNG ▪ ISTRUZIONI PER L'USO ▪ MODE D'EMPLOI ▪ INSTRUCTIONS FOR USE ▪ MANUAL D
NSTRUCCIONES PARA EL USO ▪ MANUAL DE USO ▪ GEBRAUCHSANWEISUNG ▪ ISTRUZIO

CUCINE

serie C85
serie C96

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 considerasi 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 addebittare qualsiasi eventuale riparazione.

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

Il centro di assistenza tecnica a lei più vicino lo trova consultando l'elenco "CENTRI SERVICE" allegato.

Dichiarazione di conformitá 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.

– Questa cucina è stata concepita, costruita ed immessa sul mercato in conformità ai:

- Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 90/396/CEE;
- Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE;
- Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
- Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;

CE IT

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.

– Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.

– 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.

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.***

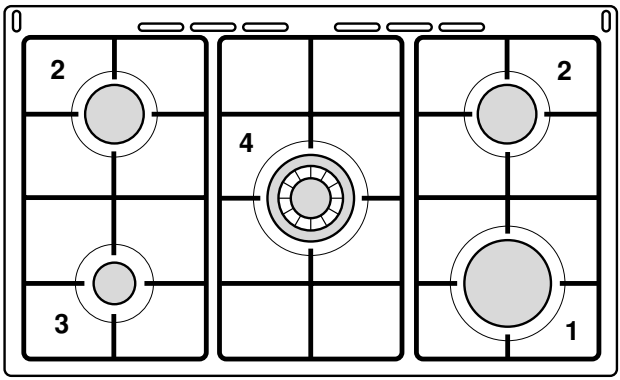
✓ ***Dopo aver utilizzato la cucina assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.***

✓ ***In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.***

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

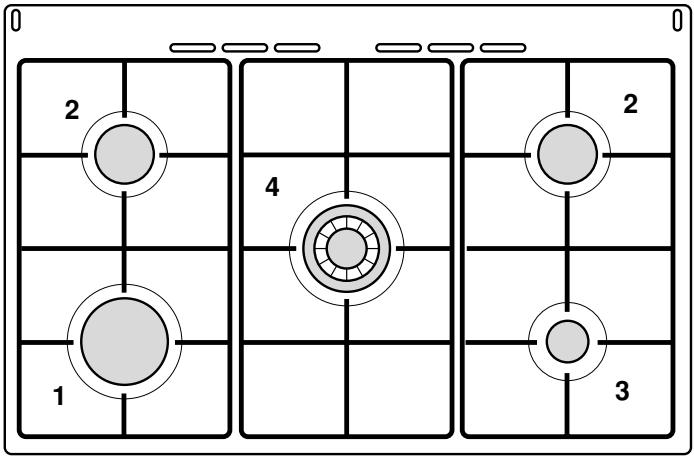
Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:
– Pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.
– Allestire l'interno del forno montando i telai laterali come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.
– Inserire griglie e vassoi.
– Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.

1 PIANI DI LAVORO



serie C85
800x500x850
(LxPxH mm)

Fig. 1.1



serie C96
900x600x850
(LxPxH mm)

Fig. 1.2

DESCRIZIONE FUOCHI

1. Bruciatore rapido (R) 3,15 kW
2. Bruciatore semirapido (SR) 1,90 kW
3. Bruciatore ausiliario (A) 1,00 kW
4. Bruciatore doppia corona (DR) 3,45 kW

2 FRONTALI COMANDI

Fig. 2.1

serie C85

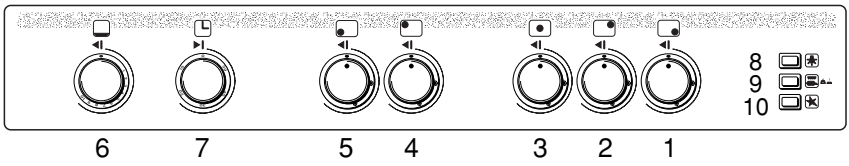
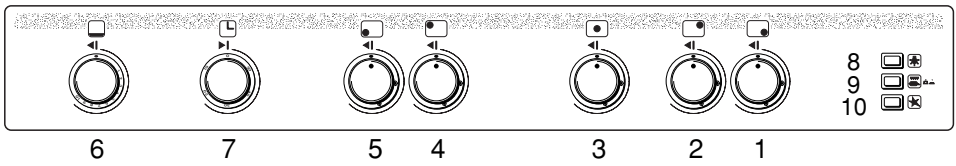


Fig. 2.2

serie C96



DESCRIZIONE DEI COMANDI

1. Manopola bruciatore anteriore destro
2. Manopola bruciatore posteriore destro
3. Manopola bruciatore centrale
4. Manopola bruciatore posteriore sinistro
5. Manopola bruciatore anteriore sinistro
6. Manopola forno a gas
7. Manopola contaminuti
8. Interruttore luce forno
9. Interruttore grill elettrico e girarrosto
10. Pulsante accensione elettrica bruciatori del piano di lavoro

3 USO DEL PIANO DI LAVORO

BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori é regolato da un rubinetto comandato da una manopola (Fig. 3.1).
Sulla manopola sono riportati i seguenti simboli:

– disco pieno ● = rubinetto chiuso

– simbolo = apertura max o portata max

– simbolo = apertura min. o portata min.

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.

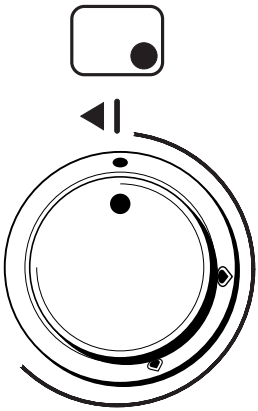


Fig. 3.1

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

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.

BRUCIATORI A GAS CON ACCENSIONE ELETTRICA

Per accendere uno dei bruciatori del piano di lavoro, ruotare la manopola corrispondente al bruciatore scelto, fino alla posizione di portata massima (fiamma grande) e premere il pulsante (fig. 3.2).

Le scintille prodotte dalle candele poste accanto ai bruciatori daranno luogo all'accensione del bruciatore interessato. 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 il bruciatore:

1. Premere a fondo la manopola del rubinetto gas relativo al bruciatore da accendere e, tenendola sempre premuta, ruotarla in senso antiorario di 90° (fig. 3.3).
2. Avvicinare una fiamma al bruciatore.

   Nei modelli provvisti di accensione elettrica, premere il pulsante dell'accensione (fig. 3.2).
3. Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della vavola).
4. 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 ● e ripetere quindi le operazioni di accensione.

Fig. 3.2

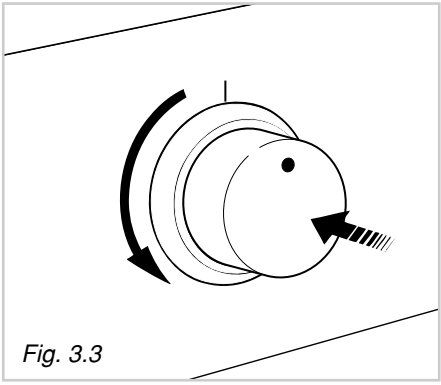


Fig. 3.3

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:

BRUCIATORI	Ø PENTOLE
Ausiliario	12 - 16 cm
Semirapido	16 - 22 cm
Rapido	20 - 24 cm
Doppia corona	fino a 30 cm

É 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.

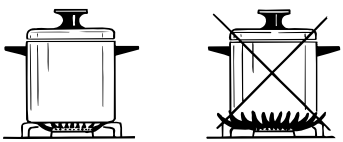


Fig. 3.4

GRIGLIETTA PER PICCOLI RECIPIENTI (fig. 3.5)
(Soltanto in alcuni modelli)

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

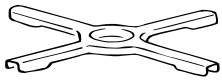


Fig. 3.5

4 FORNO A GAS

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 6,20 kW - serie C96
Potenza 5,00 kW - serie C85

– un grill elettrico a raggi infrarossi (potenza 2200 W)

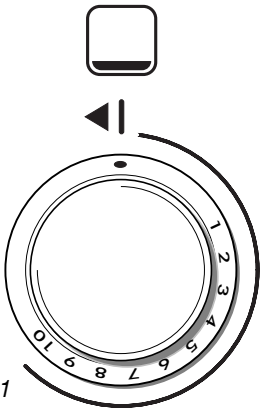


Fig. 4.1

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 sulla ghiera della manopola del termostato "gas" (fig. 4.1) indicano in modo crescente il valore della temperatura del forno come indicato nella tabella in calce.
Il termostato che regola l'afflusso di gas al bruciatore del forno è dotato di una valvola di sicurezza che, allo spegnersi della fiamma, chiude automaticamente l'erogazione di gas. La temperatura viene mantenuta costante sul valore regolato.

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 DEL BRUCIATORE DEL FORNO

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 – Avvicinare una fiamma al foro “A” del bruciatore del forno (fig. 4.2).

2 – Premere a fondo la manopola del termostato gas (fig. 4.1) e tenendola sempre premuta ruotarla in senso antiorario fino a fare coincidere il numero 10 con il riferimento del cruscotto (fig. 4.3) **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.**

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.

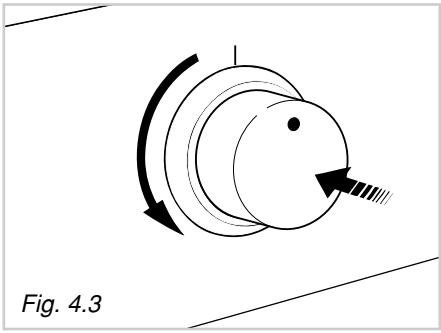


Fig. 4.3

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 circa 1 minuto e poi ripetere le operazioni di accensione.

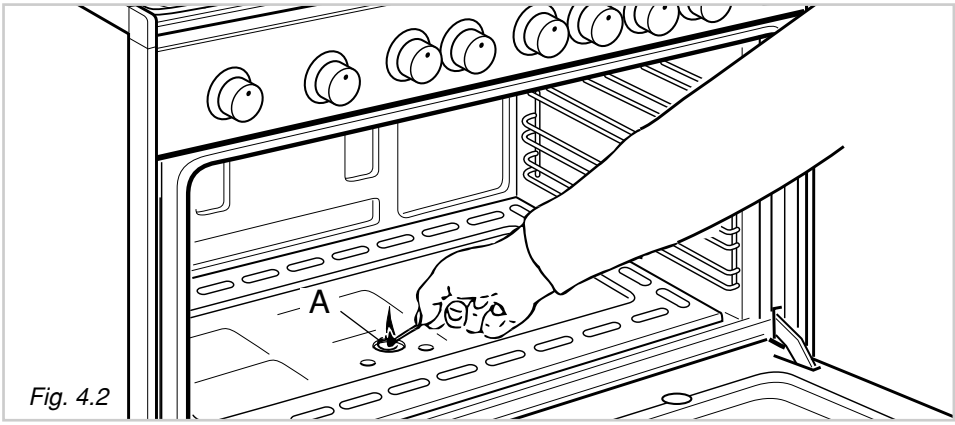


Fig. 4.2

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 10 kg.
Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

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'occorenza 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°

GRILL ELETTRICO

Per ragioni di sicurezza non si possono utilizzare contemporaneamente il grill elettrico ed il bruciatore 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.

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

ACCENSIONE DEL GRILL ELETTRICO E DEL GIRARROSTO

Per accendere il grill elettrico operare come segue:

- Aprire la porta fino al primo scatto.
- Infilare lo schermo paracalore "**A**" negli appositi supporti nel lato inferiore del pannello comandi (fig. 4.4).
- Premere il pulsante relativo al simbolo (figura 4.5) per accendere il grill ed il girarrosto.

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

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

Fig. 4.5

USO DEL GRILL

Molto importante: Da usare sempre con la porta semiaperta.

Montare lo schermo paracalore (Fig. 4.4), 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.

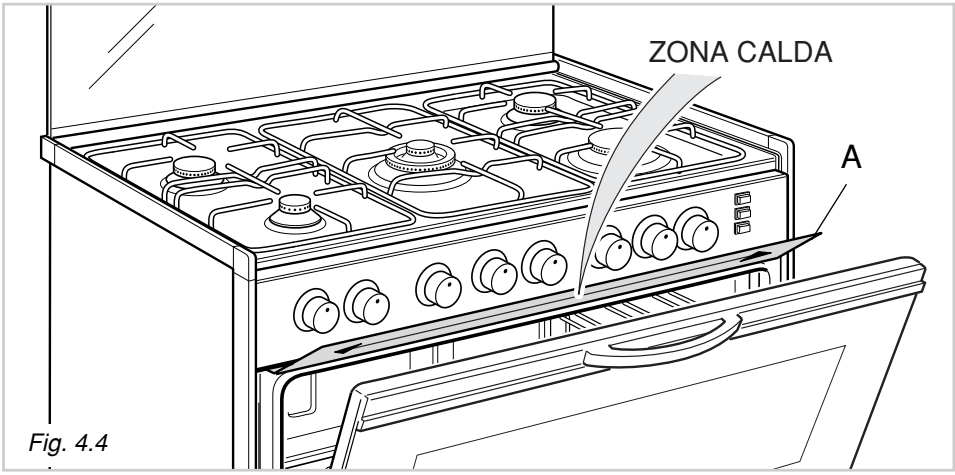


Fig. 4.4

COTTURA ALLO SPIEDO CON IL GIRARROSTO

Il girarrosto si mette in funzione quando si preme l'interruttore del grill (fig. 4.5).

Si utilizza così (fig. 4.7):

– Introdurre la leccarda nell'ultimo gradino in basso del forno ed inserire il supporto dell'asta nel gradino intermedio dei telai laterali.

– Infilare nell'asta le carni da cuocere avendo cura di fissarle centralmente con le apposite forchette.

– Introdurre l'asta nel foro del rinvio "P".

– Togliere l'impugnatura atermica "H" ruotandola in senso antiorario.

– Introdurre completamente il supporto asta nel forno; il perno "S" deve innestarsi nel collarino "G" del motoriduttore.

– Montare lo schermo paracalore ed accendere grill e girarrosto.
La rotazione del girarrosto può essere oraria o antioraria.

Molto importante: lasciare sempre la porta semiaperta 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.
Per accendere la lampada premere il pulsante (fig. 4.6) posto sul frontale comandi.

Fig. 4.6

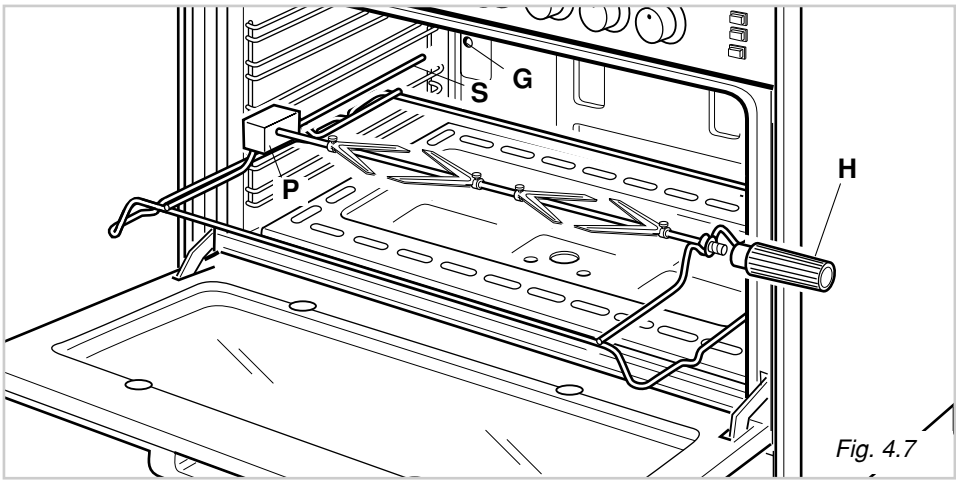


Fig. 4.7

5 CONTAMINUTI

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. 5.1) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario

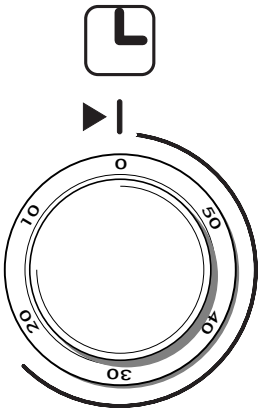


Fig. 5.1

6 PULIZIA E MANUTENZIONE

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

– Prima di procedere alla pulizia disinserire 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

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. 6.1)

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. 6.1).

IL COPERCHIO IN VETRO PUÒ ROMPERSI SE RISCALDATO

Non chiuderlo quando bruciatori o piastre elettriche 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 tracimazione dalla superfice del coperchio prima di aprirlo.

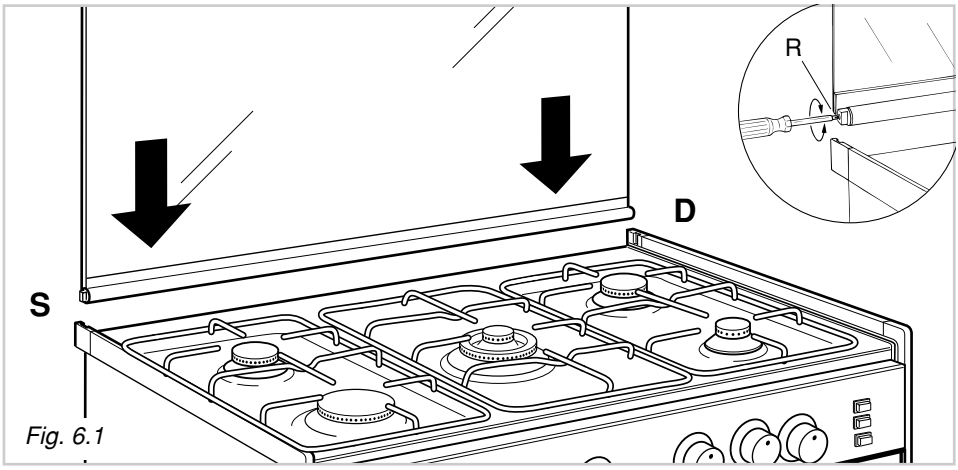


Fig. 6.1

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.

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.

LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

In caso di indurimento dei rubinetti rivolgersi al Centro Assistenza

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.

BRUCIATORI E GRIGLIE

Possono essere tolti e lavati soltanto con acqua saponata. Dopo ogni pulitura o lavaggio, verificare che gli spartifiamma siano stati asciugati unitamente ai bruciatori e riposti **perfettamente nella loro sede, facendo particolare attenzione a non scambiare la posizione dei due spartifiamma piccoli illustrati nella figura 6.2**.

È assolutamente indispensabile il controllo della perfetta posizione dello spartifiamma in quanto il suo spostamento dalla sede può causare dei gravi inconvenienti.
Nei modelli provvisti di accensione elet-

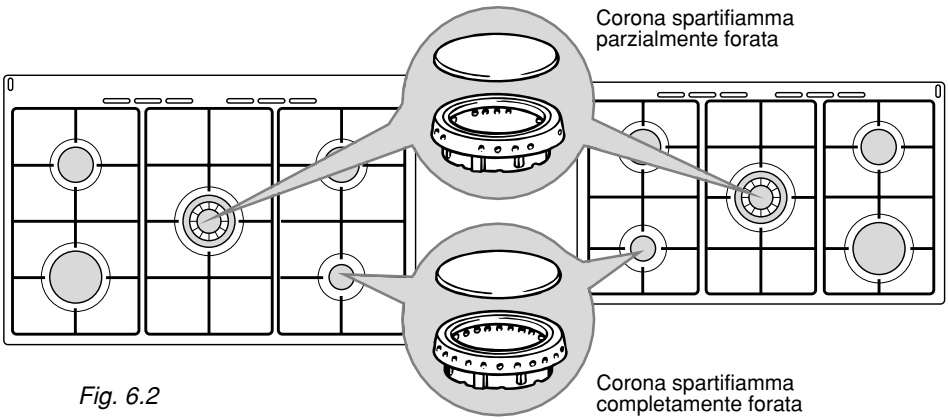


Fig. 6.2

trica, verificare che l'elettrodo sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

Nei modelli con valvolatura di sicurezza verificare che la sonda vicino ad ogni bruciatore sia sempre ben pulita in modo da permettere il regolare funzionamento della valvolatura di sicurezza. Sia la sonda che la candela devono essere pulite con molta cautela.

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

PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le viti laterali di fissaggio (Fig. 6.3)

VANO SCALDAVIVANDE

Si può accedere al vano scaldavivande aprendo il pannello a ribalta (fig. 6.4).

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

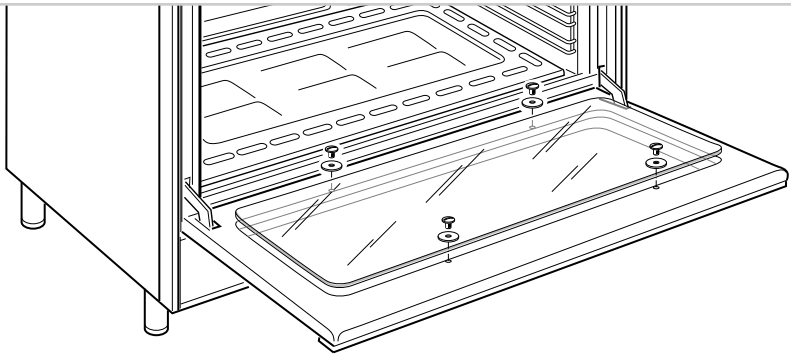


Fig. 6.3

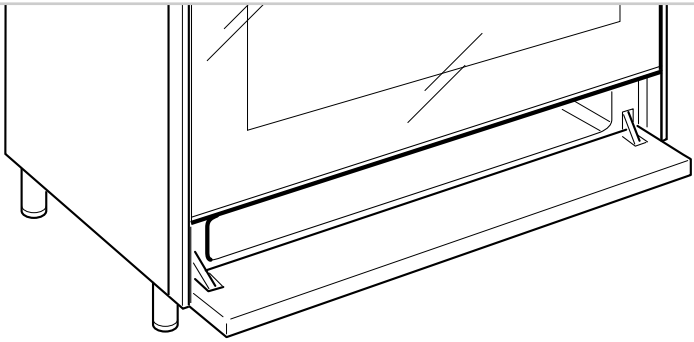


Fig. 6.4

FORNO

Deve essere sempre pulito dopo ogni cottura.
Per la pulizia dell'interno del forno togliere e rimontare i telai laterali operando come descritto nel prossimo paragrafo. A forno tiepido, passare sulle pareti interne uno straccio imbevuto di acqua saponata molto calda o altro prodotto idoneo.
Fondo forno, telai laterali, leccarda e griglia, si possono lavare nel lavello togliendoli dalla loro sede.

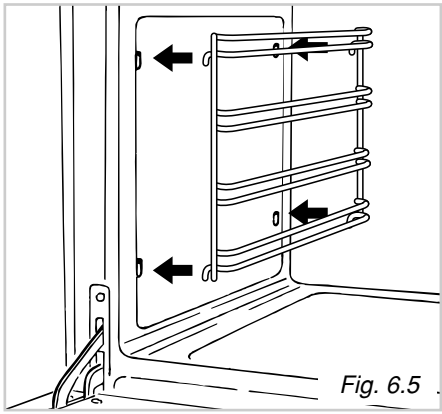


Fig. 6.5

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI TELAI LATERALI

– Agganciare i telai laterali ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno (Fig. 6.5)
– Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 6.6. 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.

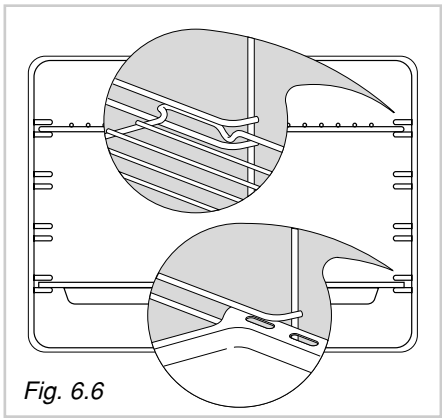


Fig. 6.6

FONDO FORNO

Il fondo forno F (fig. 6.7) può essere facilmente tolto per facilitare le operazioni di pulizia.

Riposizionarlo poi correttamente sulla base del forno.

Fare attenzione a non invertire la leccarda L con il fondo forno F.

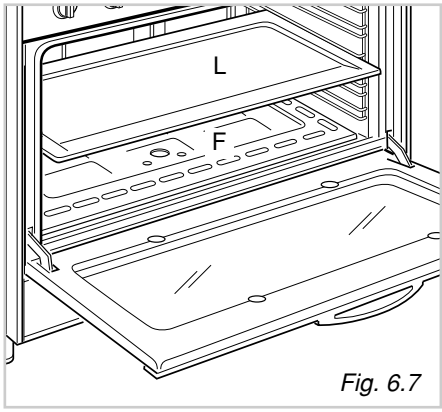


Fig. 6.7

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

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

– Aprire completamente la porta del forno (fig. 6.8a).

– Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente delle cerniere destra e sinistra (fig. 6.8b).

– Impugnare la porta come illustrato in fig. 6.8.

– Socchiudendo dolcemente la porta sganciare ed estrarre la baionetta inferiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.8c).

– Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.8d).

– Appoggiare la porta su una superficie morbida.

– Per rimontare la porta operare a ritroso.

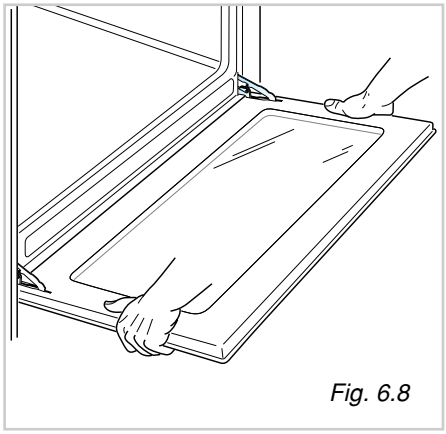


Fig. 6.8

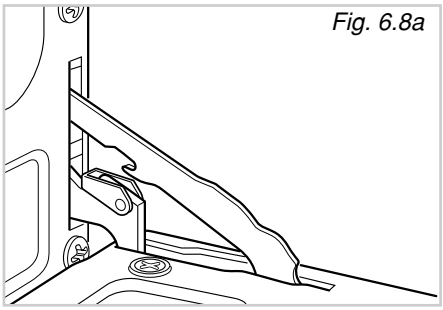


Fig. 6.8a

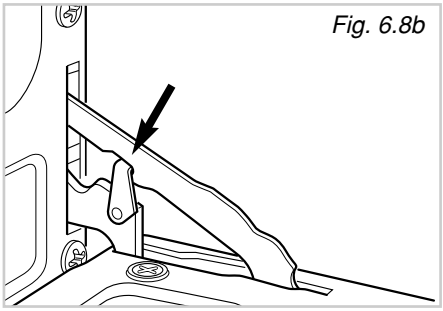


Fig. 6.8b

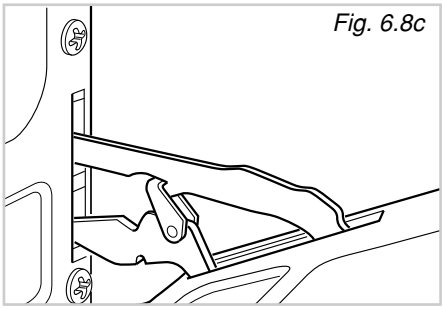


Fig. 6.8c

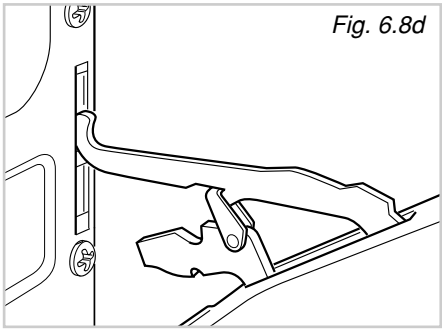


Fig. 6.8d

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.

– 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**.

7 INSTALLAZIONE

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 7.1a o 7.1b.

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

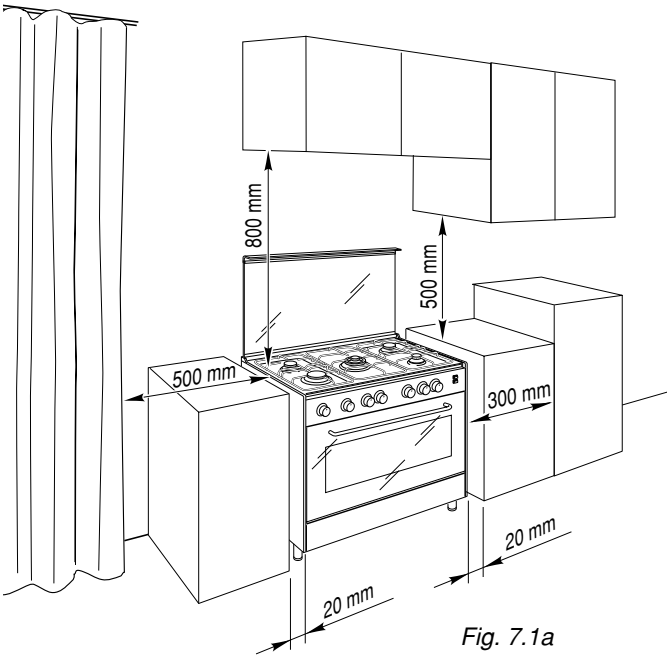


Fig. 7.1a

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo in gomma che deve essere visibile ed ispezionabile

Modelli <u>senza</u> profili laterali sul piano di lavoro

■ **Classe 1**

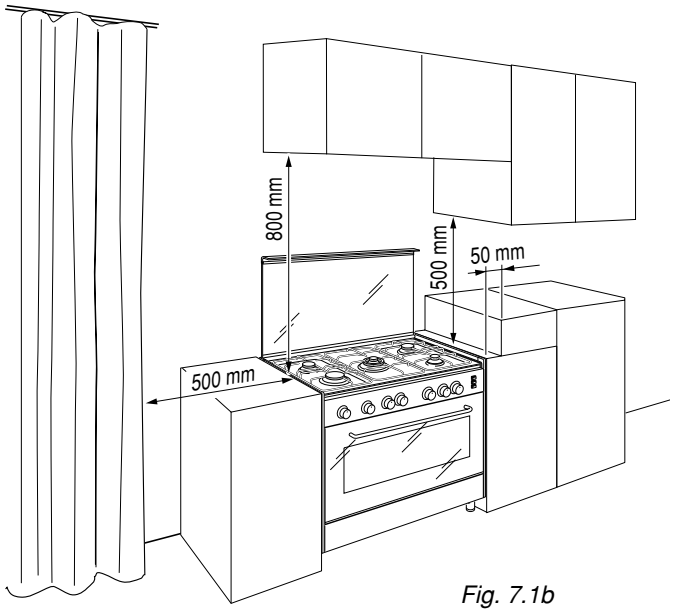


Fig. 7.1b

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo metallico rigido o flessibile

Modelli <u>con</u> profili laterali sul piano di lavoro

■ **Classe 2**
■ **Sottoclasse 1**

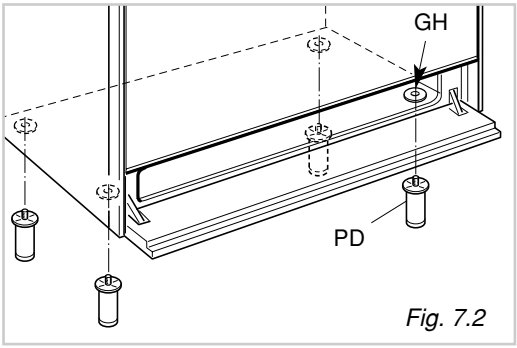


Fig. 7.2

MONTAGGIO DEI PIEDINI

I 4 piedini devono essere montati sotto la base della cucina:

– Adagiare la cucina su un fianco sopra un semiguscio di polistirolo dell'imballo, quindi avvitare a fondo i 4 piedini "PD" negli appositi dadi "GH" (fig 7.2).

ATTENZIONE: **La cucina deve essere sempre raddrizzata da due persone per evitare di danneggiare i piedini (fig. 7.3).**

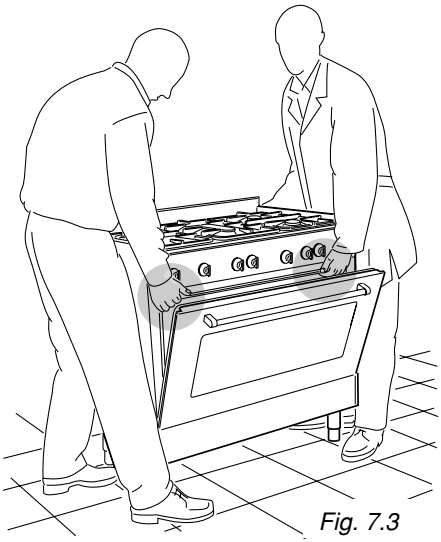


Fig. 7.3

ATTENZIONE: **Non utilizzare la maniglia del forno per movimentare la cucina (fig. 7.4).**

ATTENZIONE : Quando si sposta la cucina nella sua posizione definitiva, **NON TRASCINARLA** (fig. 7.5), ma sollevare i piedini dal pavimento (fig. 7.3).

LIVELLAMENTO DELLA CUCINA

In caso di necessità la cucina può essere livellata avvitando o svitando la parte terminale dei piedini (fig. 7.6)

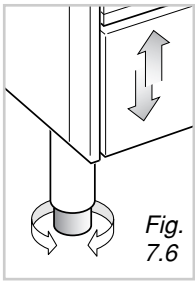


Fig. 7.6

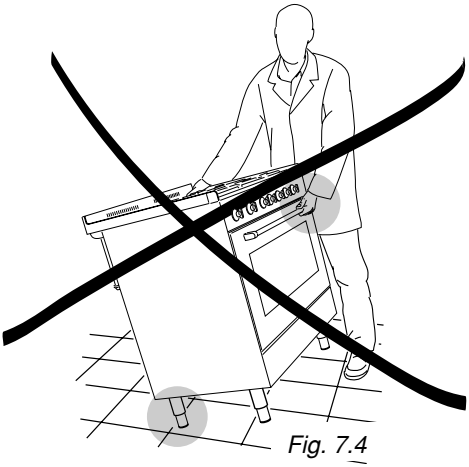


Fig. 7.4

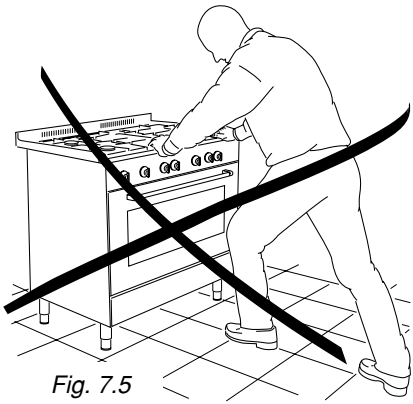


Fig. 7.5

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. 7.7).
Quando ciò non è possibile si puo 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. 7.8).
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 7129 e UNI 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 cm^2.
Nel caso di apparecchi non dotati di dispositivi di sicurezza per assenza di fiamma, tale apertura deve avere una sezione minima di 200 cm^2.
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. In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria.
Nel caso in cui sopra il piano di cottura 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. 7.7).

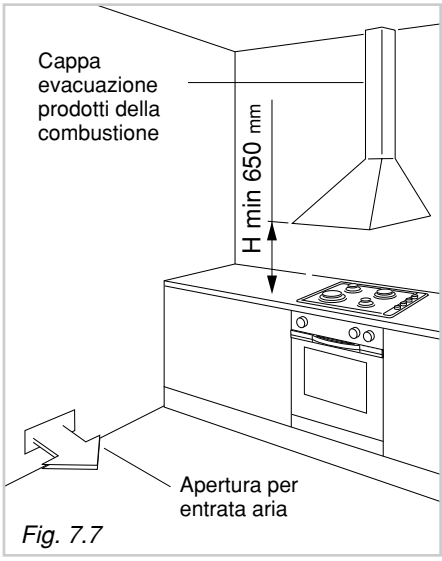


Fig. 7.7

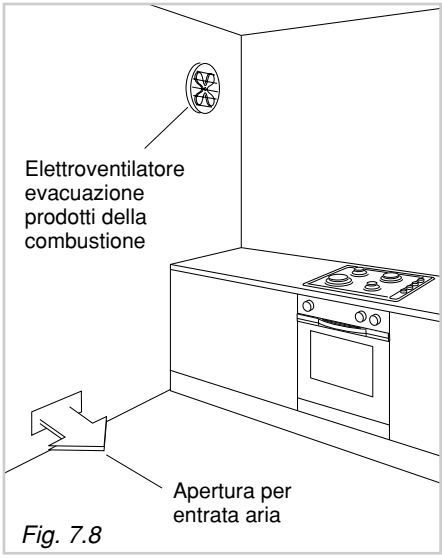


Fig. 7.8

8 PARTE GAS

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.

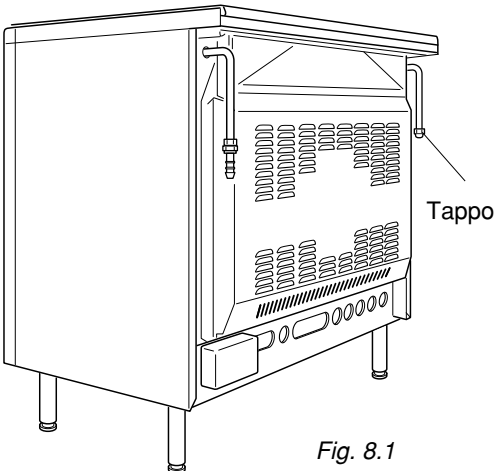


Fig. 8.1

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. 8.1) 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 aria dei bruciatori del piano di lavoro
– Regolazione del minimo dei bruciatori del piano di lavoro

Ed inoltre per il modello 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.

IMPORTANTE:

Tutte le operazioni di avvitamento o svitamento del portagomma e della riduzione devone essere effettuate con l'ausilio di 2 chiavi (fig. 8.2).

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

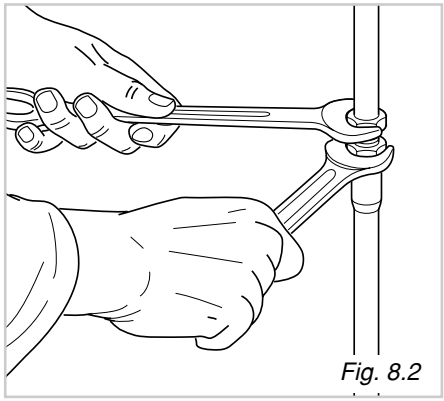


Fig. 8.2

Il gruppo di raccordo (fig. 8.3) si compone di:

– 1 portagomma "**M**" per G 20

– 1 riduzione "**R**" per G 30/G 31

– guarnizioni di tenuta "**D**" e "**Q**"

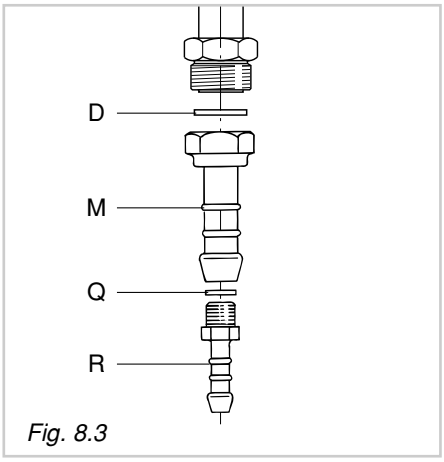


Fig. 8.3

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. 8.3).

– 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 la riduzione "**R**" con interposta la guarnizione "**Q**" (fig. 8.3).

– 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.

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. 8 .3) ed avvitare direttamente sulla rampa il terminale del tubo metallico interponendo la guarnizione "D" (fig. 8.4).

Le operazioni descritte devono essere effettuate con 2 chiavi (fig. 8.2).

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.

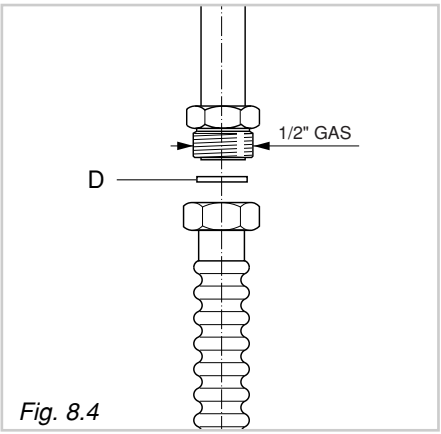


Fig. 8.4

ATTENZIONE ai componenti da utilizzare per l'allacciamento gas:

– Il tubo in gomma deve avere una lunghezza massima 1,5 metri e deve essere conforme alle norme UNI CIG 7140. Se la bombola viene collocata nel portabombola il tubo in gomma deve avere una lunghezza di 60 cm.

– 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:

La guarnizione D e Q (fig. 8.3) 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 DEL PIANO DI LAVORO

Per la sostituzione degli iniettori è necessario sollevare il piano di lavoro procedendo nel modo seguente:

– Sfilare il coperchio A verso l'alto.
– Togliere griglie e bruciatori dal piano di lavoro.
– Svitare le 4 viti B.
– Svitare la vite centrale C (soltanto in alcuni modelli).
– Svitare le due viti D e togliere i due profili laterali e le testate sfilandoli verso l'alto.
– Sollevare il piano di lavoro secondo la freccia E.
– Con un puntone mantenere aperto il piano di lavoro.

Sostituzione dell'iniettore dei bruciatori (Fig. 8.6)

– Allentare la vite "M" da ciascun portainiettore ed alzare completamente il tubetto di regolazione aria "A".
– Con una chiave poligonale da 7 svitare l'iniettore "J" e sostituirlo con quello adatto al gas impiegato, secondo la tabella iniettori.

N.B. Ogni iniettore è identificabile per la marchiatura del diametro del foro espressa in centesimi di millimetro.

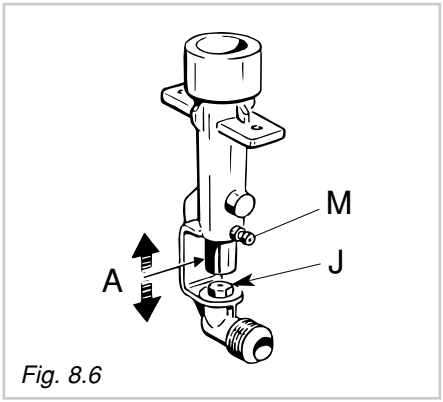


Fig. 8.6

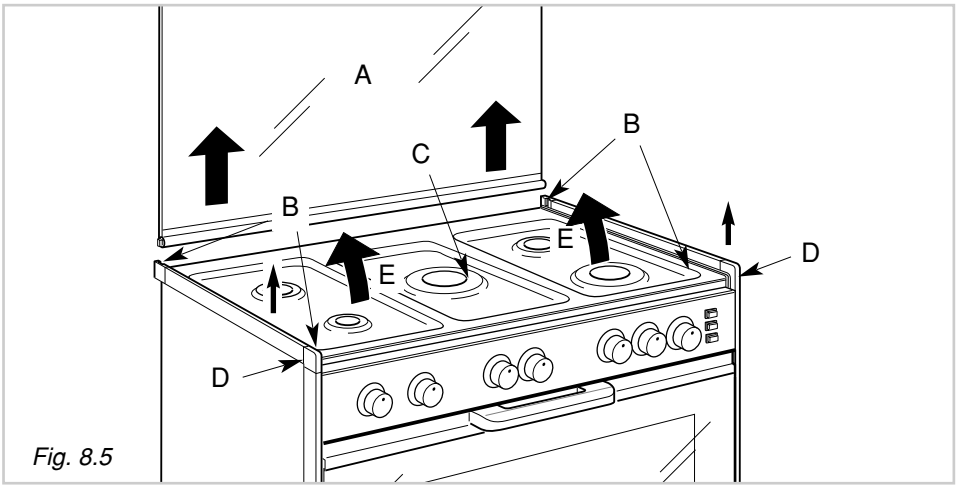


Fig. 8.5

REGOLAZIONE ARIA DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

Agendo sulla vite “M” riposizionare il tubetto regolazione aria “A” secondo le indicazioni della “Tabella Iniettori” dove si consiglia la distanza tra tubetto ed iniettore in funzione del bruciatore e del tipo di gas.
Prima di chiudere il piano di lavoro montare correttamente i bruciatori sui loro supporti e verificare l’aspetto delle fiamme secondo il seguente prospetto ed eventualmente correggere la posizione del tubetto.

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

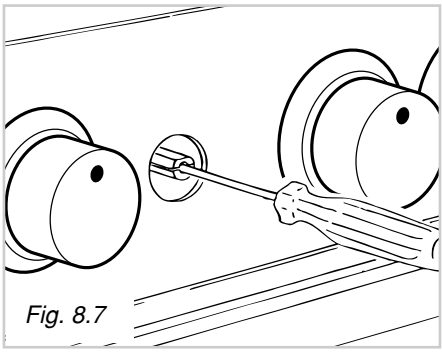


Fig. 8.7

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO

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.
– Togliere la manopola ed agire sulla vite interna all’asta del rubinetto (fig. 8.7) fino ad ottenere la fiamma desiderata.

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

ATTENZIONE:
In alcuni modelli di cucina i rubinetti del piano di lavoro sono dotati valvolatura di sicurezza; in questi rubinetti la vite di regolazione del minimo è situata all’esterno del rubinetto (Fig. 8.8).

La regolazione si effettua a bruciatore acceso nel seguente modo:
– Portare la manopola nella posizione di minimo
– Togliere la manopola ed agire sulla vite F (fig. 8.8) fino ad ottenere la fiamma desiderata.

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

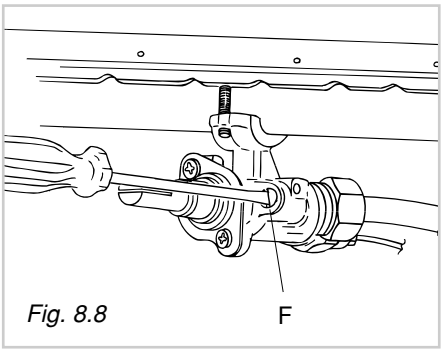


Fig. 8.8

TABELLA INIETTORI

APPORTO D'ARIA NECESSARIA PER LA COMBUSTIONE GAS (2 m^3/h x kW)	
BRUCIATORE	Apporto d'aria necessaria [m^3]
Ausiliario (A)	2
Semirapido (SR)	3,8
Rapido (UR)	6,3
Super bruciatore (PB)	6,9
Forno - serie C85	10,0
Forno - serie C96	12,4

IT

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 (A)	1,00	0,30	27	50	3	regolabile	72	1
Semirapido (SR)	1,90	0,38	29	67	5,7	regolabile	100	2
Rapido (UR)	3,15	0,60	39	86	tutto aperto	regolabile	130	5
Doppia corona (PB)	3,45	0,85	47	92	tutto aperto	regolabile	135	5
Forno - serie C85	5,00	1,10	58	107	tutto aperto	regolabile	160	1,5
Forno - serie C96	6,20	1,30	58	120	8	regolabile	180	1,5

SOSTITUZIONE DELL'INIETTORE DEL BRUCIATORE DEL FORNO

– Sollevare e togliere il pannello in basso all'interno del forno.

– Svitare e togliere la vite **A** che fissa il bruciatore (fig. 8.9).

– Allentare la vite **B** (fig. 8.9).

– Sfilare il bruciatore operando come illustrato in figura 8.9 ed adagiarlo all'interno del forno senza toglierlo. Porre particolare attenzione a non danneggiare il bulbo della valvolatura di sicurezza.

– Con una chiave a tubo da 10 sostituire l'iniettore (indicato dalla freccia - fig. 8.10) secondo la "Tabella Iniettori" e rimontare il bruciatore operando a ritroso.

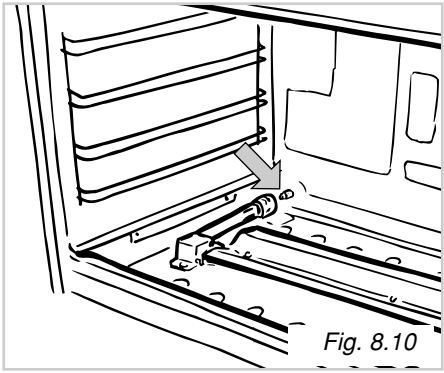


Fig. 8.10

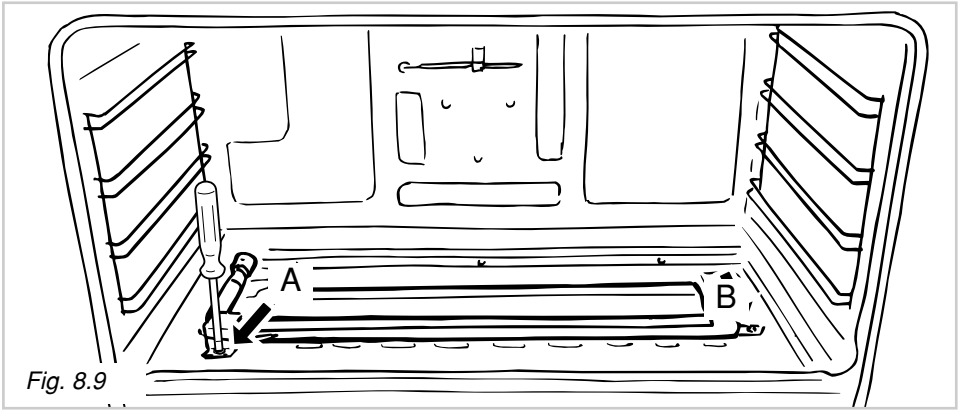


Fig. 8.9

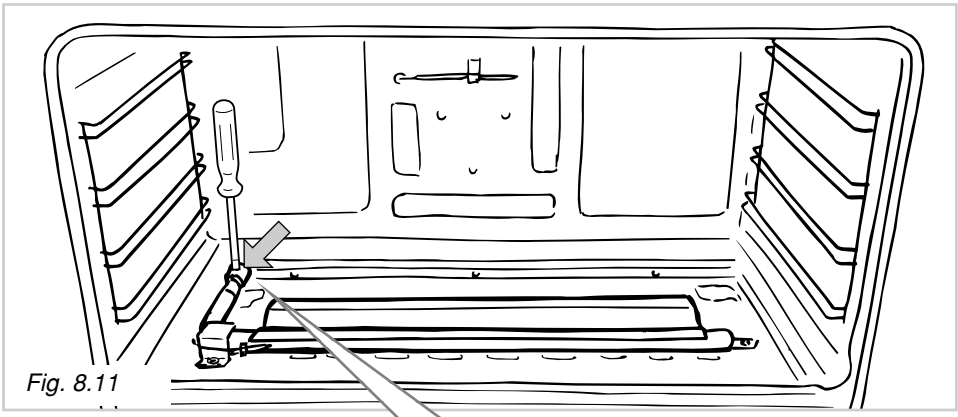
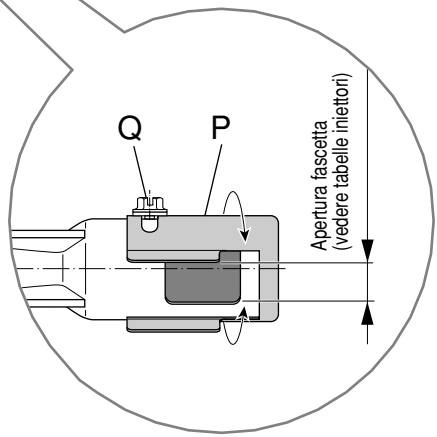


Fig. 8.11

REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA DEL BRUCIATORE DEL FORNO

Con un cacciavite a croce allentare la vite "Q" di regolazione fascetta aria (fig. 8.11) e, a seconda del gas utilizzato, spostare la fascetta "P" avanti-indietro in modo da aprire o chiudere il passaggio d'aria secondo le indicazioni riportate nella tabella iniettori.
Accendere i bruciatori per controllare le fiamme.



REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL BRUCIATORE DEL FORNO

Operare nel seguente modo:
– 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. 8.12)
– 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. 8.12) fino all'ottenimento di una fiamma lunga 3-4 mm.
– Spegnere 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.

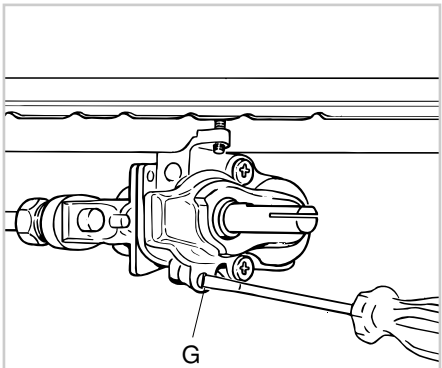


Fig. 8.12

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.

9 PARTE ELETTRICA

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.

É 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.

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. 9.1).
– Infilare nel fissacavo **D** il cavo di alimentazione di sezione adeguata come descritto nel prossimo capitolo.
– Collegare i cavi alla morsettiera **B** secondo la figura 9.1:
  L corrisponde al conduttore di linea (colore Marrone)
  N corriponde al conduttore neutro (colore Celeste)
  ⏚ corrisponde al conduttore di terra (colore Giallo-Verde)
– Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo **D**.
– Rimontare la protezione **A**.

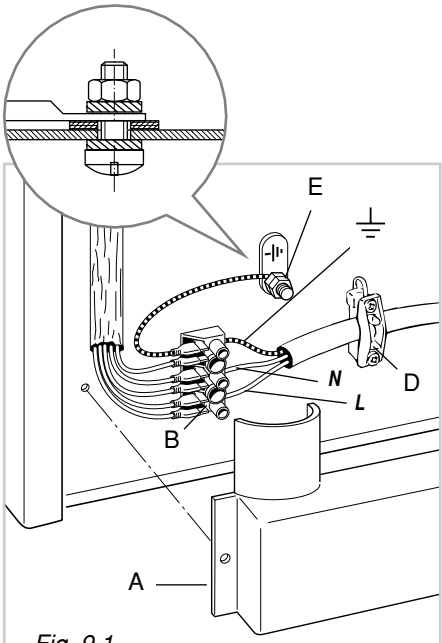


Fig. 9.1

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

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

"TIPO H05RR-F"

230 V ∼ 3 x 1 mm^2 (*) - (**)

(*) – Connessione con spina
(**) – Connessione murale

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.

ELBA
PER L'USO ▪ INSTRUCTIONS FOR USE ▪ MODE D'EMPLOI ▪ INSTRUCCIONES PARA EL USO
PLOI ▪ INSTRUCCIONES PARA EL USO ▪ MANUAL DE USO ▪ GEBRAUCHSANWEISUNG ▪ I
E USO ▪ GEBRAUCHSANWEISUNG ▪ ISTRUZIONI PER L'USO ▪ INSTRUCTIONS FOR USE ▪
DE D'EMPLOI ▪ INSTRUCCIONES PARA EL USO ▪ MANUAL DE USO ▪ GEBRAUCHSANWEIS
SANWEISUNG ▪ ISTRUZIONI PER L'USO ▪ INSTRUCTIONS FOR USE ▪ MODE D'EMPLOI ▪ I