ISTRUZIONI PER L'USO
CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE

Cucina doppio forno elettrico piano a gas

CE IT

DēLonghi
Living innovation

modello
PEMX 166/1 GHIT

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.

IMPORTANTE

Questo apparecchio è stato progettato e costruito unicamente per uso domestico e non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.

Questo apparecchio incorpora un ventilatore di raffreddamento il cui funzionamento può essere avvertito.
Tale ventilatore serve a ridurre la temperatura esterna dell'apparecchio ed a raffreddare i componenti interni.

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.

– 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;

CE IT

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.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore. 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.

– L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e di umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona aerazione della cucina: mantenere aperte le aperture di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa di aspirazione meccanica). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace, per esempio aumentando la potenza dell'eventuale aspirazione meccanica.

– Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore e utilizzato solamente in un ambiente ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare e utilizzare questo apparecchio.

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.***

✓ ***Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.***

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

– 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.
– 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.

1 PIANO DI LAVORO

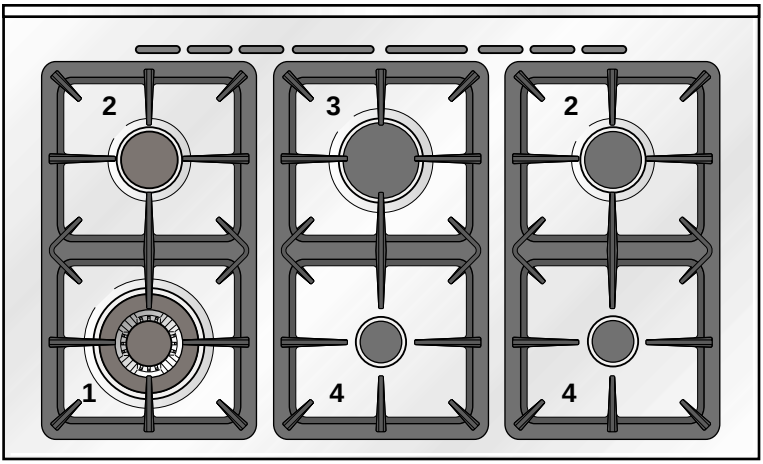


Fig. 1.1a

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

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

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 2 forni elettrici.
Il forno di sinistra (principale) è multifunzione mentre quello di destra è a convezione naturale.

FRONTALE COMANDI

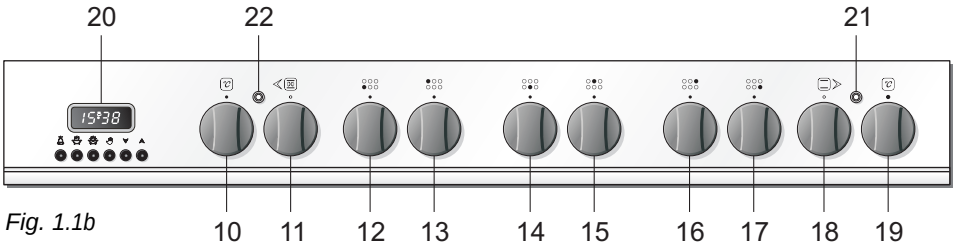


Fig. 1.1b

DESCRIZIONE COMANDI

10. Manopola termostato forno elettrico multifunzione (forno a sinistra)
11. Manopola selettore funzioni forno elettrico multifunzione (forno a sinistra)
12. Manopola bruciatore anteriore sinistro
13. Manopola bruciatore posteriore sinistro
14. Manopola bruciatore centrale anteriore
15. Manopola bruciatore centrale posteriore
16. Manopola bruciatore posteriore destro
17. Manopola bruciatore anteriore destro
18. Manopola selettore funzioni forno elettrico a convezione naturale (forno a destra)
19. Manopola termostato forno elettrico a convezione naturale (forno a destra)
20. Programmatore elettronico (solo per forno principale a sinistra)
21. Spia di temperatura forno elettrico a convezione naturale(forno a destra)
22. Spia di temperatura forno elettrico multifunzione (forno a sinistra)

2 USO DEL PIANO DI LAVORO

BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori é regolato da un rubinetto valvolato comandato dalla manopola di fig. 2.1.
Facendo coincidere i simboli stampati sulla manopola con l'indice del cruscotto si ottiene:

– disco pieno ● = rubinetto chiuso

– simbolo ★ = apertura max o portata max

– simbolo = apertura min. o portata min.

L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole dei bruciatori e si identifica per il simbolo ★ vicino al simbolo (fig. 2.1).

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.

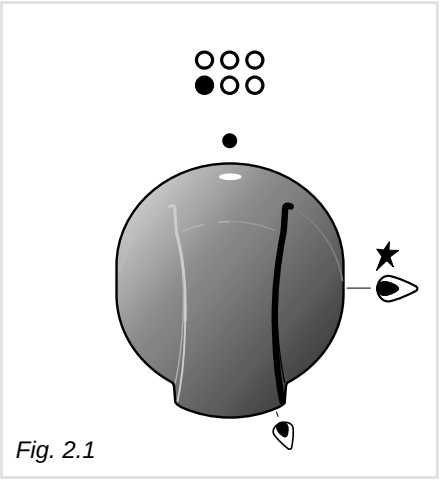


Fig. 2.1

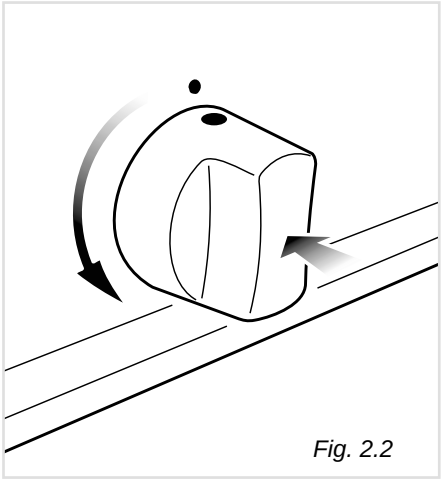


Fig. 2.2

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Per accendere uno dei bruciatori:

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

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.

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:

BRUCIATORI	Ø PENTOLE
Ausiliario (*)	12 - 14 cm
Semirapido	16 - 24 cm
Rapido	24 - 24 cm
Tripla corona	26 - 28 cm
non utilizzare pentole concave o convesse	

(*) Diametro minimo 6 cm con griglia di riduzione per piccoli recipienti

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.

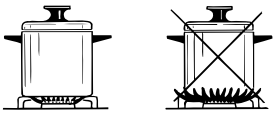


Fig. 2.3a

CORRETTO USO DEL BRUCIATORE RAPIDO

Fig. 2.3b

USO CORRETTO DEL BRUCIATORE A TRIPLA CORONA

Le pentole a fondo piatto devono essere appoggiate direttamente sulla griglia.

Per le pentole WOK è necessario utilizzare l'apposita griglia per non causare problemi di funzionamento al bruciatore tripla corona (Fig. 2.4a - 2.4b).

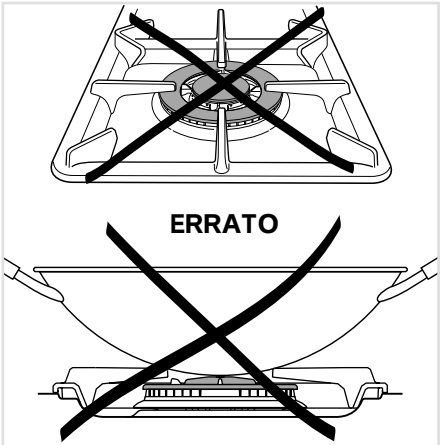


Fig. 2.4a

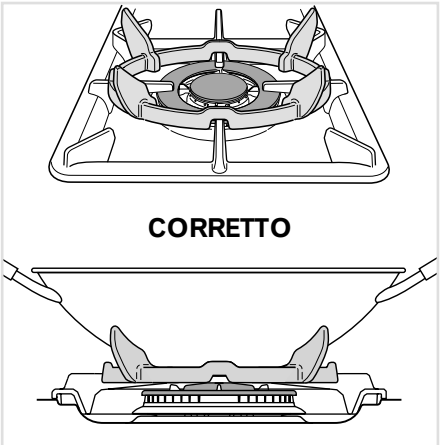


Fig. 2.4b

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.

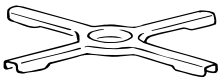


Fig. 2.5

3 FORNO MULTIFUNZIONE

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

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

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.

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.

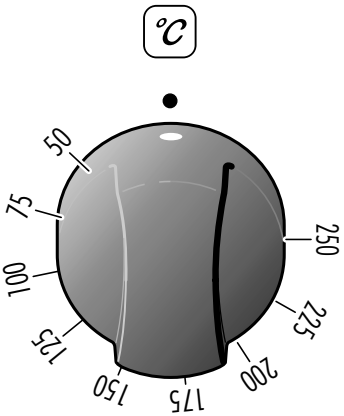


Fig. 3.1

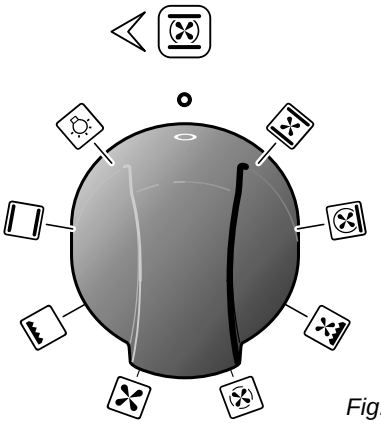


Fig. 3.2

MANOPOLA DEL TERMOSTATO

(Fig. 3.1)

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).

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI

(Fig. 3.2)

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 (15 W). 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 con la manopola del termostato tra 50 e 250°C.
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: arrosti, 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 "USO DEL GRILL".
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 con la manopola del termostato tra 50 e 250°C.
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, braciole, 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 con la manopola del termostato tra 50 e 250°C.

Consigliata per: cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrosti arrotolati, 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:

a. Portare il commutatore nelle pos.
b. Portare la manopola del termostato nella posizione 185°C e preriscaldare il forno
c. Riempire la leccarda di acqua calda
d. 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, cioé quando si incominciano ad intravvedere 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.

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

ARROSTO

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

– che é 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 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.

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.

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'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°

4 FORNO A CONVEZIONE NATURALE

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

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

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.

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 nella funzione per altri 15 minuti, al fine di eliminare eventuali residui di lavorazione dalle resistenze elettriche.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il forno elettrico statico è provvisto di 3 resistenze:

– 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 che devono essere effettuate a porta chiusa.

La potenza delle resistenze elettriche è:

– resistenza superiore	700 W
– resistenza inferiore	800 W
– resistenza grill	1450 W

Questo forno è corredato di una griglia porta piatti e dispone di una speciale funzione per il riscaldamento di piatti. Per l'uso di questa funzione vedere i capitoli specifici "Riscaldamento di piatti" e "Uso della griglia portapiatti".

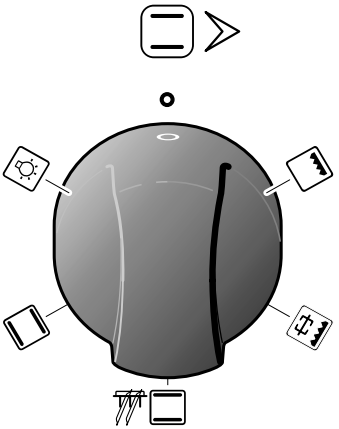


Fig. 4.1

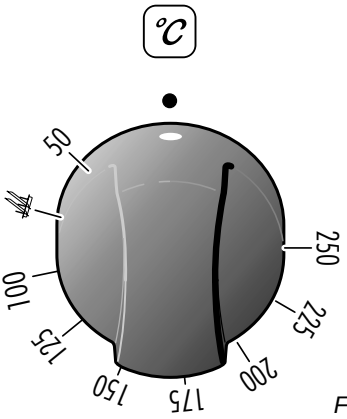


Fig. 4.2

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI

(Fig. 4.1)

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

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 a 250 °C).

ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno (15 W). 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 con la manopola del termostato tra 50 e 250°C.
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: arrosti, costine di maiale, meringhe, ecc..

RISCALDAMENTO PIATTI

Si accendono: gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale. La manopola del termostato deve essere posizionata sul simbolo per ottenere il riscaldamento dei piatti a circa 65°C.

Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture traduzionali a convezione regolando la temperatura tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

Consigliata per: riscaldamento di piatti vuoti utilizzando l'apposita griglia portapiatti.
Per il corretto utilizzo di questa griglia vedere il capitolo "Uso della griglia portapiatti".

ATTENZIONE: I piatti sono caldi dopo il riscaldamento. Utilizzare dei guanti da tavola per la loro movimentazione.

COTTURA AL GIRARROSTO

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi e si mette in funzione il motore del girarrosto. 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 "USO DEL GRILL" e "COTTURA ALLO SPIEDO CON IL GIRARROSTO".

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.

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 "USO DEL GRILL".

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.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura preriscaldare il forno alla temperatura desiderata, e quando ha raggiunto la temperatura (si spegne la spia di temperatura), introdurre i cibi.
Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorenza la temperatura del forno durante la cottura.

A titolo informativo sono riportate nella sottostante tabella alcuni tipi di piatti con relativa temperatura di cottura in °C. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità.

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°

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**

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

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

COTTURA ALLO SPIEDO CON IL GIRARROSTO

Si utilizza così (fig. 4.3):

– 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 forchette.
– Introdurre l'asta nel foro del motorino ed appoggiare sul supporto il collarino dello spiedo; quindi togliere l'impugnatura atermica ruotandola verso sinistra.

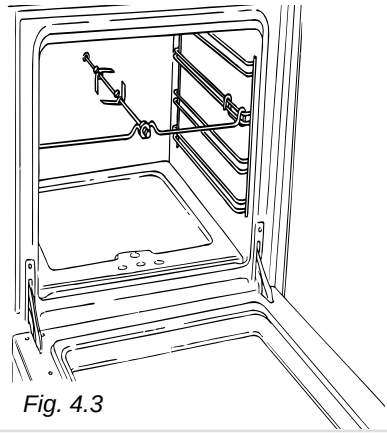


Fig. 4.3

USO DELLA GRIGLIA PORTA-PIATTI

Questa speciale griglia può essere utilizzata come portapiatti, oppure rovesciata, come normale griglia piana. Va inserita in mezzo alle guide di uno dei 4 gradini dei telai laterali.

Utilizzo come griglia portapiatti:

Infilare in mezzo alle guide, nel gradino più in basso dei telai laterali, la griglia con i rebbi portapiatti rivolti verso l'alto (fig. 4.4).
La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno (dettaglio di fig. 4.4).
I piatti vanno disposti come illustrato in figura. Per facilitare questa operazione estrarre la griglia fino all'arresto di sicurezza.

ATTENZIONE: I piatti sono caldi dopo il riscaldamento. Utilizzare dei guanti da tavola per la loro movimentazione.

Utilizzo come griglia piana:

Infilare in mezzo alle guide di uno dei 4 gradini dei telai laterali, la griglia con i rebbi rivolti verso il basso.
La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno (dettaglio di fig. 4.5).
La superficie piana si utilizza per appoggiare tegami o per appoggiare direttamente i cibi da cuocere; in quest'ultimo caso inserire la leccarda sotto alla griglia per raccogliere i succhi di cotttura.

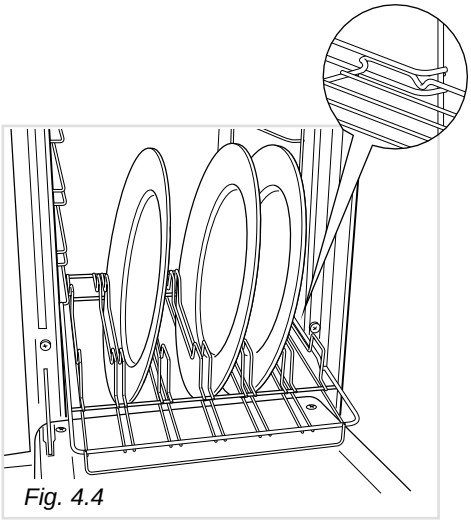


Fig. 4.4

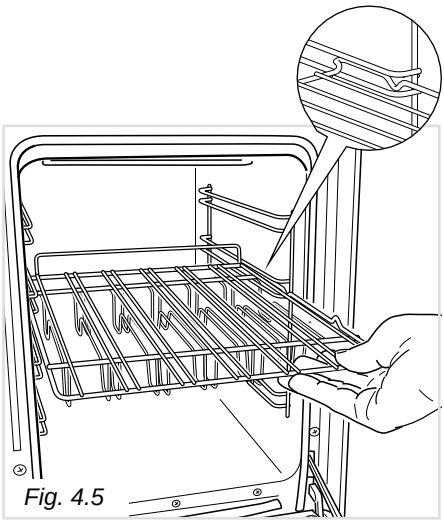


Fig. 4.5

5 PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:
- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (fino a 23 ore e 59 minuti)
- Programma per cottura automatica al forno
- Programma per cottura semi-automatica al forno.

Descrizione dei pulsanti:

Contaminuti

Tempo di cottura

Ora di fine cottura

Commutazione in manuale ed annulamento dei programmi inseriti

o Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni.

o Arretramento delle cifre di tutte le funzioni e impostazione tonalità del segnale acustico.

Descrizione dei simboli luminosi:

AUTO - lampeggiante - Programmatore in automatico ma non programmato (non si può accendere il forno)

AUTO - acceso non lampeggiante - Programmatore in automatico o semiautomatico con programma inserito

Programmatore in manuale o cottura automatica in corso

Contaminuti in funzione

e **AUTO** - lampeggianti e segnale acustico - Errore di programmazione. (Il tempo di cottura oltrepassa l'ora di fine cottura).

Nota: La programmazione (con una sola mano) avviene premendo il tasto corrispondente alla funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti (o) o (o).
Il programmatore si azzera ad ogni interruzione di energia elettrica.

Fig. 5.1

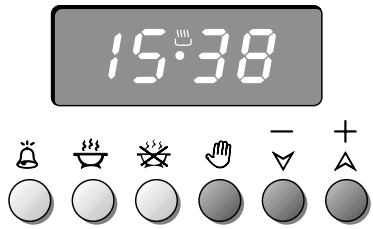


Fig. 5.2

OROLOGIO DIGITALE (Fig. 5.2)

Il programmatore è provvisto di un orologio elettronico a cifre luminose che indicano ore e minuti. Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.
Per regolare l'ora è necessario premere il pulsante ✋ e poi il pulsante ∧ (⊕) o ∨ (⊖) fino alla regolazione dell'ora esatta (fig. 5.2).
Un altro sistema consiste nel premere contemporaneamente i due pulsanti 🍲 ✳ e premere allo stesso tempo il pulsante ∧ (⊕) o ∨ (⊖).
Nota: La regolazione dell'orologio comporta l'azzeramento di eventuali programmi in corso o impostati.

COTTURA MANUALE SENZA PROGRAMMATORE (Fig. 5.3)

Per poter usare manualmente il forno, cioè senza l'ausilio del programmatore, è necessario annullare la scritta lampeggiante AUTO premendo il pulsante ✋ (la scritta AUTO si spegnerà e si accenderà il simbolo ♨).
Attenzione: Se la scritta AUTO non è lampeggiante (il che significa che un programma di cottura è già stato inserito) premendo il pulsante ✋ si ha l'annullamento del programma e la commutazione in manuale. Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.

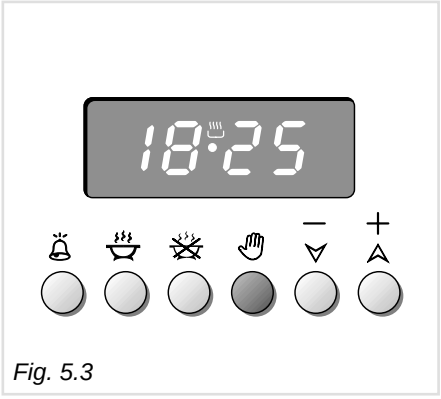


Fig. 5.3

CONTAMINUTI ELETTRONICO (Fig. 5.4)

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.
Se la scritta AUTO lampeggia premere il pulsante ✋.
Per regolare il tempo, premere il pulsante 🔔 e poi il pulsante ∧ (⊕) o ∨ (⊖) fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato (fig. 5.4).
Terminata la regolazione, sul quadrante riapparirà l'ora dell'orologio e si accenderà il simbolo 🔔.
Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente e potrà essere visualizzato sul quadrante in qualsiasi momento con la semplice pressione del pulsante 🔔.
Allo scadere del tempo, il simbolo 🔔 si spegnerà e si attiverà un segnale acustico intermittente che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante ∨ (⊖) si otterranno in sequenza tre tonalità di suono. L'ultimo segnale udito rimane impostato.

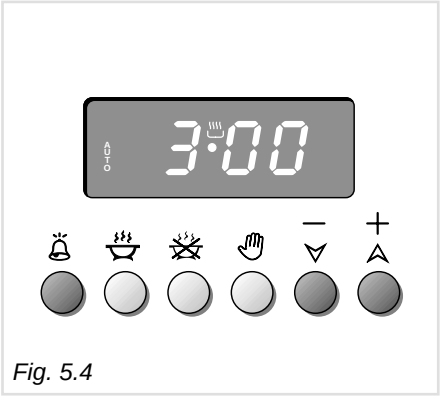


Fig. 5.4

COTTURA AUTOMATICA

(Figg. 5.5 - 5.6)

Per cuocere al forno in automatico, è necessario:

1. Impostare il tempo di cottura
2. Impostare l'ora di fine cottura
3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno.

Queste operazioni si effettuano nel seguente modo:

1. Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante ed poi il pulsante (⊕) per avanzare, o (⊖) per arretrare se si ha sorpassato il tempo desiderato.

   La scritta **AUTO** ed il simbolo si accenderanno.

2. Premere il pulsante ; apparirà il tempo di cottura già sommato all'ora dell'orologio.

   Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante (⊕); se si supera l'ora desiderata si può tornare indietro premendo il pulsante (⊖).

   Dopo questa impostazione il simbolo si spegnerà. Se dopo questa regolazione, il simbolo **AUTO** lampeggerà nel quadrante e si attiverà il segnale acustico, significa che e stato commesso un errore di programmazione, e cioé che il ciclo di cottura e stato sovrapposto all'ora dell'orologio. In questo caso modificare l'ora di fine cottura o il tempo di cottura operando come appena spiegato.

3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato del forno (vedere capitoli specifici).

Ora il forno è programmato e tutto funzionerà automaticamente; il forno si accenderà al momento opportuno per ultimare il tempo di cottura all'ora programmata.

Durante la cottura il simbolo resta acceso e premendo il pulsante si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura. Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante .

Trascorso il tempo di cottura il forno si spegnerà automaticamente, il simbolo si spegnerà, la scritta **AUTO** lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno, poi mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .

Attenzione: L'interruzione dell'energia elettrica provoca l'azzeramento dell'orologio e la cancellazione di tutti i programmi impostati. L'avvenuta interruzione è segnalata dai numeri lampeggianti.

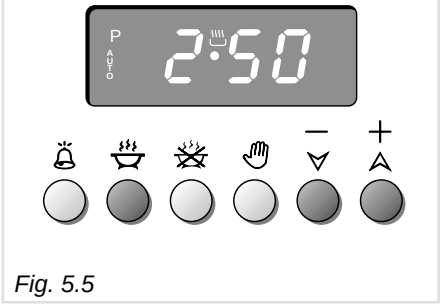


Fig. 5.5

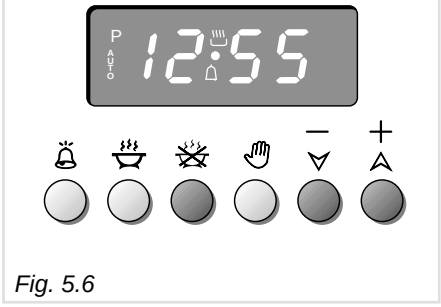


Fig. 5.6

COTTURA SEMIAUTOMATICA

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato.
Per effettuare la cottura semiautomatica ci sono due metodi:

1° METODO: Programmazione del tempo di cottura (Fig. 5.7)

– Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante e poi il pulsante (⊕) per avanzare, o (⊖) per tornare indietro se si e sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **AUTO** ed il simbolo, si accenderanno.

2° METODO: Programmazione dell'ora di fine cottura (Fig. 5.8)

– Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante e poi il pulsante (⊕) per avanzare, o (⊖) per tornare indietro se si e sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **AUTO** ed il simbolo, si accenderanno.
Effettuato una delle due programmazioni descritte, impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato (vedere capitoli specifici).
Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato o allo scoccare dell'ora di fine cottura programmata, si spegnerà automaticamente.
Durante la cottura il simbolo, rimane acceso e premendo il pulsante si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura.
Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsanti .

Al termine della cottura il forno e il simbolo, si spegneranno, la scritta **AUTO** lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.
Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .

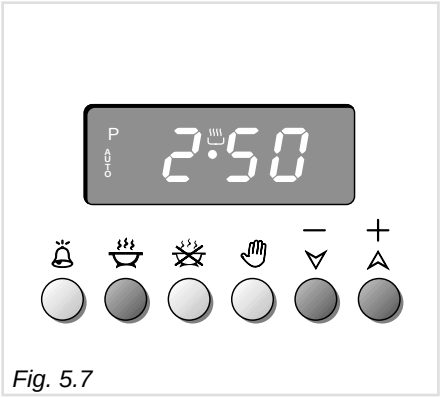


Fig. 5.7

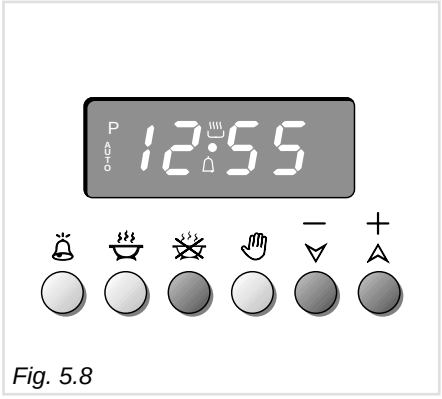


Fig. 5.8

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.**

- **Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.**

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

ATTENZIONE
Le superfici frontali in acciaio inossidabile (pannello comandi, porta forno e vano apribile) 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.

LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

In caso di indurimento dei rubinetti rivolgersi al Centro Assistenza

BRUCIATORI E GRIGLIE

Possono essere tolti e lavati soltanto con acqua saponata.
Resteranno sempre brillanti pulendoli con gli stessi prodotti usati per l'argenteria.
Dopo ogni pulitura o lavaggio, verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano stati asciugati unitamente ai bruciatori e riposti **perfettamente nella loro sede**.

È assolutamente indispensabile il controllo della perfetta posizione dello spartifiamma in quanto il suo spostamento dalla sede può causare dei gravi inconvenienti.

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

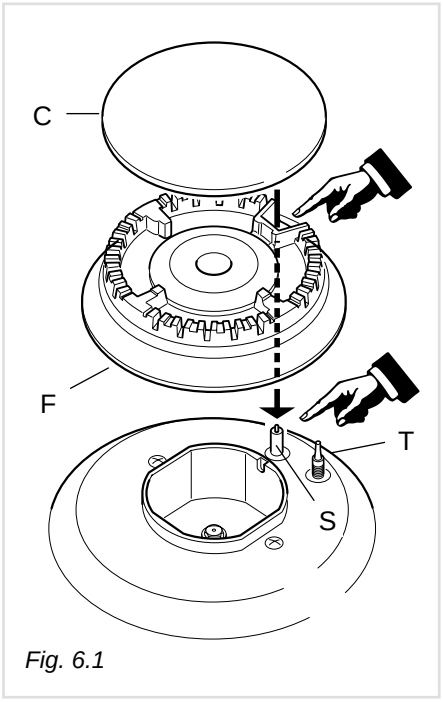


Fig. 6.1

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI

É molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma F e del cappello C del bruciatore (vedere figura 6.1) perchè un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

Verificare che l'elettrodo "S" (fig. 6.1) sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

Verificare che la sonda "T" (fig. 6.1) 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.

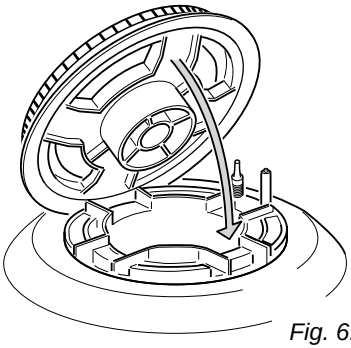


Fig. 6.2

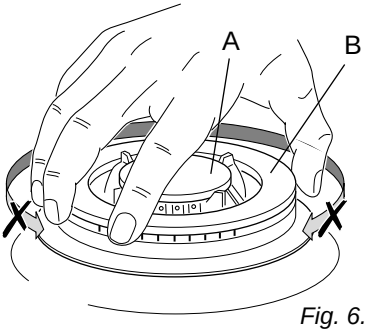


Fig. 6.3

BRUCIATORE A TRIPLA CORONA

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato in fig. 6.2 facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalla freccia. Il bruciatore correttamente posizionato non deve ruotare (fig. 6.3)

Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello A e l'anello B (fig. fig. 6.3 - 6.4)

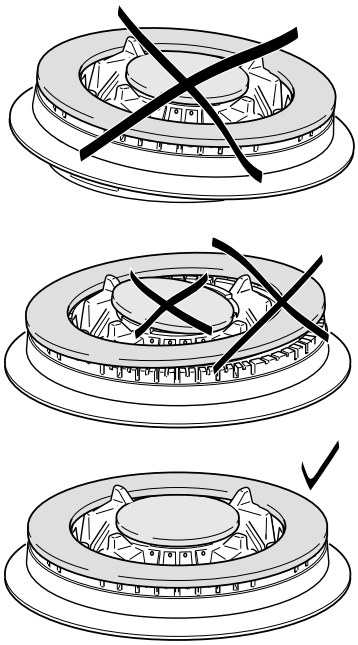


Fig. 6.4

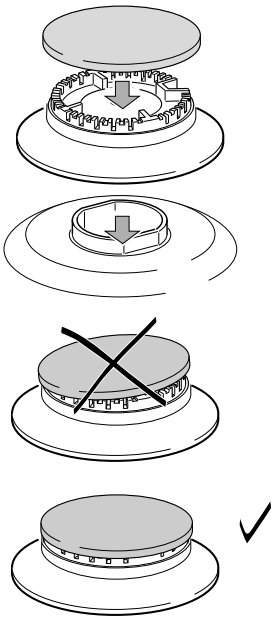


Fig. 6.5

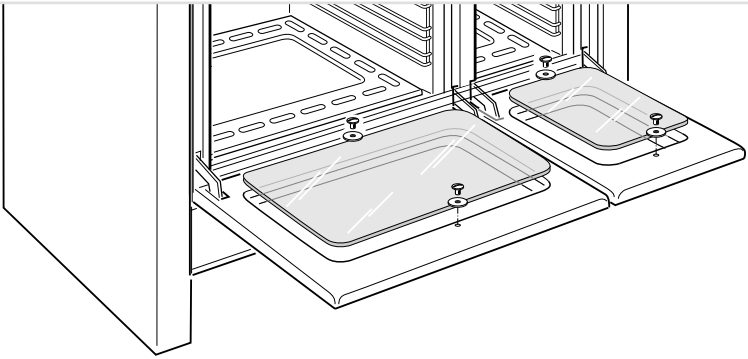


Fig. 6.6

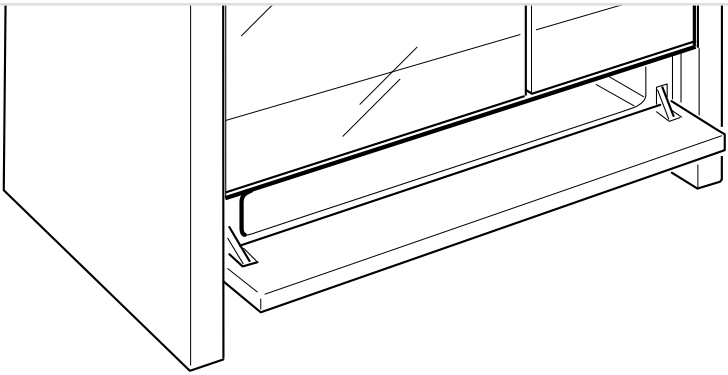


Fig. 6.7

PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le viti laterali di fissaggio (Fig. 6.6).

VANO SCALDAVIVANDE

Si può accedere al vano scaldavivande aprendo il pannello a ribalta (fig. 6.7).

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

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.
Telai laterali, leccarda e griglia, si possono lavare nel lavello togliendoli dalla loro sede.

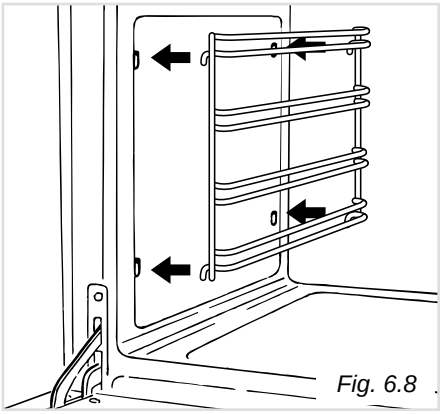


Fig. 6.8

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI TELAI LATERALI

– Agganciare i telai laterali ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno (Fig. 6.8)
– Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 6.9. 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.

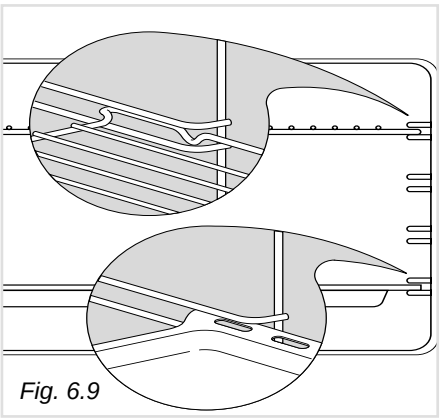


Fig. 6.9

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.

FILTRO ANTI-GRASSO
(solo per forno multifunzione)

– Il filtro va agganciato alla parete posteriore del forno come illustrato in figura 6.10.

– **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.

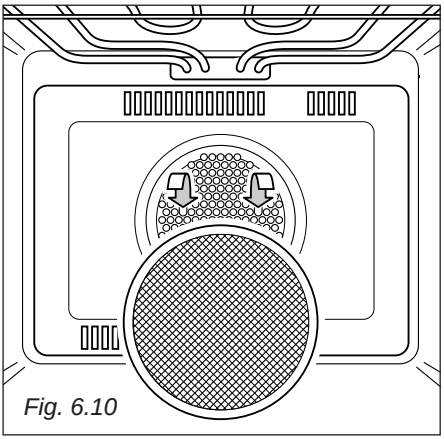


Fig. 6.10

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

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

– Aprire completamente la porta del forno (fig. 6.11a).

– Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente delle cerniere destra e sinistra (fig. 6.11b).

– Impugnare la porta come illustrato in fig. 6.11.

– Socchiudendo dolcemente la porta sganciare ed estrarre la baionetta inferiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.11c).

– Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.11d).

– Appoggiare la porta su una superficie morbida.

– Per rimontare la porta operare a ritroso.

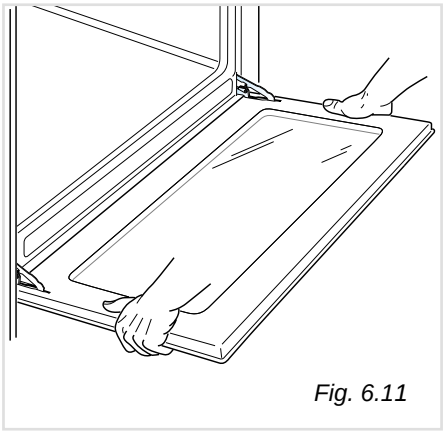


Fig. 6.11

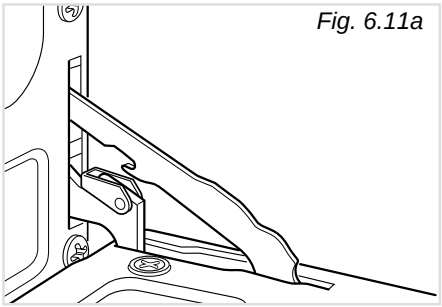


Fig. 6.11a

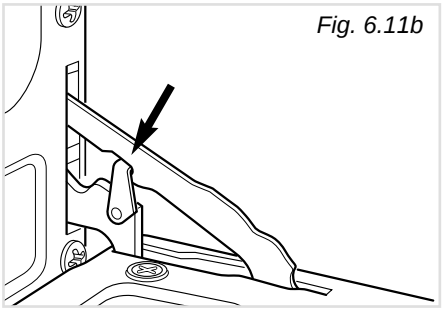


Fig. 6.11b

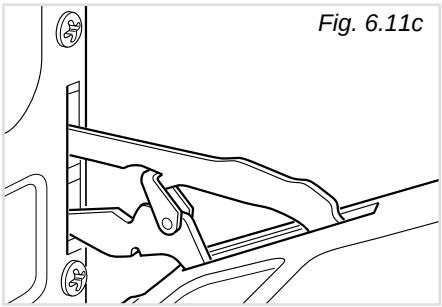


Fig. 6.11c

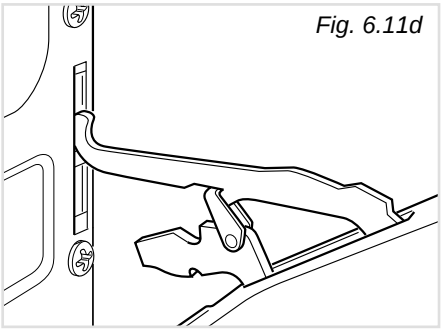


Fig. 6.11d

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**.

7 INSTALLAZIONE

Le condizioni di installazione, per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti alla cucina, devono essere conformi alle figure 7.1 o 7.2.

Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono prendere misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.

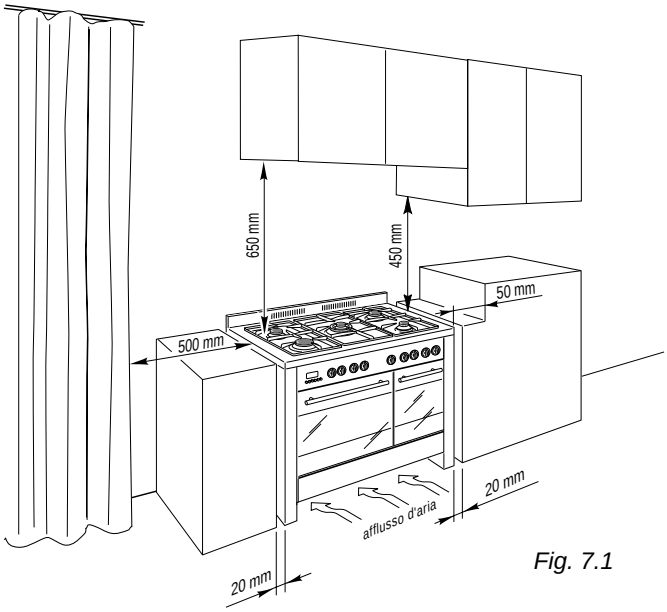


Fig. 7.1

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

■ **Classe 1**

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

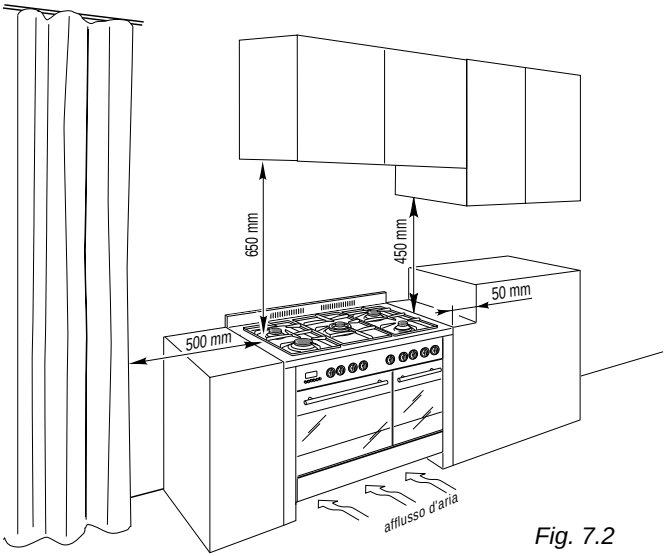


Fig. 7.2

■ **Classe 2**
■ **Sottoclasse 1**

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo metallico rigido o flessibile

PIEDINI REGOLABILI

La cucina è corredata di 4 piedini regolabili che sono montati sulla base della stessa.

Per livellare la cucina avvitare o svitare i piedini con una chiave esagonale **attenendosi alle indicazioni delle figure 7.3a e 7.3b.**

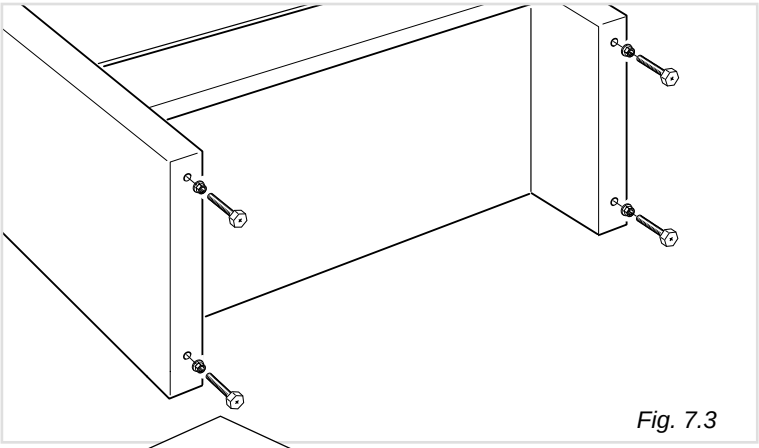


Fig. 7.3

Fig. 7.3a

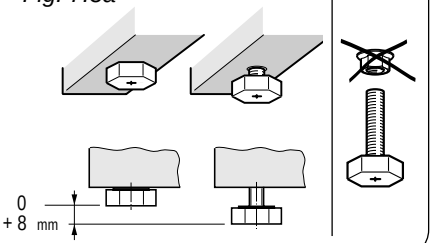
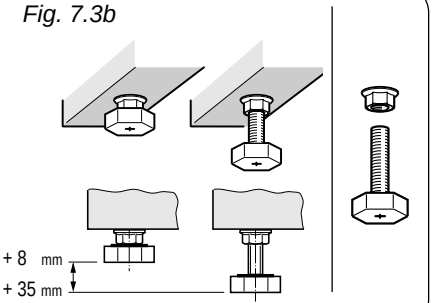


Fig. 7.3b



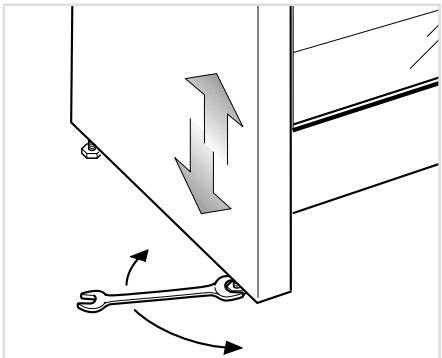


Fig. 7.4

MONTAGGIO DELL'ALZATINA

- Togliere i distanziatori "A" (fig. 7.5) dal lato posteriore del piano di lavoro svitando la vite di fissaggio.
- Togliere la vite "B".
- Applicare l'alzatina come evidenziato in figura e fissarla rimontando i distanziatori "A" e la vite "B".

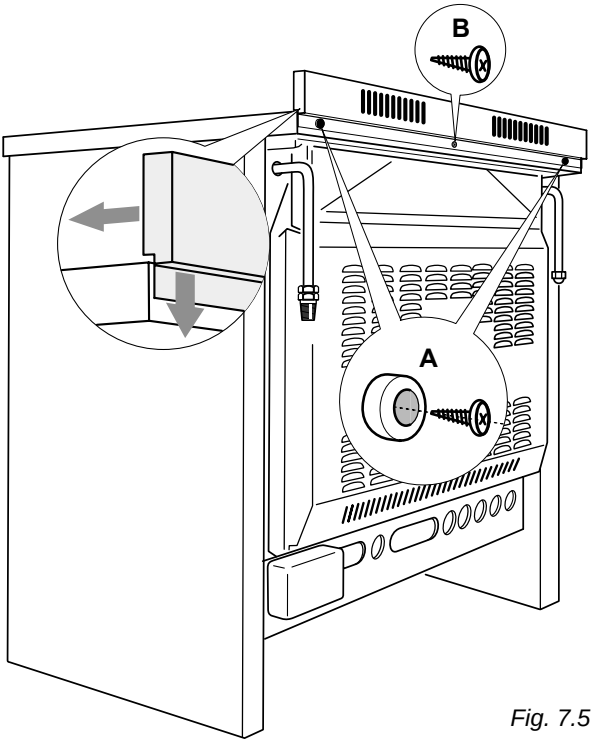


Fig. 7.5

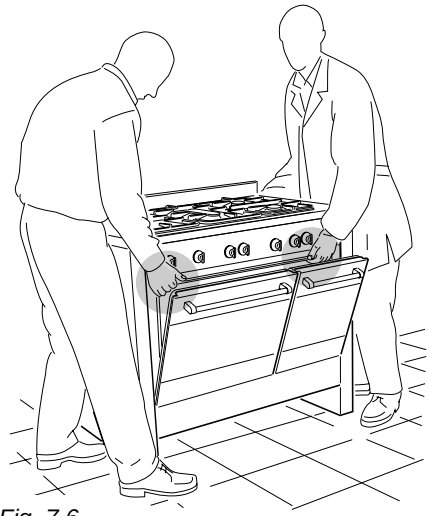


Fig. 7.6

MOVIMENTAZIONE DELLA CUCINA

ATTENZIONE: **La cucina deve essere sempre raddrizzata da due persone per evitare di danneggiare i piedi di appoggio ed i fianchi in acciaio (fig. 7.6).**

ATTENZIONE: **Non utilizzare la maniglia del forno per movimentare la cucina (fig. 7.7).**

ATTENZIONE : Quando si sposta la cucina nella sua posizione definitiva, **NON TRASCINARLA** (fig. 7.8), ma sollevare i piedi dal pavimento (fig. 7.6).

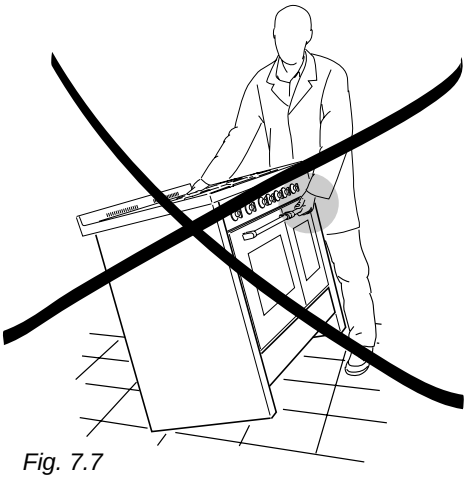


Fig. 7.7

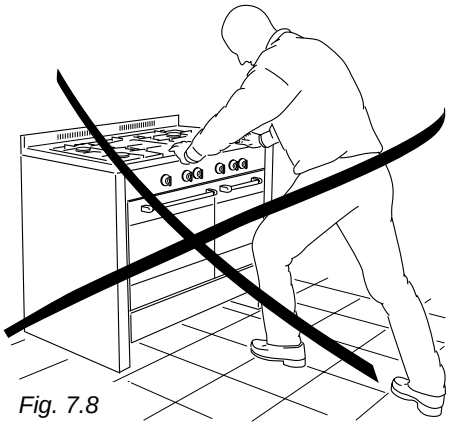


Fig. 7.8

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. 7.9).
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. 7.10).
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 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 (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. 7.9).

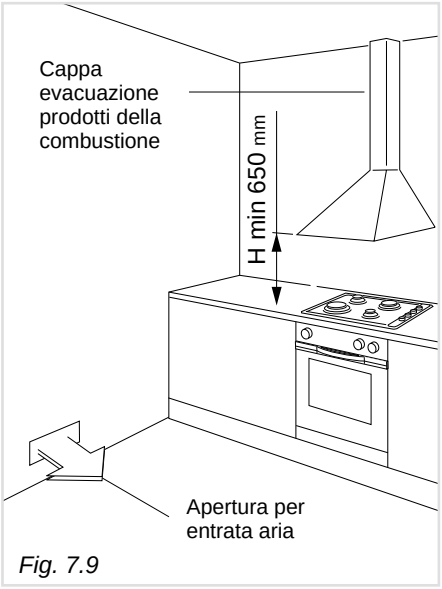


Fig. 7.9

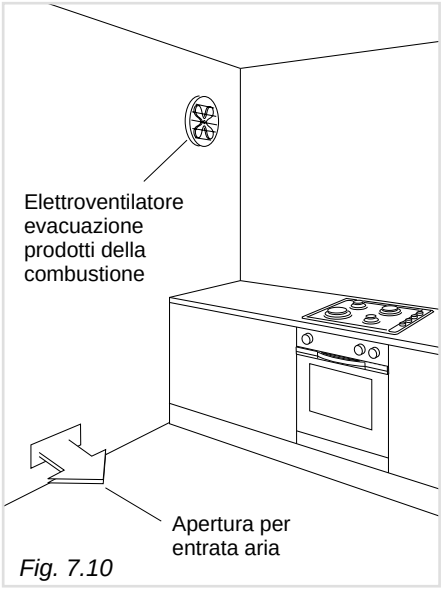


Fig. 7.10

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 della cucina possono essere raggruppati, per le loro caratteristiche, in due tipi:

IT **Cat: II 2H3+**

- Gas naturale G20
- L.P.G. G30/G31

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. 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.

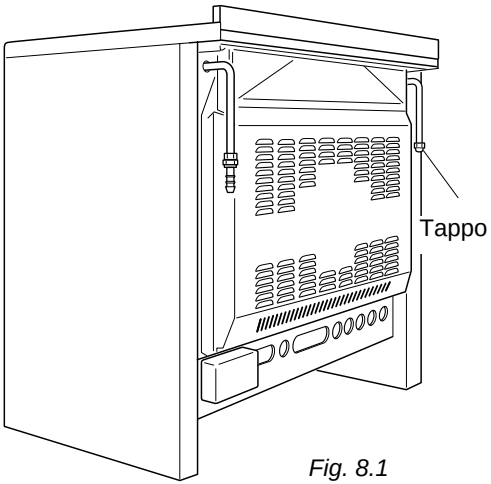


Fig. 8.1

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

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.

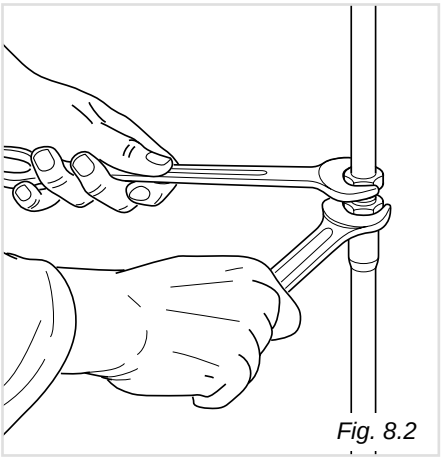


Fig. 8.2

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

– 1 portagomma "**M**" per G20

– 1 riduzione "**R**" per G30/G31

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

Collegamento gas con tubo in gomma

Solo per installazioni: Classe 1

Gas metano G20

– 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. G30/G31

– Montare sul portagomma "**M**" 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.

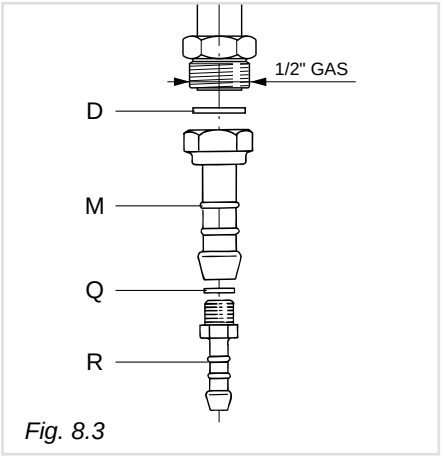


Fig. 8.3

Collegamento gas con tubo metallico rigido o flessibile

Solo per installazioni: Classe 1 e/o 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.

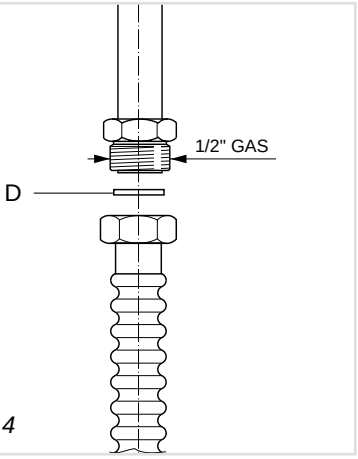


Fig. 8.4

IMPORTANTE:

La guarnizione "**D**" e "**Q**" (fig. 8.3 - 8.4) 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 delle guarnizioni 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.

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

– 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

SOSTITUZIONE INIETTORI DEI BRUCIATORI DEL PIANO A GAS

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. 8.5a - 8.5b) con quelli idonei per il gas da utilizzare.

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

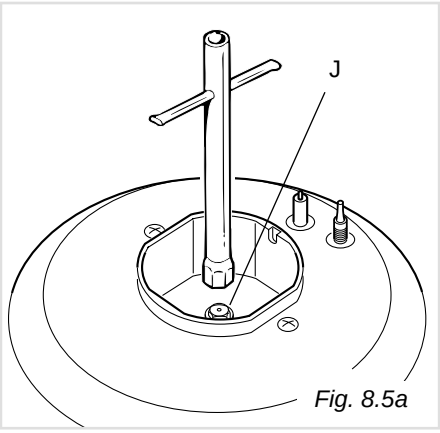


Fig. 8.5a

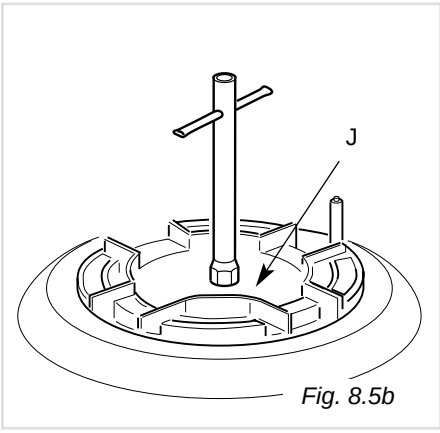


Fig. 8.5b

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)	2,0
Semirapido (SR)	3,5
Rapido (R)	6,0
Tripla corona (TC)	7,0

IT

Cat: II 2H3+

BRUCIATORE	PORTATA NOMINALE [kW]	PORTATA RIDOTTA [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G20 - Metano 20 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	by-pass [mm]	Ø iniettore [1/100 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)

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.

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO

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. 8.6).

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 con un cacciavite a taglio agire sulla vite F, attraverso l'apposito foro del microinterruttore (fig. 8.6), fino ad ottenere la fiamma desiderata.

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

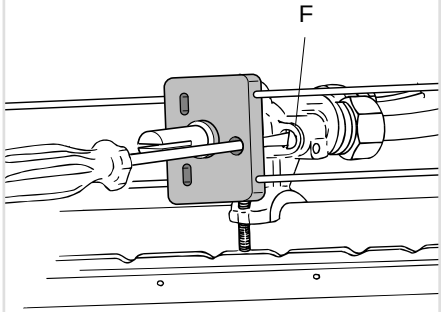


Fig. 8.6

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.

– 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 deve essere sempre accessibile.

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, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato.
Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi 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.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, di 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. 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 9.2:
  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**.

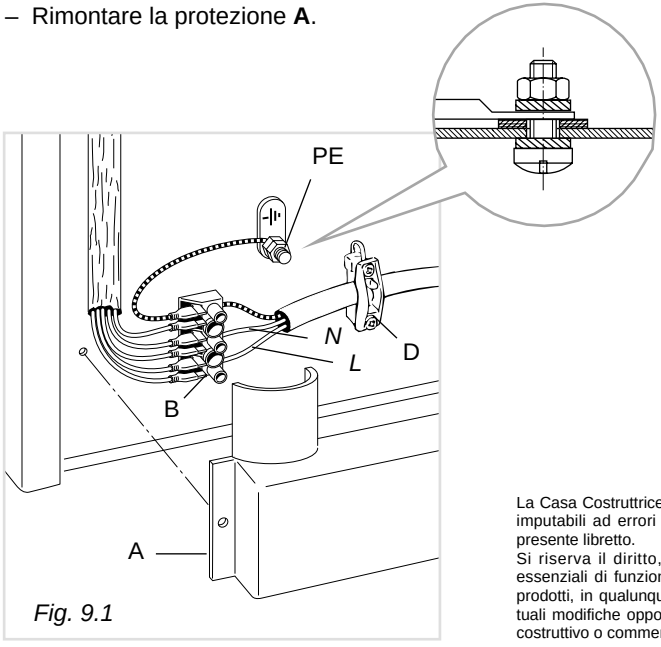


Fig. 9.1

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

"TIPO H05RR-F"

230 V ~ 3 x 2,5 mm²

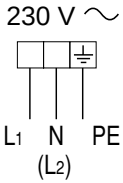
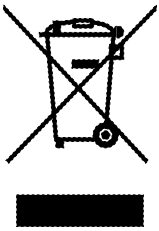


Fig. 9.2

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.

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 esser 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.

DēLonghi

Living innovation

codice 1102584 - ß3