ISTRUZIONI PER L'USO
CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE

CUCINE serie C66

CE IT

DēLonghi
Living innovation

modello
YEM.. 664

Gentile Cliente

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

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

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

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

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

GARANZIA

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

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

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

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

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

Dichiarazione di conformità CE

– Questa cucina è stata progettata per essere utilizzata solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.

– Questo cucina è stato concepita, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:

- Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 90/396/CEE;
- Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
- Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
- Requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

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.

– L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo ♺.

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

– L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per uso non professionale in abitazioni comuni.

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

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

– Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

– Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

– L'installazione e tutti i collegamenti a gas/elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.

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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve 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.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

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

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

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

✓ Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti della cucina raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.

✓ Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.

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

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

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

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

1 PIANO DI LAVORO e FRONTALE COMANDI

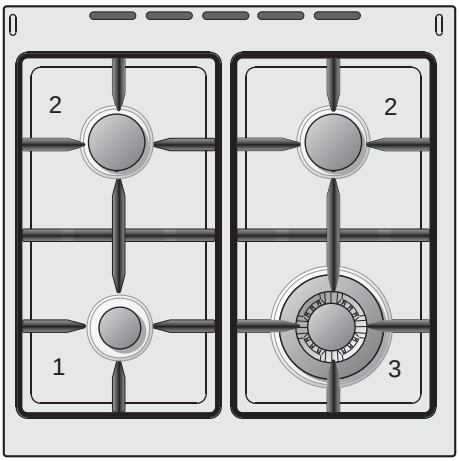


Fig. 1.1

PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

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

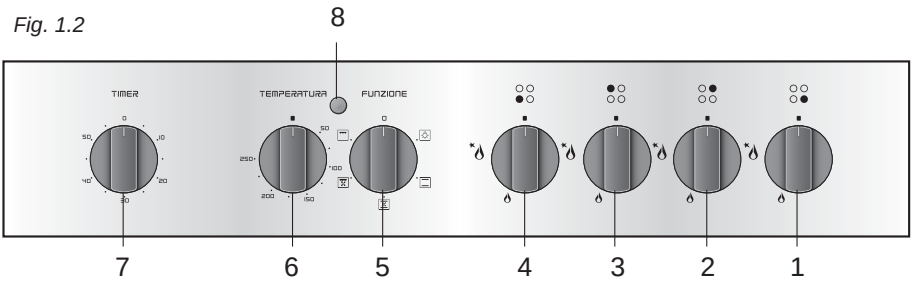
NOTE:

✓ 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.

FRONTALE COMANDI

Fig. 1.2



DESCRIZIONE DEI COMANDI

1. Manopola bruciatore anteriore destro
2. Manopola bruciatore posteriore destro
3. Manopola bruciatore posteriore sinistro
4. Manopola bruciatore anteriore sinistro
5. Manopola commutatore forno
6. Manopola termostato forno
7. Manopola contaminuti 60'

Luce spia:

8. Spia rossa termostato forno

2 USO DEL PIANO DI LAVORO

BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori é regolato da un rubinetto valvolato comandato da una manopola di (fig. 2.1).
Sul cruscotto comandi sono riportati i seguenti simboli:

– disco pieno ● = rubinetto chiuso

– simbolo = apertura max o portata max

– simbolo = apertura min o portata minima.

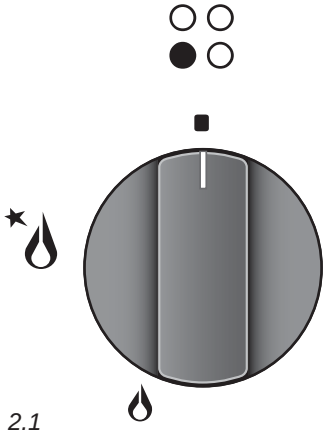


Fig. 2.1

- 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.

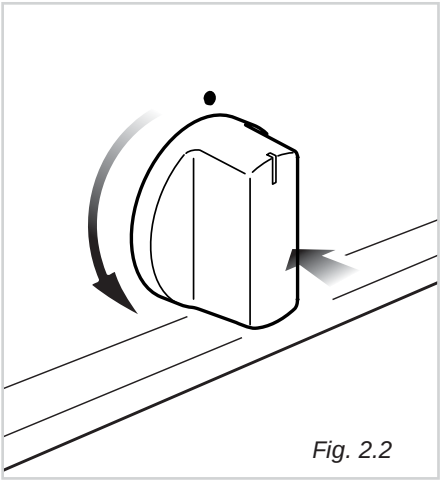


Fig. 2.2

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.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI CON VALVOLATURA DI SICUREZZA ED ACCENSIONE ELETTRICA

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:

DIAMETRO PENTOLE		
BRUCIATORI	MINIMO	MAX.
Ausiliario	12 cm	14 cm
Semirapido	16 cm	24 cm
Tripla corona	26 cm	28 cm
non utilizzare pentole concave o convesse		

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.

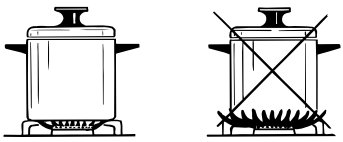


Fig. 2.3

3 FORNO STATICO VENTILATO

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

CARATTERISTICHE GENERALI

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

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

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

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

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO STATICO VENTILATO

– Resistenza inferiore	1000 W
– Resistenza superiore	800 W
– Resistenza grill	2000 W

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

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

a. **per convezione naturale**
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. **per convezione forzata**
Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore. È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. **per irraggiamento e ventilazione**
Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. **per irraggiamento**
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

MOLTO IMPORTANTE:
Quando si utilizza il forno è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina.

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

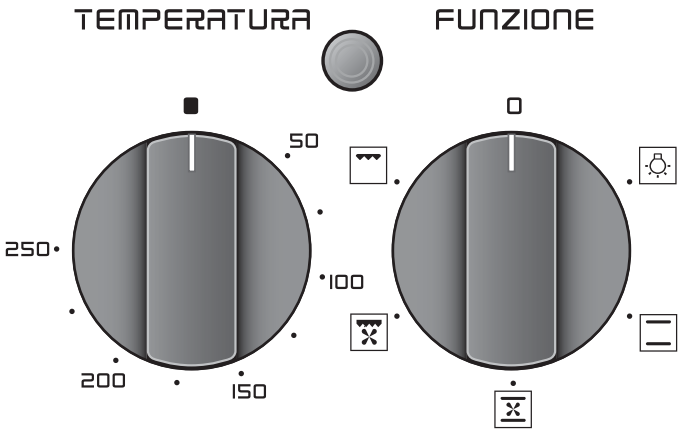


Fig. 3.1

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 °C a 250 °C).
La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

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. In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.

COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono: gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50 °C e 250 °C con la manopola del termostato.
È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

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

COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

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

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

SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

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

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

COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono: il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.
Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50 °C e 175 °C.
Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA".

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

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

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

COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.
Da usare con la porta del forno chiusa e la manopola del termostato nella posizione 225 °C per 15 minuti, poi nella posizione 175 °C.
Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE".
Consigliata per: azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

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

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

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

a. Portare il commutatore nelle pos.
b. Portare la manopola del termostato nella posizione 175 °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 130 °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.

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 °C e 200 °C
– che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione del selettore funzioni, la grigliatura avviene su tutti i lati perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione 175 °C, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

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

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

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

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

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

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

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.
Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.
Grigliare con la porta del forno **chiusa**

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

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

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

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

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

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

– Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20 °C - 25 °C tra i diversi cibi.

– L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ognuno.
  Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

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

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.
Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

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

4 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. 4.1) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

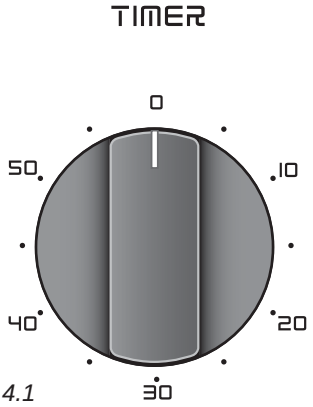


Fig. 4.1

5 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.**

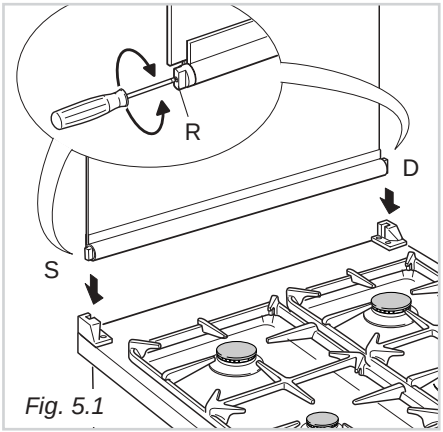


Fig. 5.1

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. 5.1)

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. 5.1).

Non chiudere il coperchio con il fornello acceso.

IL COPERCHIO IN VETRO PUÒ ROMPERSI SE RISCALDATO

Non chiuderlo quando i bruciatori o il forno sono accesi o ancora caldi.

Non appoggiare sul coperchio pentole calde ed oggetti pesanti.

Togliere eventuali prodotti causati da tracimazione dalla superfice del coperchio prima di aprirlo.

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.

I bruciatori rimangono molto caldi dopo l'utilizzo.
Tenere i bambini ad una distanza di sicurezza.

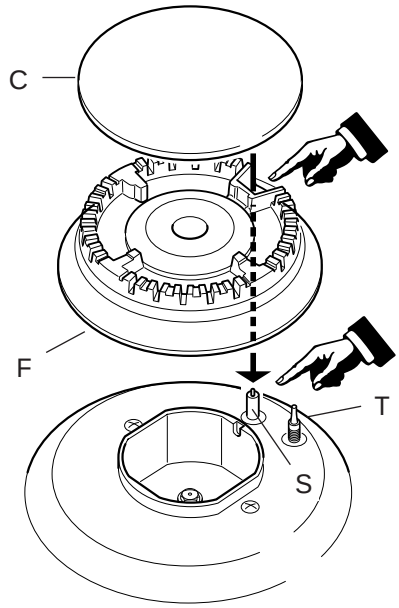


Fig. 5.2

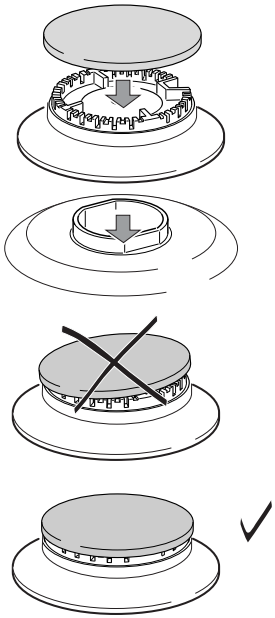


Fig. 5.3

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI

É molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma F e del cappello C del bruciatore (vedere figura 5.2 - 5.3) perchè un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

Verificare che l'elettrodo "S" (fig. 5.2) sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

Verificare che la sonda "T" (fig. 5.2) 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.

BRUCIATORE A TRIPLA CORONA

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato in fig. 5.4 facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalla freccia.
Il bruciatore correttamente posizionato non deve ruotare (fig. 5.4)

Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello A e l'anello B (fig. fig. 5.5 - 5.6)

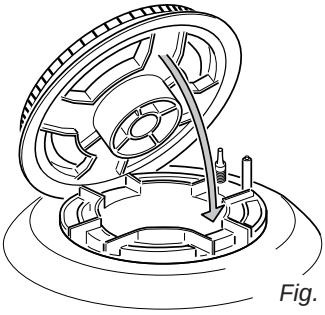


Fig. 5.4

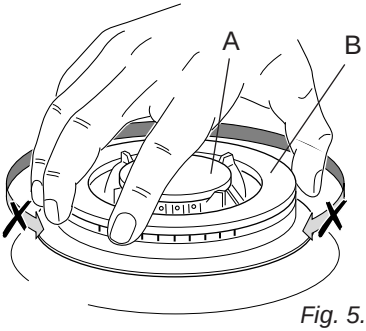


Fig. 5.5

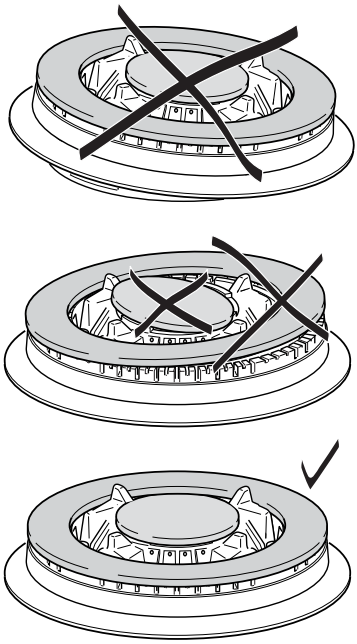


Fig. 5.6

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate 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 E ALLUMINIO - SUPERFICI VERNICIATE E SERIGRAFATE

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.

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

INTERNO DEL FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato.

La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda.

Prodotti chimici specifici per la pulizia dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova su una piccola superficie della cavità del forno.

Non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette o spugne abrasive.

NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.

Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

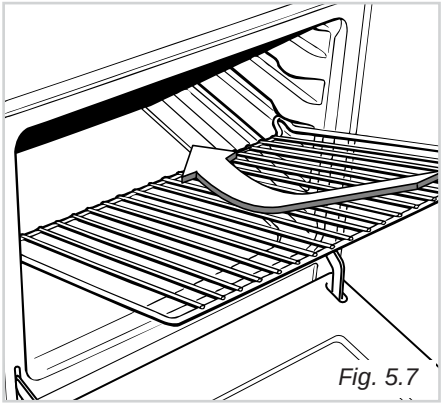


Fig. 5.7

MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Le griglie, che sono provviste di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, devono essere inserite nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 5.7.

Per l'estrazione operare a ritroso

CASSETTO

Il cassetto si può togliere come un normale cassetto (fig. 5.8).

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

- Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti;
- Togliere l'alimentazione elettrica;
- Svitare la calotta protettiva **C** (fig. 5.9);
- Svitare e sostituire la lampada **B** con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 230V 50 Hz, E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa);
- Rimontare la calotta di protezione;

NOTA: La sostituzione della lampada non è coperta dalla garanzia.

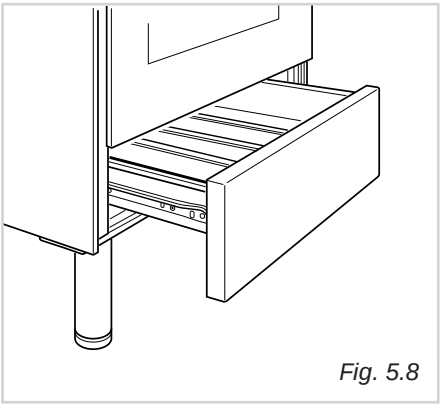


Fig. 5.8

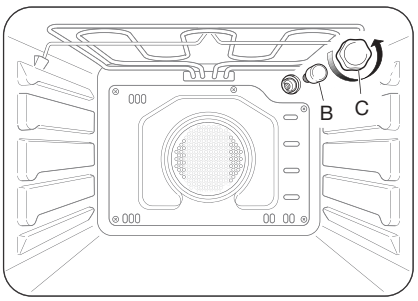


Fig. 5.9

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

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

– Aprire completamente la porta del forno (fig. 5.10a).

– Aprire completamente la leva “A” delle cerniere destra e sinistra (fig. 5.10b).

– Impugnare la porta come illustrato in fig. 5.10.

– Socchiudere dolcemente la porta (fig. 5.10c) fino a quando le leve “A” delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte “B” della porta (fig. 5.10c).

– Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 5.10d).

– Appoggiare la porta su una superficie morbida.

– Per rimontare la porta operare a ritroso.

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.

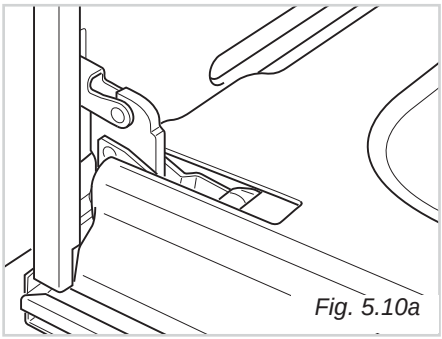


Fig. 5.10a

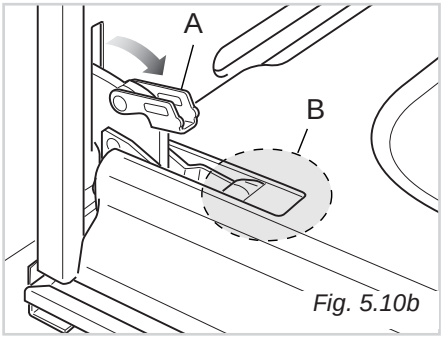


Fig. 5.10b

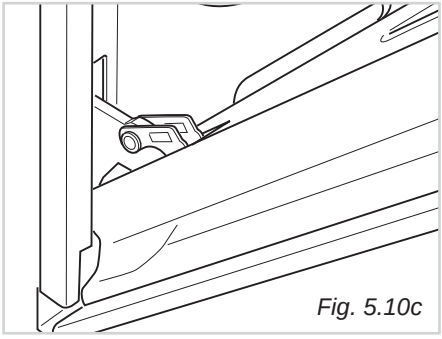


Fig. 5.10c

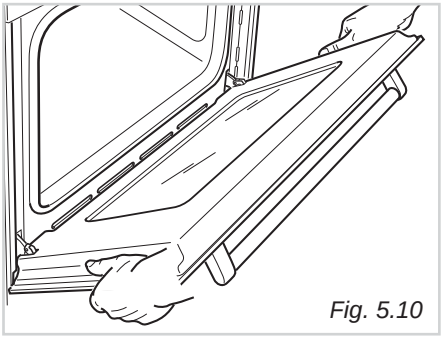


Fig. 5.10

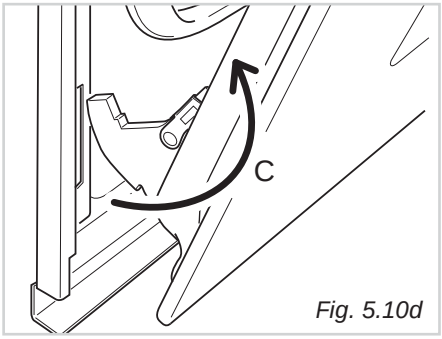


Fig. 5.10d

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**.

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 6.1 o 6.2.

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

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

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

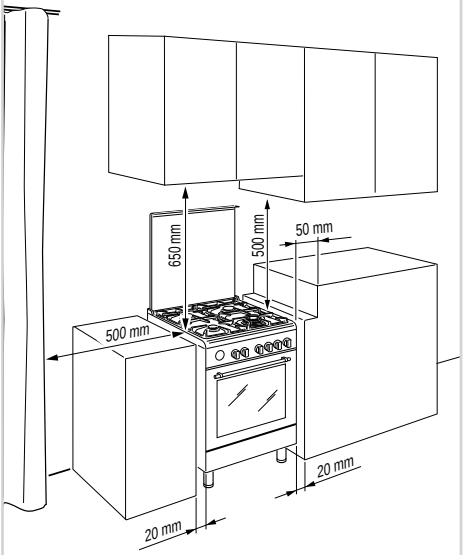


Fig. 6.1

■ **Classe 1**

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo metallico rigido o flessibile

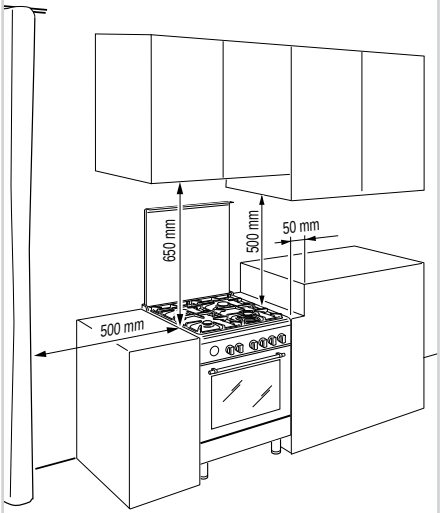


Fig. 6.2

■ **Classe 2**
■ **Sottoclasse 1**

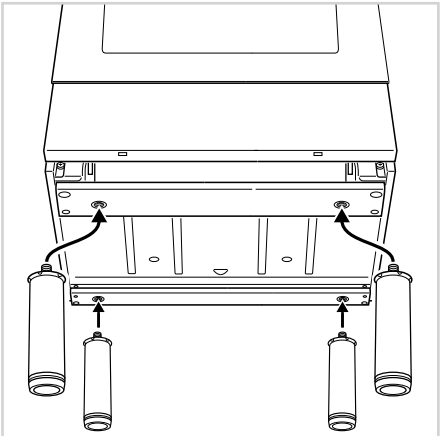


Fig. 6.3

MONTAGGIO DEI PIEDI REGOLABILI

I piedi regolabili devono essere montati sulla base della cucina prima del suo utilizzo.

Montare i 4 piedi avvitandoli nei traversi del basamento come illustrato nella figura 6.3.

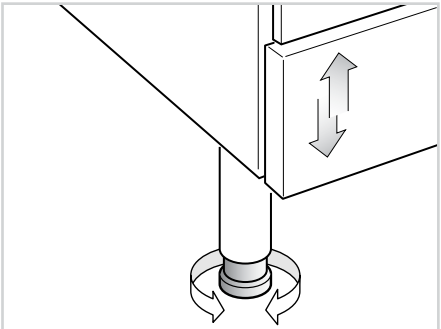


Fig. 6.4

LIVELLAMENTO DELLA CUCINA

In caso di necessità la cucina può essere livellata avvitando o svitando la parte terminale dei piedi (fig. 6.4)

MOVIMENTAZIONE DELLA CUCINA

ATTENZIONE: **La cucina deve essere sempre raddrizzata da due persone per evitare di danneggiare i piedi (fig. 6.5).**

ATTENZIONE: **Non utilizzare la maniglia del forno per movimentare la cucina (fig. 6.6).**

ATTENZIONE : Quando si sposta la cucina nella sua posizione definitiva, **NON TRASCINARLA** (fig. 6.7), ma sollevare i piedi dal pavimento (fig. 6.5).

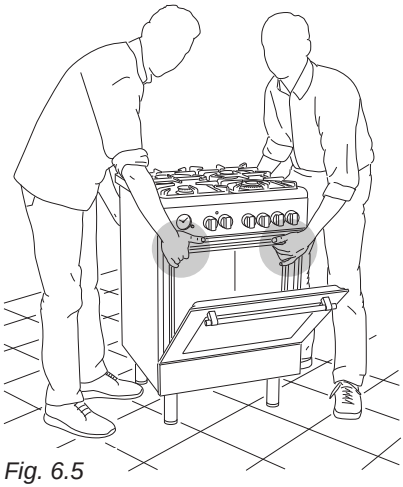


Fig. 6.5

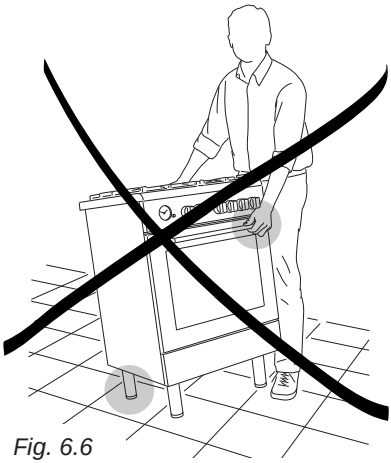


Fig. 6.6

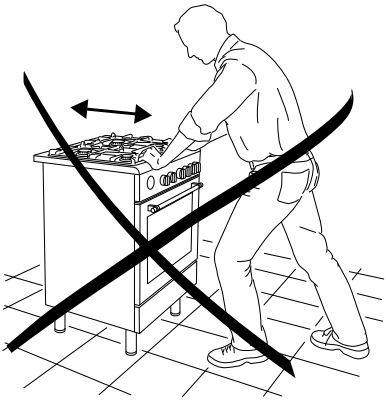


Fig. 6.7

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. 6.8).

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. 6.8).
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. 6.9).
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).

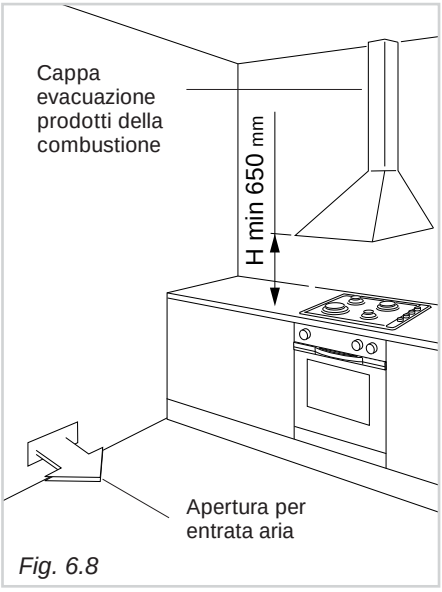


Fig. 6.8

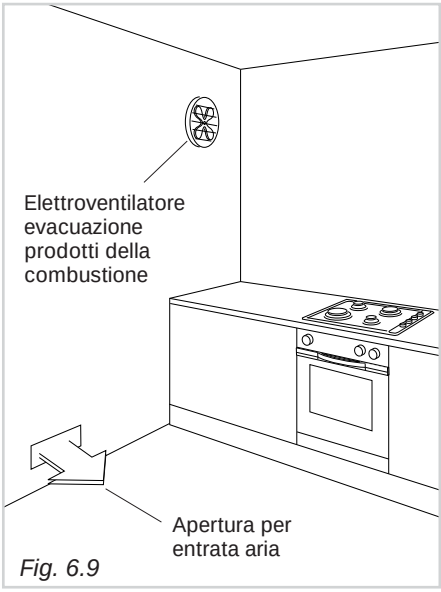


Fig. 6.9

7 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 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.

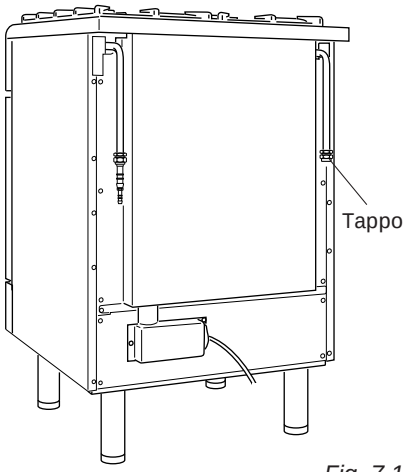


Fig. 7.1

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. 7.1) utilizzando il terminale destro o sinistro della rampa della cucina; il tubo non deve attraversare la cucina.

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

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

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

Il gruppo di raccordo (fig. 7.3) si compone di:

– 1 portagomma "**M**" per G20
– 1 riduzione "**R**" per G30/G31
– guarnizioni di tenuta "**D**" e "**Q**"

IMPORTANTE:

Tutte le operazioni di avvitamento o svitamento del portagomma e della riduzione devono essere effettuate con l'ausilio di 2 chiavi (fig. 7.2).

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

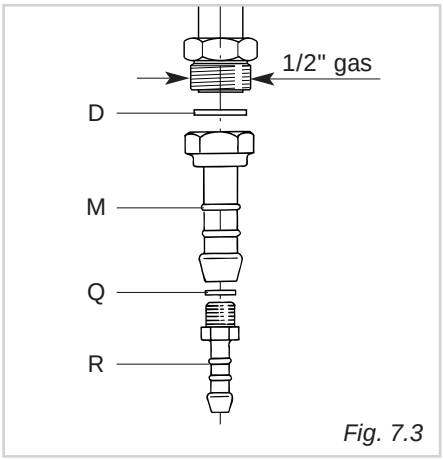


Fig. 7.3

Collegamento gas con tubo in gomma

Solo per installazione Classe 1

Gas metano G20

– Montare il raccordo portagomma "**M**" interponendo la guarnizione di tenuta "**D**" (fig. 7.3).
– 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. 7.3).
– 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.

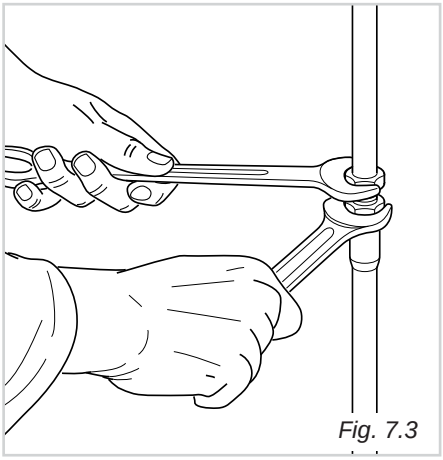


Fig. 7.3

Collegamento gas con tubo metallico rigido o flessibile

Per installazione: Classe 1 o 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.

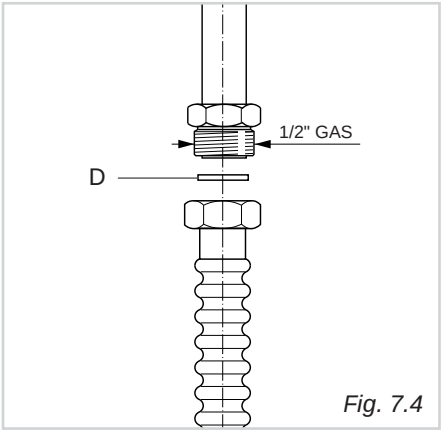


Fig. 7.4

Per effettuare il collegamento gas è necessario togliere il portagomma "M" (fig. 7.3) ed avvitare direttamente sulla rampa il terminale del tubo metallico interponendo la guarnizione "D" (fig. 7.4).

Le operazioni descritte devono essere effettuate con 2 chiavi (fig. 7.3).

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.

ATTENZIONE ai componenti da utilizzare per l'allacciamento gas:

– Il tubo in gomma deve avere una lunghezza massima di 1,5 metri e deve essere conforme alle norme UNI CIG 7140

– Le fascette stringitubo per il tubo in gomma devono essere conformi alle norme UNI CIG 7141

– I tubi metallici devono avere una lunghezza massima di 2 metri e devono essere conformi alle norme UNI CIG 9891

– Le guarnizioni per l'allacciamento con tubi metallici devono essere conformi alle norme UNI CIG 9264

IMPORTANTE:

La guarnizione D e Q (fig. 7.3 e 7.4) sono gli elementi che garantiscono la tenuta della connessione raccordo-rampa.
Si consiglia di sostituirle quando dovessero presentare anche la minima deformazione o imperfezione.

In particolare si raccomanda:

– Che il collegamento con tubi metallici rigidi non provochi sollecitazioni alla rampa gas.

– Che il tubo flessibile non vada in alcun punto a contatto con parti calde della cucina.

– Che il tubo flessibile non venga a contatto con bordi taglienti o spigoli vivi.

– Che il tubo non sia soggetto a sforzi di trazione o torsione e non presenti curve troppo strette o strozzature.

– Che il tubo sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per controllare il suo stato di conservazione.

– Consigliamo la sostituzione del tubo alla data di scadenza o al minimo segno di deterioramento.

– Consigliamo la sostituzione della guarnizione al minimo segnale di deformazione o imperfezione.

– Che venga chiuso il rubinetto della bombola o della tubazione immediatamente a monte dell'apparecchio ogniqualvolta questo non sia utilizzato.

SOSTITUZIONE INIETTORI DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

Ogni cucina ha in dotazione una serie di iniettori per i vari tipi di gas.
Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

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

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

– Togliere griglie, coperchietti e spartifiamma dei bruciatori.

– Con una chiave fissa sostituire gli ugelli "**J**" (Fig. 7.5a - 7.5b) con quelli idonei per il gas da utilizzare (vd. Tabella iniettori a pag. 30).

.

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

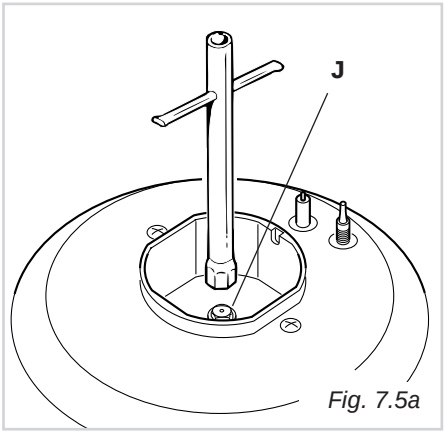


Fig. 7.5a

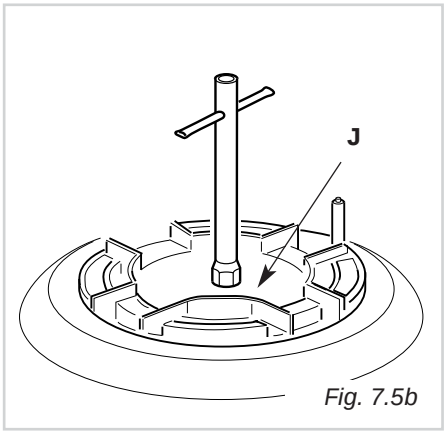


Fig. 7.5b

TABELLA INIETTORI

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]	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)
Tripla corona	3,50	1,50	65	95	regolabile	135 (T)

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

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. 7.6).

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. 7.6), fino ad ottenere la fiamma desiderata.

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

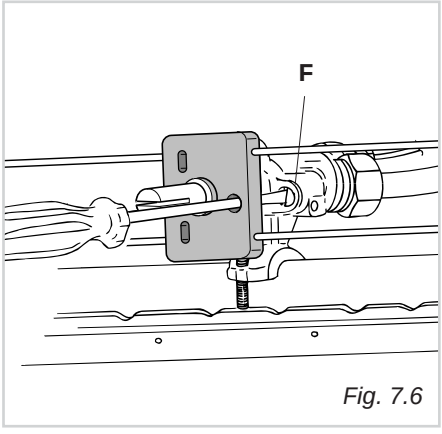


Fig. 7.6

LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato.

8 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.

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. 8.1).
– 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 8.2:
  L corrisponde al conduttore di linea (colore Marrone)
  N corrisponde 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**.

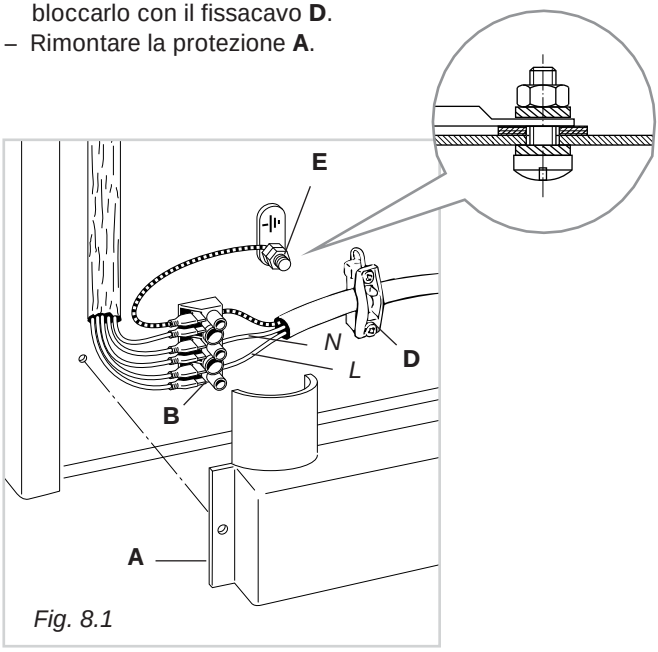


Fig. 8.1

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

"TIPO HO5RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

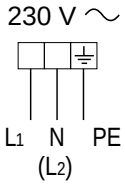


Fig. 8.2

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.

DēLonghi

Living innovation

codice 1103170 ß3