



ISTRUZIONI PER L'USO
CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE

**CUCINA ELETTRICA
VETROCERAMICA**

CE

DeLonghi
Living innovation

modello
YEM.. 664 V

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



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo .
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per uso non professionale in abitazioni comuni.
- Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Non fare cadere oggetti pesanti o appuntiti sulla superficie in vetroceramica. In caso di rotture o incrinature del piano in vetroceramica disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il servizio assistenza.
- Non graffiare il piano con utensili o oggetti taglienti. Non utilizzare il piano in vetroceramica come superficie di lavoro.
- Rischio di incendio! Non appoggiare materiale infiammabile sul piano in vetroceramica o nel cassetto.
- Dopo aver utilizzato la cucina assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di spento.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- 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 elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.

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 griglia e leccarda.
- 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.

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.

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.



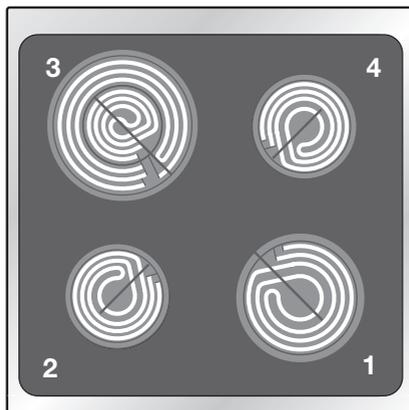


Fig. 1.1

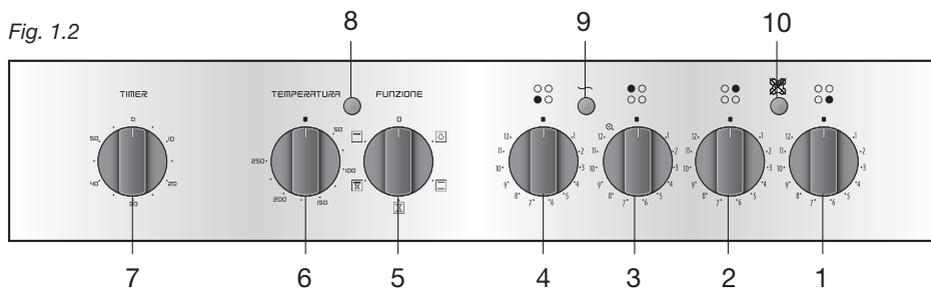
PIANO DI LAVORO - (fig. 1.1)

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 1. Zona di cottura 1 circuito | Ø 180 - 1700 W |
| 2. Zona di cottura 1 circuito | Ø 145 - 1200 W |
| 3. Zona di cottura 2 circuiti | Ø 210/120 - 2100/700 W |
| 4. Zona di cottura 1 circuito | Ø 145 - 1200 W |

✓ **Attenzione:** Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza.

FRONTALE COMANDI

Fig. 1.2



DESCRIZIONE DEI COMANDI

1. Manopola zona di cottura anteriore destra
2. Manopola zona di cottura posteriore destra
3. Manopola doppia zona di cottura posteriore sinistra
4. Manopola zona di cottura anteriore sinistra
5. Manopola commutatore forno
6. Manopola termostato forno
7. Manopola contaminuti 60'

Luci spia:

8. Spia termostato forno
9. Spia funzionamento zone cottura
10. Spia calore residuo zone di cottura

Il piano di cottura in vetroceramica presenta la caratteristica di permettere una rapida trasmissione del calore nel senso verticale, dagli elementi riscaldanti posti sotto il piano alle pentole appoggiate su di esso.

Il calore non si propaga invece in senso orizzontale e quindi il vetro rimane "freddo" a solo qualche centimetro dalla zona di cottura.

Quando il piano è in funzione, la lampada di segnalazione è accesa.

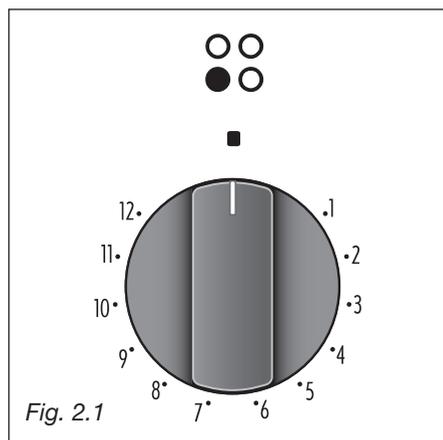
Le 4 zone di cottura sono rappresentate dai quattro dischi del piano.

Prima di accendere il piano, verificare che esso sia pulito.

MANOPOLA DI COMANDO DELLE ZONE DI COTTURA A CIRCUITO SINGOLO

L'elemento riscaldante della zona di cottura è comandato da un regolatore continuo di energia da 1 (temperatura minima) a 12 (temperatura massima).

L'intensità del riscaldamento delle zone di cottura può essere regolata in maniera continua da ■ (spento) a "12" (max).



NOTA IMPORTANTE:

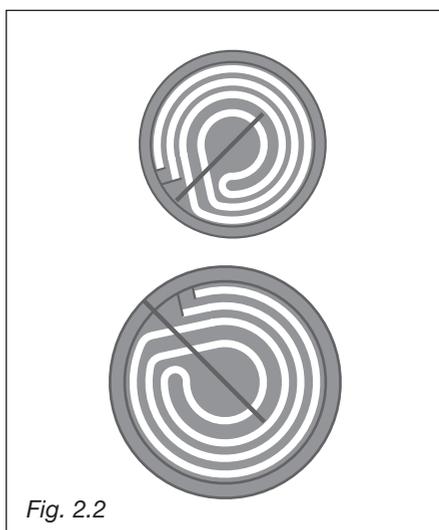
Gli elementi riscaldanti incorporano un termolimitatore che accende/spegne le resistenze elettriche, in qualsiasi posizione di cottura, per proteggere il surriscaldamento del vetro.

L'uso di pentole non idonee e/o un cattivo posizionamento delle pentole sulle zone di cottura può causare l'intervento molto frequente del termolimitatore, con conseguente riduzione delle prestazioni di cottura.

ZONA RADIANTE a circuito singolo (Fig. 2.2)

L'elemento riscaldante è costituito da una resistenza elettrica che permette una distribuzione uniforme del calore su tutta la zona di cottura.

È controllata da un regolatore continuo di energia (Fig. 2.1).



ZONA RADIANTE a doppio circuito

La zona di cottura si compone di due elementi riscaldanti: uno interno che può funzionare da solo e uno esterno che funziona assieme a quello interno per ampliare la zona di cottura (fig. 2.4)

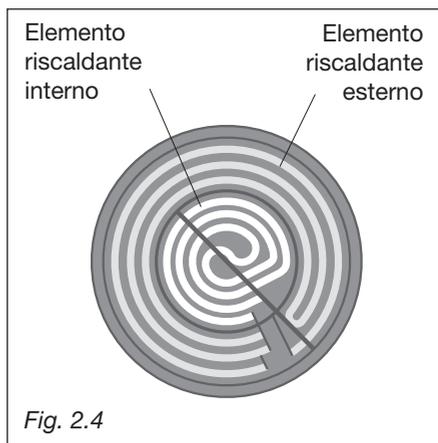
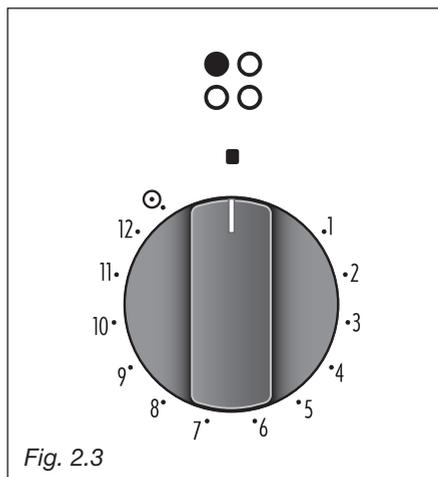
Ambedue gli elementi riscaldanti sono comandati da un regolatore continuo di energia da 1 (temperatura minima) a 12 (temperatura massima) (fig. 2.3).

Per accendere soltanto la zona interna ruotare la manopola in senso orario su una posizione da 1 a 12.

Per accendere entrambi gli elementi riscaldanti, ruotare completamente la manopola in senso orario sulla posizione . Poi ruotarla sulla posizione desiderata da 1 a 12 per regolare la temperatura di entrambi gli elementi riscaldanti.

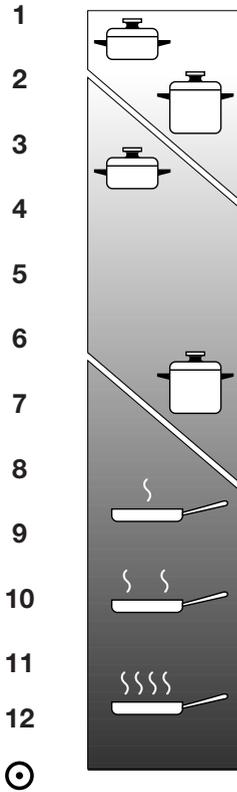
Nota: se si lascia la manopola alla posizione , la zona di cottura doppia funzionerà alla massima potenza.

Per ritornare ad usare soltanto la zona interna, ruotare la manopola sulla posizione  (si deve avvertire uno scatto), poi ruotarla in senso orario su una posizione da 1 a 12.



CONSIGLI DI COTTURA

TABELLA PER L'USO DELLE ZONE DI COTTURA



-  Riscaldamento
-  Cotture
-  Arrostire - Friggere

Posizione manopola	TIPO DI COTTURA
0	Spento
1 2	Per tenere i piatti al caldo. Per operazioni di scioglimento (burro, cioccolato, ecc.).
2 3 4	Per mantenere gli alimenti al caldo e per riscaldare liquidi in piccole quantità
4 5 6	Per riscaldare liquidi in quantità più elevate. Per preparare sughi, creme, minestre.
6 7	Bollitura di carne, spaghetti, minestre, cotture al vapore.
7 8	Cottura in recipienti senza coperchio, risotto, ecc.
8 9 10	Bolliture di grandi quantità, patate arroste, frittura, grigliate.
11 12	Fritture, patate fritte, bistecche, ecc.
	Accensione di entrambi gli elementi riscaldanti (Soltanto per la zona di cottura a doppio elemento riscaldante)

Fig. 2.5

Dopo un breve periodo di utilizzazione, l'esperienza Le insegnerà qual'è la posizione migliore per ciascun alimento.

LAMPADE SEGNALEZIONE CALORE RESIDUO

Quando la temperatura della zona di cottura è superiore a 60 °C, la lampada di segnalazione calore residuo  (fig. 2.6) si accende per segnalare che la zona è calda.

Questa lampada resta accesa anche dopo lo spegnimento della zona di cottura, per segnalare che la zona stessa è ancora calda. Il calore residuo persiste per un tempo abbastanza lungo dopo lo spegnimento della zona di cottura.

Durante questo tempo si dovrà evitare di toccare la zona di cottura; prestare attenzione soprattutto ai bambini.

La lampada si spegne automaticamente quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto di 60° C.

Consigli per una cottura rapida e corretta:

- Per abbreviare il tempo di cottura, girare la manopola al massimo al momento dell'accensione del piano. Dopo un breve periodo, posizionare la manopola sulla posizione desiderata per la cottura.
- Utilizzare recipienti a fondo piatto. È consigliabile che il fondo del recipiente sia dello stesso diametro (o leggermente più grande) della zona di cottura per un utilizzo ottimale dell'energia.
- Poiché la zona di cottura resta calda per un periodo apprezzabile dopo lo spegnimento del piano, si può spegnere la zona qualche minuto prima della fine della cottura. Il calore residuo permetterà di completare la cottura.
- Per risparmiare energia elettrica, cuocere utilizzando i coperchi.

**Non graffiare il piano con oggetti taglienti o appuntiti.
Non utilizzare il piano vetroceramica come superficie di appoggio.**



Fig. 2.6

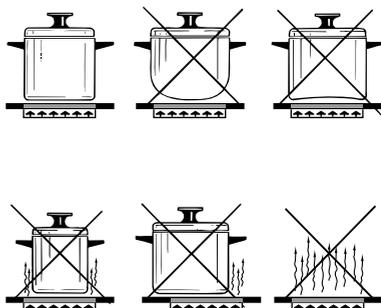


Fig. 2.7

CONSIGLI PER UNA UTILIZZAZIONE SICURA DEL PIANO

- Prima di accendere, verificare quale è la manopola che controlla la zona di cottura desiderata. È consigliabile posare il recipiente sulla zona di cottura prima dell'accensione e di ritirarlo dopo lo spegnimento.
- Utilizzare recipienti con fondo regolare e piatto (attenzione ai recipienti in ghisa). Fondi irregolari possono graffiare la superficie di vetroceramica. Verificare che il fondo sia pulito e asciutto.
- Verificare che il manico del recipiente non sporga dal piano per evitare di rovesciare inavvertitamente il contenuto. Questa precauzione rende inoltre più difficile ai bambini di raggiungere il recipiente stesso.
- Non utilizzare il piano se la superficie è rotta o danneggiata. Disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Non chinarsi sopra le zone di cottura se sono accese.
- Non appoggiare dei fogli di cottura o del materiale plastico sulle zone di cottura quando è calda.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento.
- Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.
- Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza.
- Non cucinare mai il cibo direttamente sul piano vetroceramica, ma in apposite pentole o contenitori.

NON UTILIZZARE RECIPIENTI IN VETRO SUL PIANO COTTURA IN VETRO CERAMICA. **NON UTILIZZARE** PENTOLE O PADELLE CON FONDO LAVORATO CON RIGATURE CIRCOLARI RUVIDE.

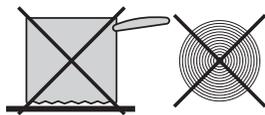


Fig. 2.8

PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia del piano, assicurarsi che esso sia spento.

Seguire scrupolosamente le istruzioni per la pulizia.

Levare le eventuali incrostazioni usando un apposito raschietto (Fig. 2.9). Togliere la polvere con uno straccio umido.

Si possono utilizzare dei detergenti, purché non abrasivi o corrosivi.

In ogni caso eliminare poi ogni residuo di detergente con uno straccio umido.

Si raccomanda di tenere lontani dal piano tutti gli oggetti che possono fondere al calore: oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o prodotti zuccherati.

Nel caso un oggetto si sia fuso sul piano, togliere subito (ancora quando il piano è caldo) il materiale usando un'apposito raschietto, al fine di evitare un deterioramento irreversibile della superficie in vetroceramica.

Evitare l'utilizzo di coltelli od oggetti appuntiti perché potrebbero danneggiare la superficie del piano.

Evitare altresì l'uso di spugna o pagliette abrasive che possono rigare irreparabilmente la superficie di vetroceramica del piano.

ATTENZIONE: MOLTO IMPORTANTE!

Se si pulisce il piano vetroceramico utilizzando un apposito strumento (es. raschietto) bisogna prestare particolare attenzione a non danneggiare la guarnizione agli angoli della superficie in vetroceramica.

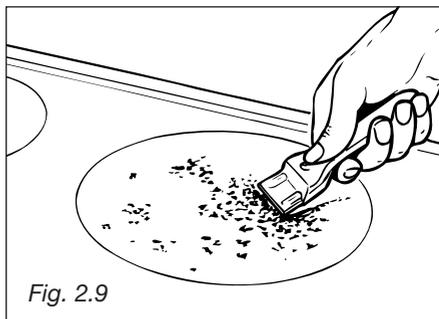


Fig. 2.9

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.
- e. **per ventilazione**
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

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

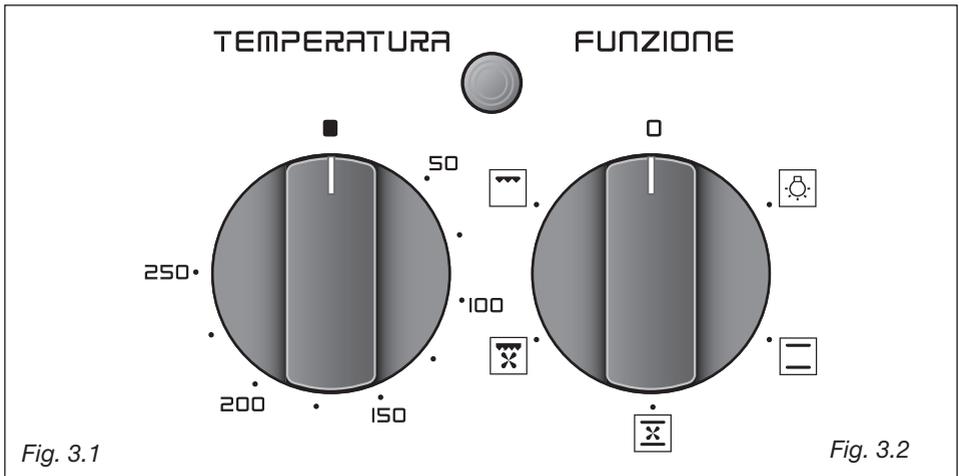


Fig. 3.1

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: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata. La temperatura può essere regolata tra 50 °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: arrostiti arrotondati, 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:

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

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

RIGENERAZIONE

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

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

ARROSTO

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

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180 °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.

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.

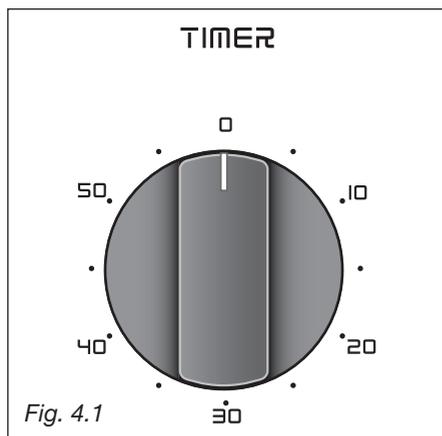
PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°
Pasta al forno	220°
Pizza con acciughe	225°
Riso alla creola	225°
Patate al latte	200°
Pomodori farciti	225°
Soufflé di formaggio	200°
Soufflé di patate	200°
Arrosto di vitello	200°
Nodini di vitello alla griglia	225°
Petti di pollo al pomodoro	200°
Pollo alla 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°

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

CONTAMINUTI 60'

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

La manopola di regolazione (fig. 4.1) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.



CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.

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 VERNICIAE 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.

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 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.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA

- Vedere pagina 11.

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

MONTAGGIO DELLA GRIGLIA DEL FORNO

La griglia, che é provvista di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, deve essere inserita nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 5.1.

Per l'estrazione operare a ritroso

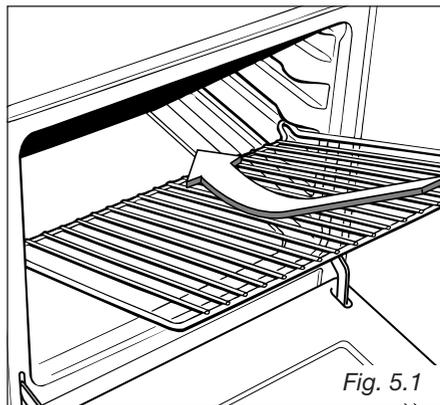


Fig. 5.1

CASSETTO

Il cassetto si può togliere come un normale cassetto (fig. 5.2).

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

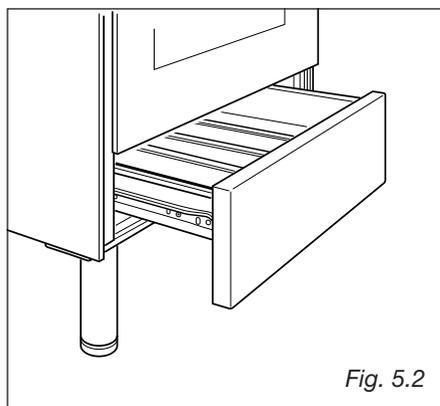


Fig. 5.2

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. 5.3);
- 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.

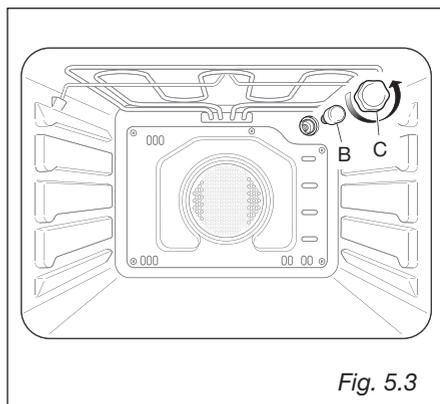


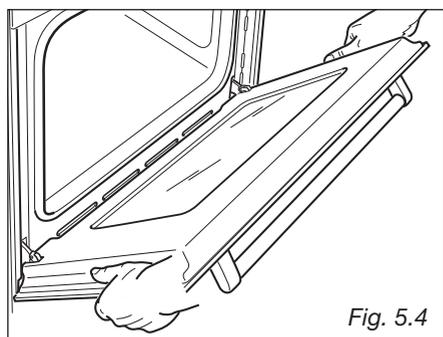
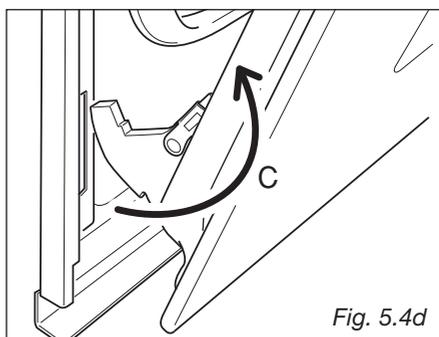
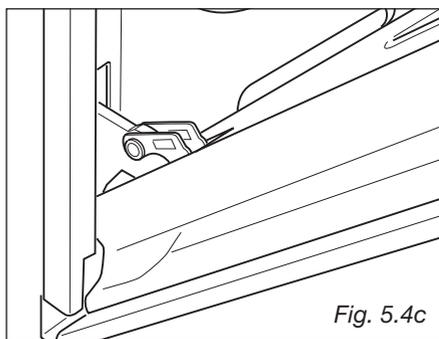
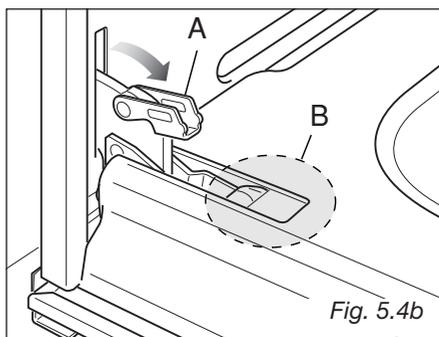
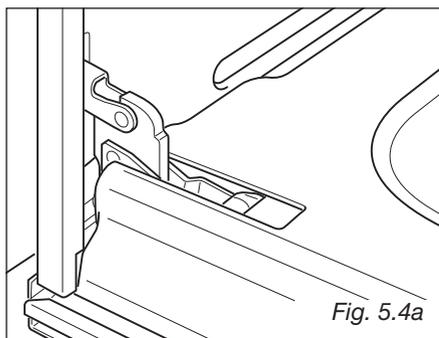
Fig. 5.3

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

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

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 5.4a).
- Aprire completamente la leva "A" delle cerniere destra e sinistra (fig. 5.4b).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 5.4.
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 5.4c) fino a quando le leve "A" delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte "B" della porta (fig. 5.4b).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 5.4d).
- 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 graffiare la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.



Consigli per l'installatore

IMPORTANTE

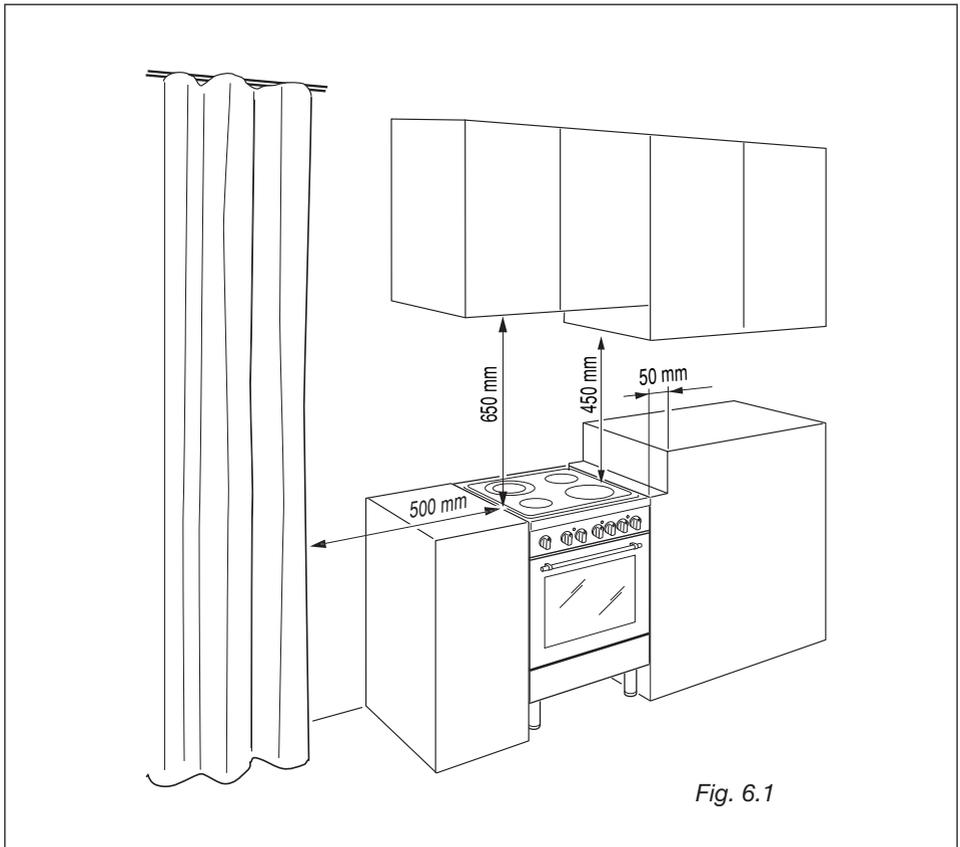
- Per una perfetta installazione della cucina è necessario ricorrere ad un INSTALLATORE QUALIFICATO. La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- 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.**

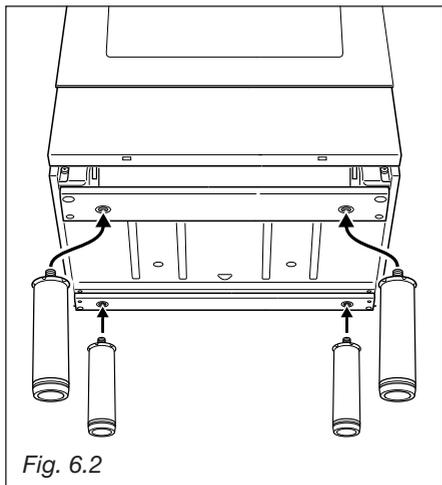
INSTALLAZIONE DELLE CUCINE

Le condizioni di installazione, per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti alla cucina, devono essere conformi alla figura 6.1.

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.**
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

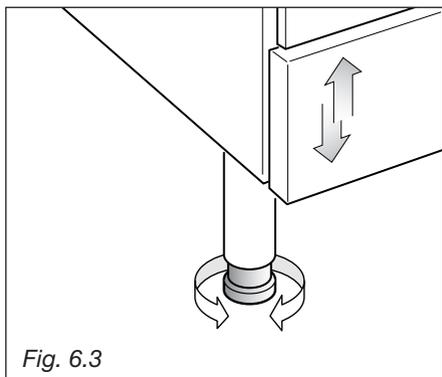




MONTAGGIO DEI PIEDI REGOLABILI

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 6.2.



LIVELLAMENTO DELLA CUCINA

In caso di necessità la cucina può essere livellata avvitando o svitando la parte terminale dei piedi (fig. 6.3)

MOVIMENTAZIONE DELLA CUCINA

ATTENZIONE: La cucina deve essere sempre raddrizzata da due persone per evitare di danneggiare i piedi (fig. 6.4).

ATTENZIONE: Non utilizzare la maniglia del forno per movimentare la cucina (fig. 6.5).

ATTENZIONE : Quando si sposta la cucina nella sua posizione definitiva, **NON TRASCINARLA** (fig. 6.6), ma sollevare i piedi dal pavimento (fig. 6.4).

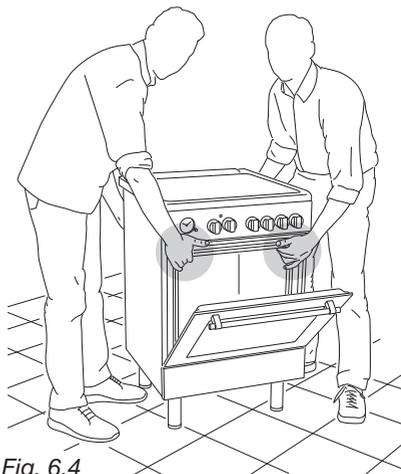


Fig. 6.4

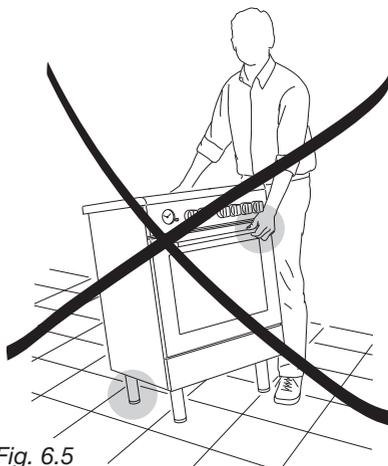


Fig. 6.5



Fig. 6.6

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.
- 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 personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto domestico 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. 7.1).
- Posizionare i cavallotti **C** sulla morsettiera **B** (fig. 7.1) secondo lo schema di fig. 7.2.
- Infilare nel fissacavo **D** il cavo di alimentazione di sezione adeguata come descritto nel capitolo "Sezione dei cavi di alimentazione" (fig. 7.1).
- Collegare i cavi alla morsettiera **B** ed al morsetto di terra **PE** secondo gli schemi di figura 7.2.
- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo **D**.
- Rimontare la protezione **A**.

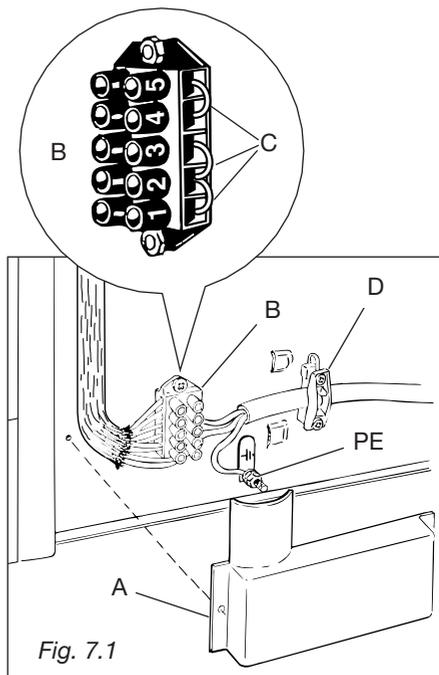


Fig. 7.1

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

"TIPO H05RR-F"

230 V ~	3 x 4 mm ² (**)
230 V3 ~	4 x 2,5 mm ² (**)
400 V3N ~	5 x 1,5 mm ² (**)
400 V2N ~	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) - Connessione murale

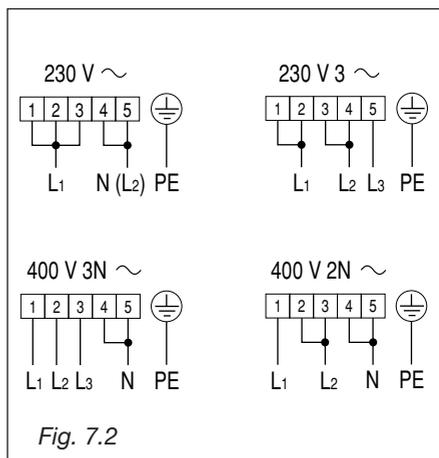


Fig. 7.2

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

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



Living innovation

cod. 1103227 - B3