



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

**CUCINA CON FORNO  
MULTIFUNZIONE GAS VENTILATO**



modello  
**TGV.. 664 A**

## **Gentile Cliente**

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

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

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

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

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

## **GARANZIA**

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

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

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

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

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

---

## **Dichiarazione di conformità CE**

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



## AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

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

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

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



## **AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE**

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

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

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

## **CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE**

- ✓ Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti della cucina raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- ✓ Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- ✓ Dopo aver utilizzato la cucina assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e inoltre, 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 griglia e vassoio.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.
- Attendere il raffreddamento della cucina, staccarla dalla rete di alimentazione elettrica, poi pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

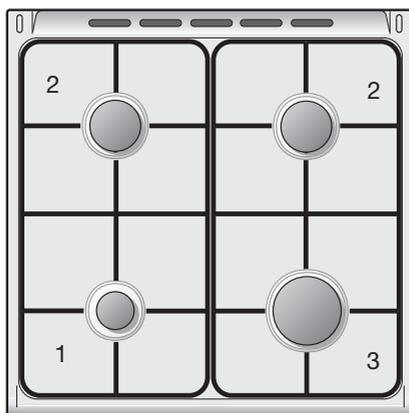


Fig. 1.1

## PIANO DI LAVORO - Descrizione fuochi

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

### 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

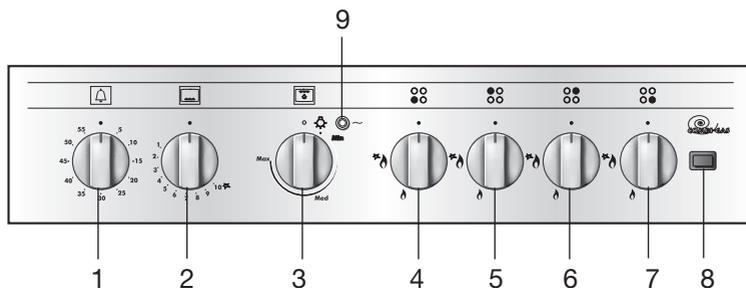


Fig. 1.2

## DESCRIZIONE DEI COMANDI

1. Manopola contaminuti 60'
2. Manopola termostato forno gas
3. Manopola luce e grill elettrico
4. Manopola bruciatore anteriore sinistro
5. Manopola bruciatore posteriore sinistro
6. Manopola bruciatore posteriore destro
7. Manopola bruciatore anteriore destro
8. Interruttore ventilatore forno
9. Spia di linea (grill elettrico)

## BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato da un rubinetto comandato dalla manopola di fig. 2.1.

Facendo coincidere l'indice della manopola con i simboli stampati sul cruscotto si ottiene:

– disco pieno ● = rubinetto chiuso

– simbolo  = apertura max o portata max

– simbolo  = apertura min. o portata min.

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

La portata massima serve per portare rapidamente all'ebollizione i liquidi, mentre quella ridotta consente il riscaldamento delle vivande in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.

Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.

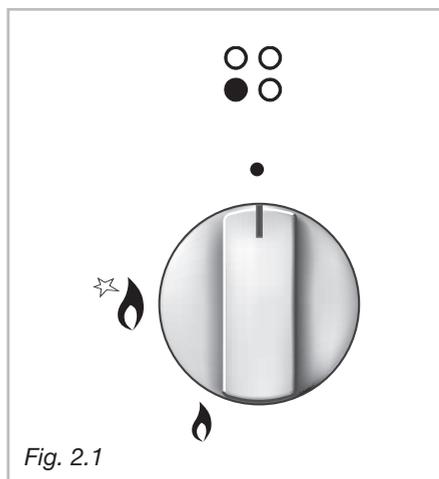


Fig. 2.1

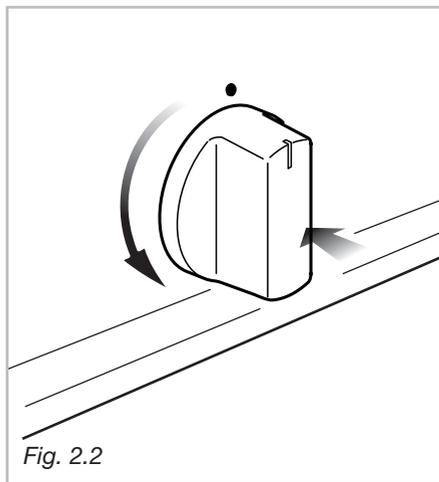


Fig. 2.2

**N.B.** Quando la cucina non è 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.

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

## ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Per accendere uno dei bruciatori:

- 1 - Ruotare la manopola del rubinetto gas in senso antiorario (fig. 2.2), 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.

## GRIGLIETTA PER PICCOLI RECIPIENTI

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



8 Fig. 2.3

## SCELTA DEL BRUCIATORE

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

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

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

BRUCIATORI	Ø PENTOLE
Ausiliario	12 <sup>(*)</sup> - 14 cm
Semirapido	16 - 24 cm
Rapido	24 - 26 cm

**non utilizzare pentole concave o convesse**

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

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

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

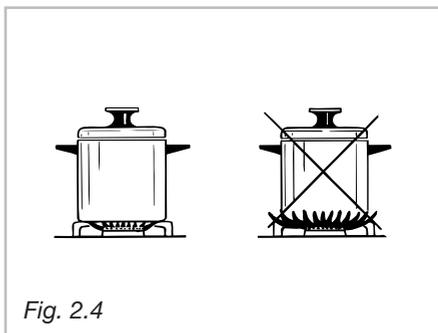


Fig. 2.4

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

**Tenere lontano i bambini.**

## CARATTERISTICHE GENERALI

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

La stessa operazione va eseguita anche per il grill elettrico.

Il forno è dotato di:

- un bruciatore a gas, posto sulla base, completo di valvolatura di sicurezza ed eccensione elettrica (potenza max 3,70 kW)
- un grill elettrico a raggi infrarossi, controllato da un termostato, posto sulla parte superiore della cavità forno (potenza 2000 W).
- un ventilatore, posto sulla parete posteriore, che può essere utilizzato in combinazione con il bruciatore a gas o il grill elettrico, oppure da solo senza riscaldamento.

### ATTENZIONE:

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

### ATTENZIONE:

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

## PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

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

### a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dal bruciatore a gas.

### b. per convezione forzata

Il calore prodotto dal bruciatore a gas viene distribuito nel forno dal ventilatore.

### d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza elettrica grill a raggi infrarossi.

### c. per irraggiamento e ventilazione

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

### c. per ventilazione

Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

## DISPOSITIVO DI SICUREZZA

Per motivi di sicurezza non è possibile utilizzare contemporaneamente il bruciatore a gas del forno e il grill elettrico.

**Il grill elettrico funziona soltanto quando la manopola del termostato è in posizione ● (spento), quindi:**

- Quando il bruciatore del forno è acceso un dispositivo di sicurezza impedisce l'accensione del grill elettrico.
- Se il grill elettrico è acceso, lo stesso dispositivo di sicurezza spegne il grill se si ruota la manopola del termostato gas.

## BRUCIATORE DEL FORNO

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

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

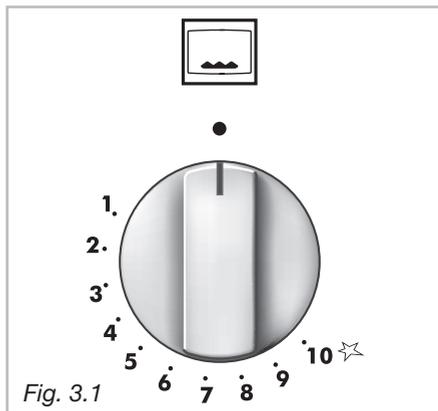


Fig. 3.1

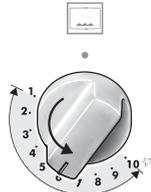
## MANOPOLA DEL TERMOSTATO

I numeri da 1 a 10, stampigliati sul pannello comandi in corrispondenza della manopola del termostato "gas" (fig. 3.1) indicano in modo crescente il valore della temperatura del forno come indicato nella tabella sotto riportata. La temperatura viene mantenuta costante sul valore regolato.

La colonna "FORNO GAS VENTILATO" si riferisce al bruciatore del forno utilizzato congiuntamente al ventilatore (cottura per convezione forzata), mentre la colonna "FORNO GAS" si riferisce al bruciatore del forno utilizzato senza l'ausilio del ventilatore (cottura per convezione naturale).

Il simbolo ✨ vicino alla posizione 10 indica che l'accensione elettrica è incorporata nella manopola e viene attivata dalla manopola stessa.

TABELLA TEMPERATURE FORNO

Regolazione manopola	 FORNO GAS VENTILATO	 FORNO GAS
1	130 °C	145 °C
2	140 °C	155 °C
3	155 °C	170 °C
4	165 °C	180 °C
5	180 °C	195 °C
6	190 °C	205 °C
7	205 °C	220 °C
8	215 °C	230 °C
9	230 °C	240 °C
10 ✨	240 °C	250 °C

## ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL FORNO

Per accendere il bruciatore del forno operare come segue:

**IMPORTANTE: La porta del forno deve rimanere aperta durante queste operazioni.**

1 – **Aprire completamente la porta del forno. Se questa operazione non viene compiuta si crea una condizione di pericolo.**

2 – Premere leggermente la manopola del termostato e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione 10 in corrispondenza della  (fig. 3.2), quindi premere a fondo la manopola per attivare l'accensione elettrica e aprire l'erogazione del gas

**Non continuare mai questa operazione per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si è acceso, attendere circa 1 minuto prima di ripetere l'accensione.**

Se l'accensione elettrica non funziona si può accendere manualmente il forno avvicinando una fiamma al foro "A", come illustrato in fig. 3.3.

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

4 – Regolare la manopola del termostato gas sulla temperatura desiderata.

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

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

Per un corretto utilizzo del forno a gas vedere i capitoli "COTTURA AL FORNO A GAS CON VENTILAZIONE", "COTTURA AL FORNO A GAS SENZA VENTILAZIONE".

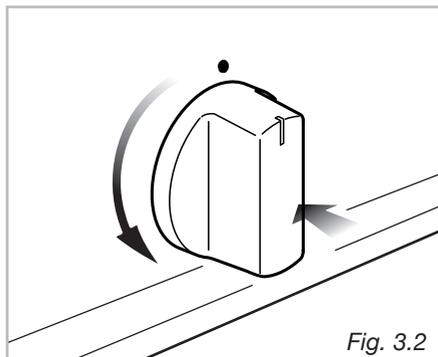


Fig. 3.2

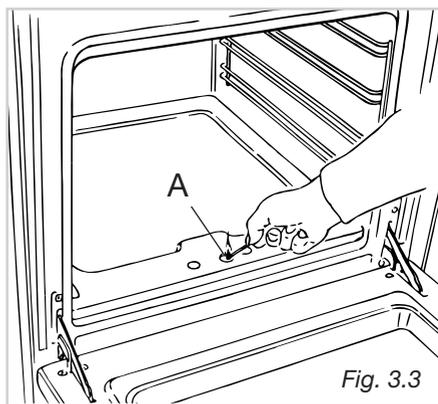


Fig. 3.3

## GRILL ELETTRICO CONTROLLATO DA TERMOSTATO

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

**Un dispositivo di sicurezza permette l'accensione del grill elettrico, soltanto se la manopola del bruciatore a gas del forno è in posizione "●" (spento).**

Il grill elettrico è controllato da un termostato che ha la funzione di impostare la temperatura di grigliatura e di mantenerla costante all'interno del forno. Ciò è ottenuto per mezzo di un bulbo, posto all'interno del forno, che deve essere sempre posizionato correttamente nel suo alloggiamento e deve essere sempre mantenuto pulito per effettuare il corretto rilevamento della temperatura.

Il grill si accende ruotando la manopola in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata tra "Min" e "Max" (fig. 3.4).

La luce spia a lato della manopola si accende quando il grill è in funzione.

Durante le cotture al grill la lampada del forno rimane sempre accesa.

**Utilizzare il grill sempre a porta chiusa.**

Per un corretto utilizzo del grill elettrico vedere i capitoli "COTTURA AL GRILL CON VENTILAZIONE", "COTTURA AL GRILL SENZA VENTILAZIONE", "MANTENIMENTO IN TEMPERATURA O RISCALDAMENTO LENTO".

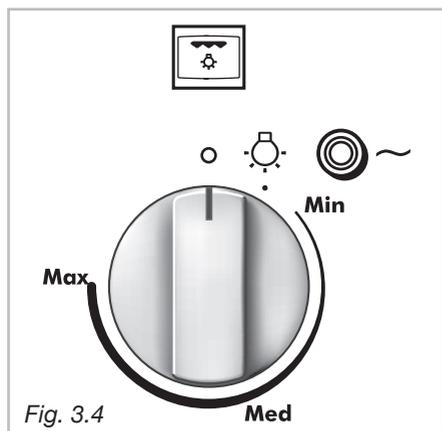


TABELLA TEMPERATURE GRILL	
Min	50 °C
Max	250 °C
Posizioni intermedie corrispondono a temperature intermedie	

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

## VENTILATORE “COMBI-GAS”

Il ventilatore ha lo scopo di distribuire uniformemente all'interno del forno il calore generato dal bruciatore a gas o dal grill elettrico.

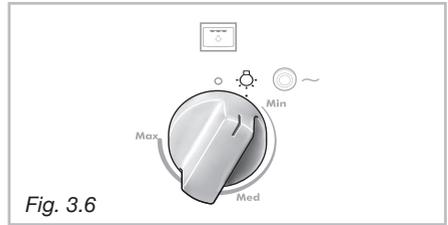
Può anche essere utilizzato senza l'ausilio del bruciatore a gas o del grill elettrico (senza riscaldamento) per scongelare cibi surgelati.

Il ventilatore è comandato dall'interruttore a pulsante (figg. 3.5a, 3.5b e 3.5c).

- Per mettere in funzione il ventilatore premere il pulsante.
- Per spegnerlo ripremere il pulsante.

**IMPORTANTE:** In caso di utilizzo del ventilatore congiuntamente al bruciatore a gas del forno, mettere in funzione il ventilatore solo dopo aver acceso il bruciatore a gas.

## LUCE DEL FORNO



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

Per accendere la lampada ruotare la manopola del grill nella posizione  (fig. 3.6).

### NOTA:

Durante le cotture al grill elettrico la lampada rimane sempre accesa.



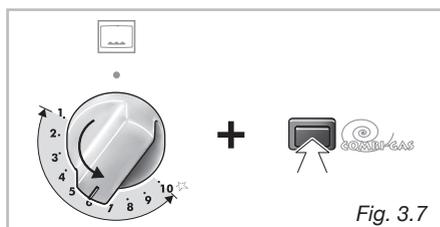
### VENTILATORE SPENTO



### VENTILATORE ACCESO



## COTTURA AL FORNO A GAS CON VENTILAZIONE



### BRUCIATORE DEL FORNO E VENTILATORE

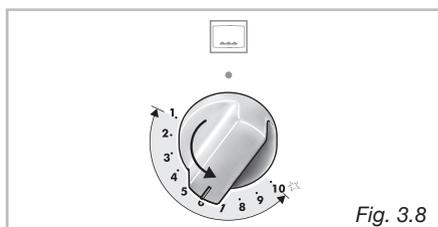
Dopo l'accensione del bruciatore a gas, chiudere la porta del forno e accendere il ventilatore.

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

Per un corretto preriscaldamento del forno si consiglia di rimuovere la leccarda dal forno ed introdurla insieme all'alimento quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

Controllare il tempo di cottura e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

## COTTURA AL FORNO A GAS SENZA VENTILAZIONE



### BRUCIATORE DEL FORNO SENZA VENTILATORE

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

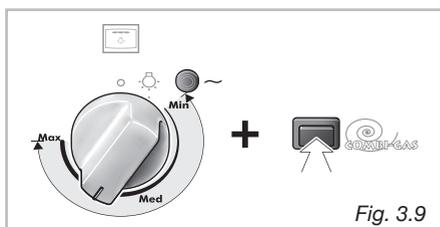
Per un corretto preriscaldamento del forno si consiglia di rimuovere la leccarda dal forno ed introdurla insieme all'alimento quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

Controllare il tempo di cottura e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

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

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

## COTTURA AL GRILL CON VENTILAZIONE



### GRILL ELETTRICO E VENTILATORE

Accendere il grill elettrico a raggi infrarossi e il ventilatore e lasciare preriscaldare il forno per circa 5 minuti con la porta chiusa.

Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi uniformemente su tutto il forno in modo da avvolgere completamente il cibo e consentire anche una cottura oltre all'azione grigliante.

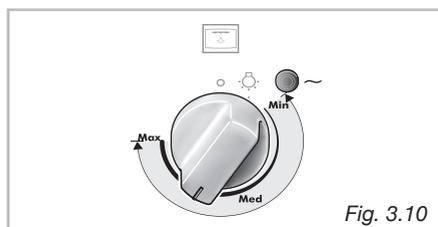
Per questo si consiglia di appoggiare il cibo da cuocere direttamente sulla griglia del forno. Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Il grill ventilato deve essere utilizzato con la porta chiusa e con la manopola impostata sulla posizione "**Med**". Non impostare la manopola su temperature superiori.

**Utilizzare il grill ventilato per un tempo massimo di 30 minuti.**

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

## COTTURA AL GRILL SENZA VENTILAZIONE



### GRILL ELETTRICO SENZA VENTILATORE

Accendere il grill a raggi infrarossi ruotando la manopola nella posizione "**Max**" e lasciare preriscaldare il forno per circa 5 minuti con la porta chiusa.

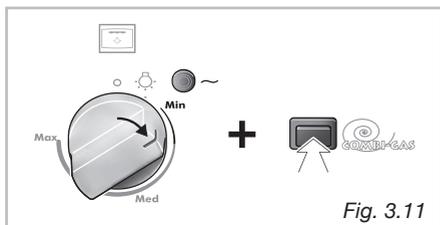
Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill. Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Il grill deve essere utilizzato con la porta chiusa e con la manopola impostata sulla posizione "**Max**" per massimo **15 minuti**; poi continuare nella posizione "**Med**".

**Utilizzare il grill per un tempo massimo di 30 minuti.**

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

## MANTENIMENTO IN TEMPERATURA O RISCALDAMENTO LENTO



### GRILL ELETTRICO E VENTILATORE

Accendere il grill elettrico e il ventilatore. Regolare la temperatura su “**Min**”.

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

**Utilizzare con la porta chiusa e per un tempo massimo di 30 minuti.**

## SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI



### SOLO VENTILATORE

Accendere soltanto il ventilatore del forno.

L'indice della manopola del termostato del bruciatore a gas deve essere sulla posizione “●” (spento).

L'indice della manopola del grill elettrico deve essere sulla posizione “○” (spento) o sulla posizione  (luce accesa).

Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

---

## PROTEZIONE PORTA FORNO

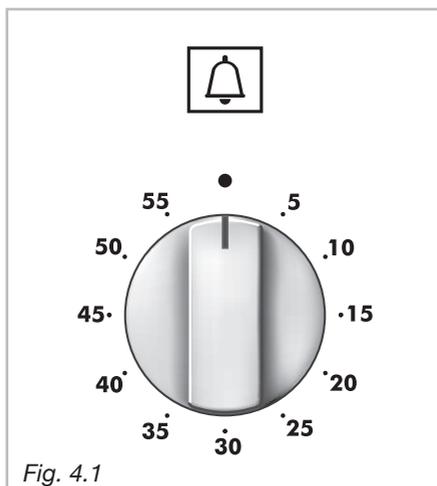
Il vetro della porta forno raggiunge temperature elevate durante l'uso del forno a gas.

In presenza di bambini, per evitare il contatto con le superfici calde della porta, si dovrebbe sostituire il vetro interno della porta con un vetro a bassa conduttività termica. Tale vetro è disponibile su richiesta e può essere acquistato presso i centri di assistenza autorizzati (codice 0311000.1T).

**CONTAMINUTI 60'** (Fig. 4.1)

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.



## PULIZIA DEL COPERCHIO IN VETRO

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

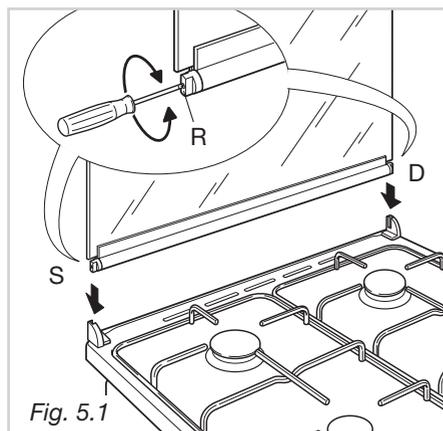
Se le cerniere si dovessero sfilare, rimetterle nella loro sede facendo attenzione che:

- nella sede destra deve essere montata la cerniera con la stampigliatura **D** mentre nella sede sinistra la cerniera con la stampigliatura **S** (Fig. 5.1)

## Regolazione della bilanciatura (solo per coperchi forniti di cerniera con vite **R** di regolazione)

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.**

## ATTENZIONE

- ✓ **Non chiudere il coperchio in vetro** quando i bruciatori sono ancora caldi o quando il forno è in funzione.
- ✓ **Non appoggiare sul coperchio in vetro** pentole calde ed oggetti pesanti.
- ✓ **Asciugare qualsiasi liquido** rovesciato sul coperchio prima di aprirlo

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

## CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.
- Non usare prodotti per la pulizia a base di cloro o acido.
- 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.**

## 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, ALLUMINIO E SUPERFICI VERNICIATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

**IMPORTANTE:** La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni. Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro, **mai** prodotti contenenti sostanze abrasive.

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

## 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.**

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa dell'impianto elettrico. Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300 °C), tensione 230 V (50 Hz), E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa);

## 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.**

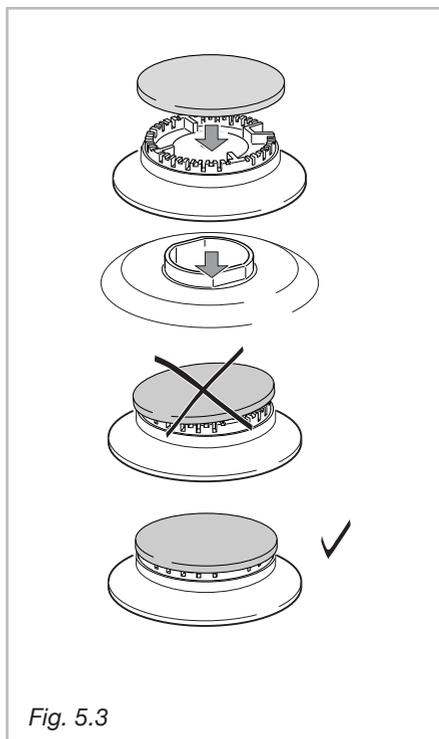
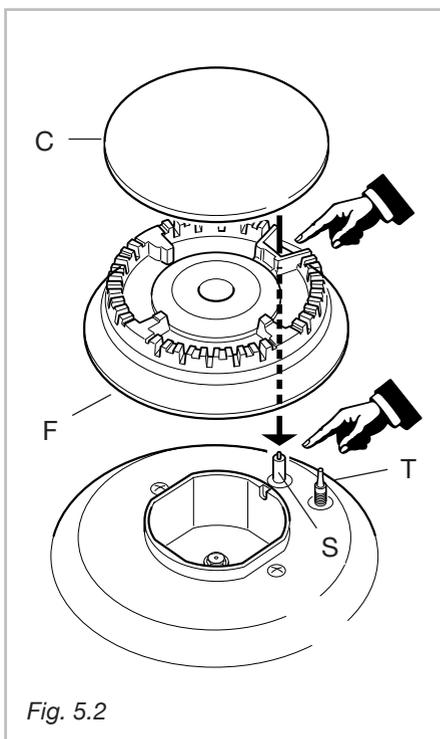
## CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI

È molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma "F" e del cappello "C" del bruciatore (vedere figura 5.2 - 5.3) perché 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.

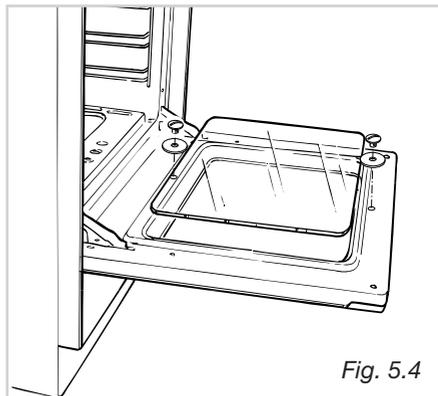
Sia la sonda che la condela devono essere pulite con molta cautela.



## PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti di fissaggio (Fig. 5.4).

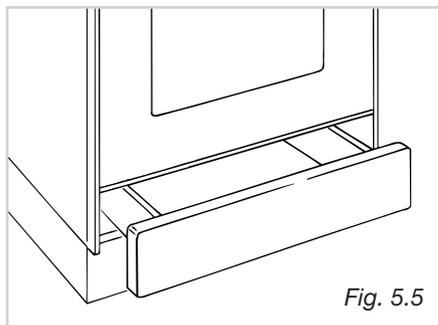
**Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.**



## CASSETTO

Il cassetto si può togliere come un normale cassetto (fig. 5.5).

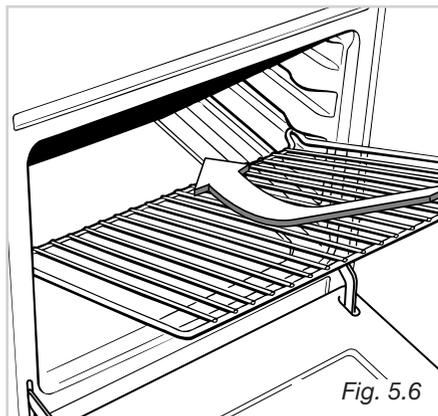
**Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno o nel cassetto (carta sottile, cotone, seta, nylon e materiali simili).**



## MONTAGGIO DELLA GRIGLIA DEL FORNO

La griglia, è provvista di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, deve essere inserita nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 5.6.

Per l'estrazione operare a ritroso.

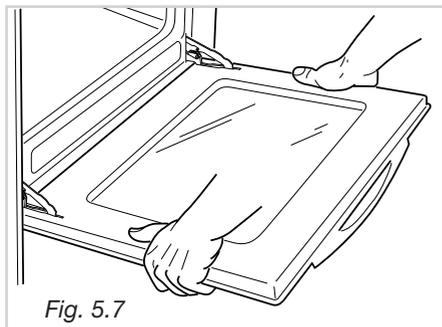
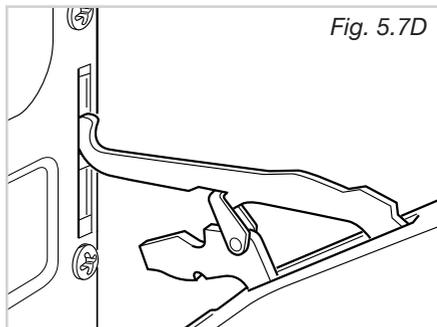
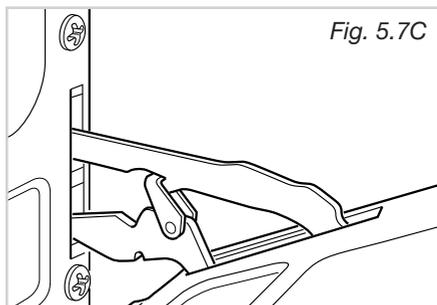
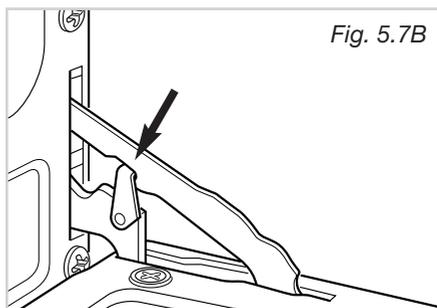
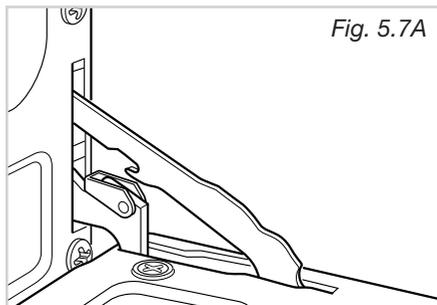


## PORTA FORNO tipo A

### SMONTAGGIO DELLA PORTA

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

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 5.7A).
- Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente delle cerniere destra e sinistra (fig. 5.7B).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 5.7.
- Socchiudendo dolcemente la porta sganciare ed estrarre la baionetta inferiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 5.7C).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 5.7D).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.



## PORTA FORNO tipo B

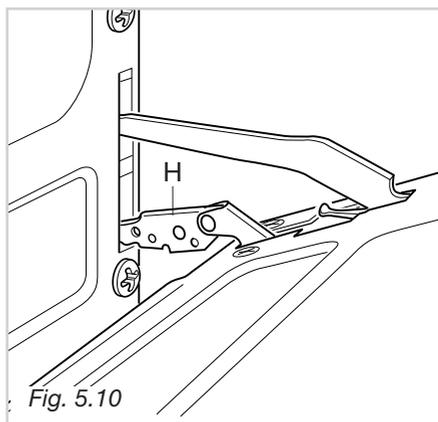
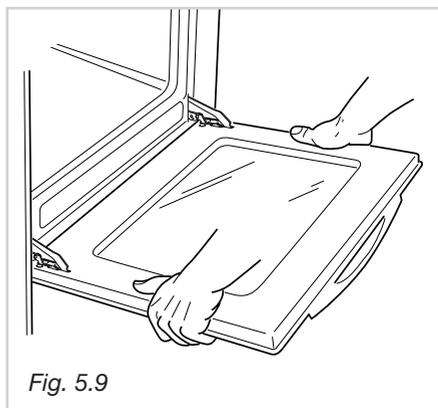
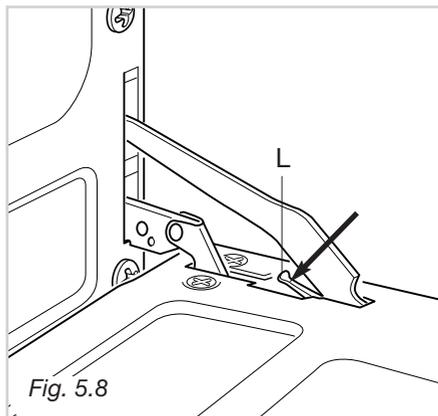
### SMONTAGGIO DELLA PORTA

Operare sequenzialmente come segue:

- Aprire completamente la porta
- Spingere in basso la levetta di aggancio "L" (fig. 5.8) e mantenendola in questa posizione richiudere dolcemente la porta per ottenere il blocco della cerniera.
- Impugnare la porta come indicato in figura 5.9, e richiudendola, sganciare le due cerniere come illustrato in figura 5.10.

### MONTAGGIO DELLA PORTA

- Impugnare la porta con le mani vicino alle cerniere e sollevare con gli indici le leve "H" (fig. 5.10).
- Inserire le cerniere nel loro alloggiamento fino ad avvertire l'aggancio delle leve "H".
- Aprire completamente la porta del forno per ottenere lo sgancio delle levette di aggancio "L".



# **Consigli per l'installatore**

## IMPORTANTE

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

## IMPORTANTE

- Montare i piedini di appoggio per evitare di danneggiare il pavimento. Per fare ciò, adagiare la cucina sul pavimento, come illustrato in fig. 6.1, ed innestare a pressione i 4 piedini in dotazione negli appositi fori.

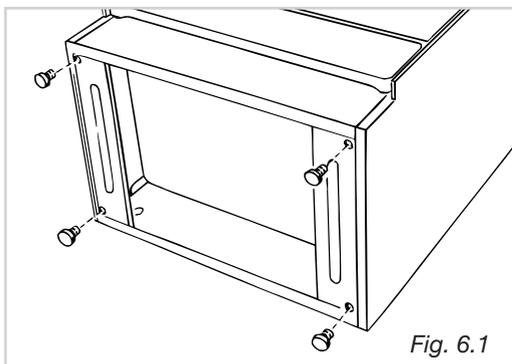


Fig. 6.1

## INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

Le condizioni di installazione, per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti alla cucina, devono essere conformi alle figure 6.2a o 6.2b.

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

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

### ■ Classe 1

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

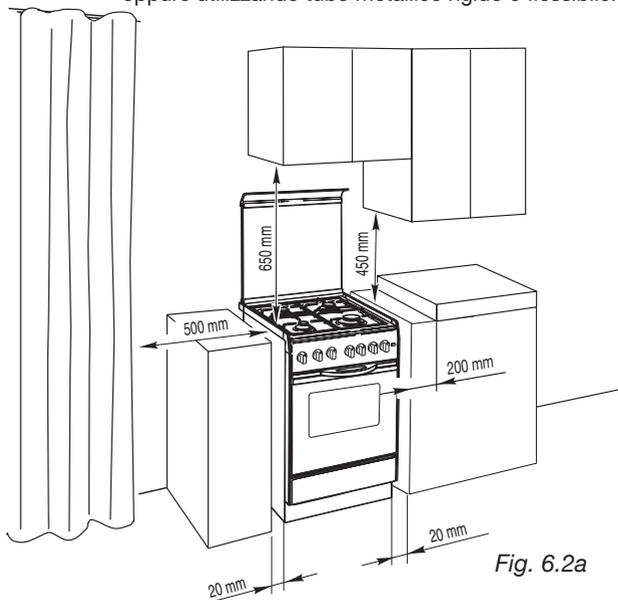


Fig. 6.2a

### ■ Classe 2

#### ■ Sottoclasse 1

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo metallico rigido o flessibile.

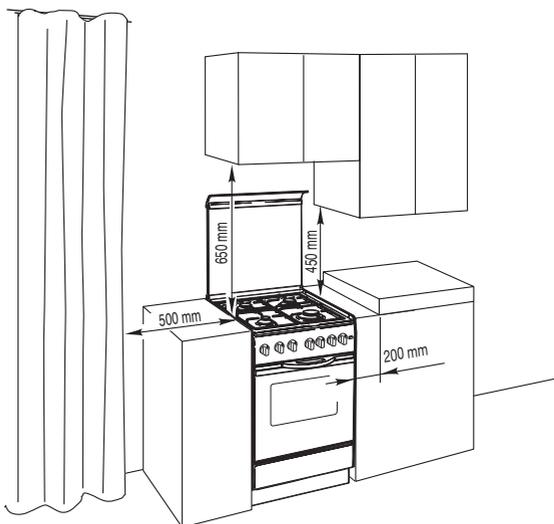


Fig. 6.2b

## 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<sup>2</sup>.

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. 6.3).

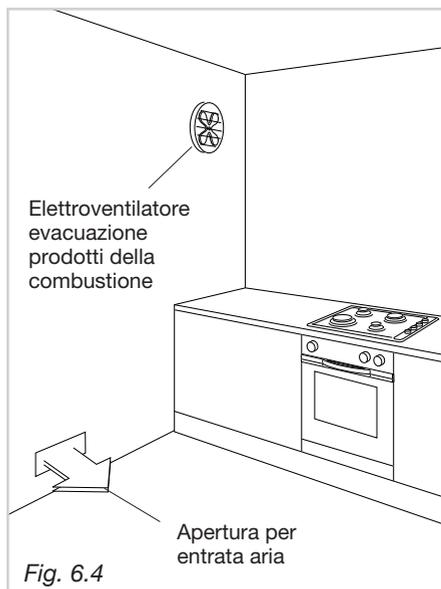
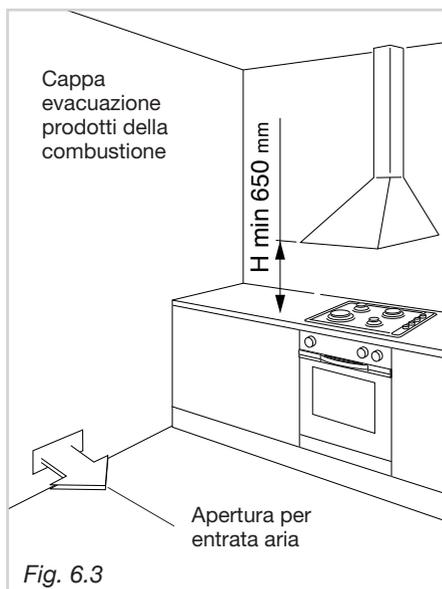
**Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore. Una particolare attenzione deve essere posta anche alla ventilazione del locale.**

## SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 6.3).

Quando ciò non è possibile si può utilizzare un elettroventilatore, applicato alla parete esterna o alla finestra, avente una portata tale da garantire un ricambio orario di aria pari a 3-5 volte il volume del locale cucina (fig. 6.4).

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



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

## TIPI DI GAS

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

**IT**

**Cat: II 2H3+**

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

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

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

## COLLEGAMENTO GAS

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

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

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

Il collegamento va eseguito sul retro della cucina (fig. 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.
- Sostituzione dell'iniettore del bruciatore del forno.
- Regolazione dell'aria primaria del bruciatore del forno.
- Regolazione del minimo del bruciatore del forno.

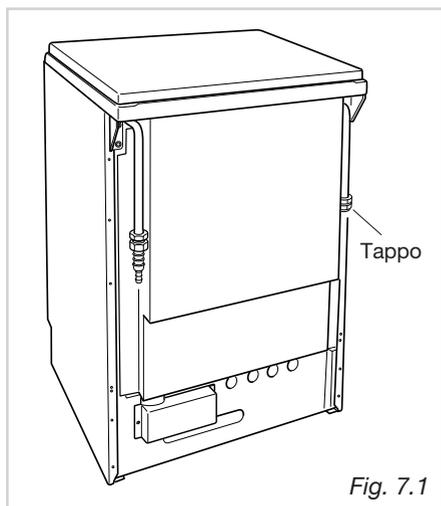


Fig. 7.1

## 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.**

## Collegamento gas con tubo in gomma

### Gas metano G 20

- 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. G 30/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.**

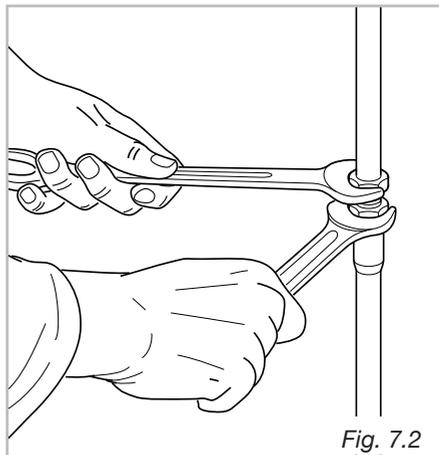


Fig. 7.2

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

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

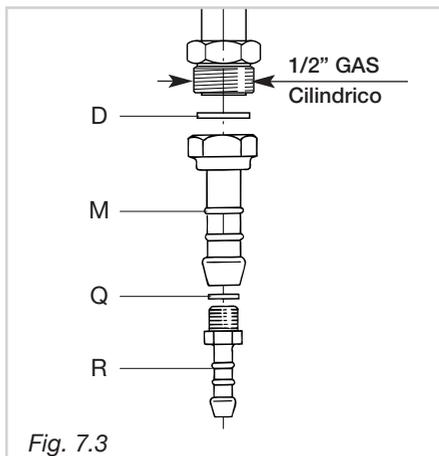


Fig. 7.3

## Collegamento gas con tubo metallico rigido o flessibile

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

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

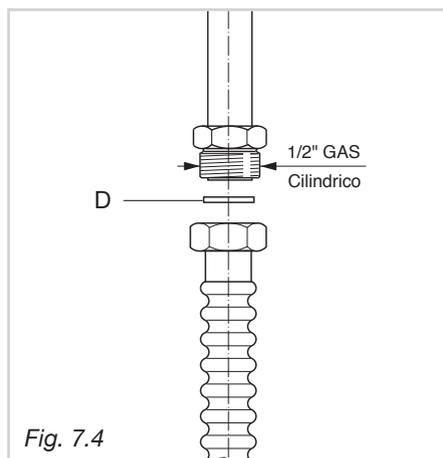
La guarnizione di tenuta deve essere conforme alle norme UNI CIG 9264.

Per effettuare il collegamento gas è necessario togliere il portagomma **M** (fig. 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. 7.2).

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

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



## **IMPORTANTE:**

Le guarnizioni **D** e **Q** (fig. 7.3) sono gli elementi che garantiscono la tenuta della connessione raccordo-rampa.

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

In particolare si raccomanda:

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

## **ATTENZIONE ai componenti da utilizzare per l'allacciamento gas:**

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

### SOSTITUZIONE INIETTORI DEI BRUCIATORI DEL PIANO A GAS

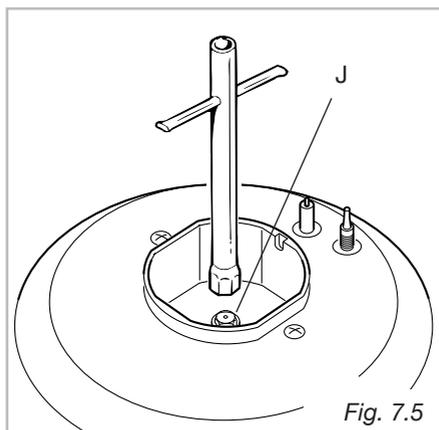
Ogni cucina ha in dotazione una serie di iniettori per i vari tipi di gas. Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

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

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

- Togliere griglie, coperchietti dei bruciatori.
- Con una chiave fissa sostituire gli ugelli "J" (Fig. 7.5) con quelli idonei per il gas da utilizzare.

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



## REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO

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

## LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato.

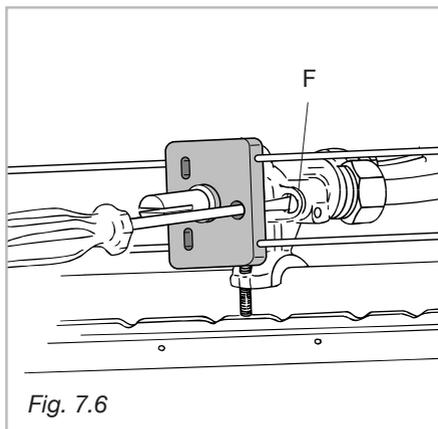


Fig. 7.6

## 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	
			Ø iniettore [1/100 mm]	apertura aria [mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	apertura aria [mm]
Ausiliario (A)	1,00	0,30	50	-	72 (X)	-
Semirapido (SR)	1,75	0,45	65	-	97 (Z)	-
Rapido (R)	3,00	0,75	85	-	115 (Y)	-
Forno	3,70	0,70	92	tutto aperto *	140	2 *

\* Valore di riferimento

<b>Apporto d'aria necessaria per la combustione (2 m<sup>3</sup>/h x kW)</b>	
BRUCIATORE	Apporto d'aria necessaria [m <sup>3</sup> ]
Ausiliario (A)	2
Semirapido (SR)	3,5
Rapido (R)	6,0
Forno (termostato)	7,4

### 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.**

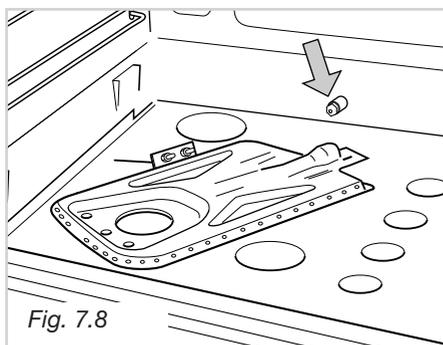
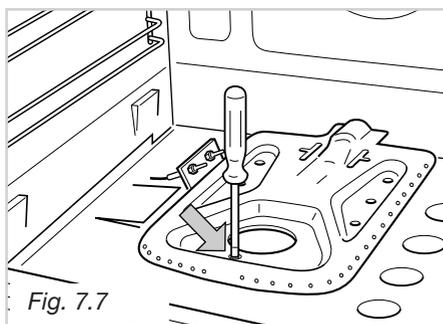
**La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.**

## SOSTITUZIONE DELL'INIETTORE DEL BRUCIATORE DEL FORNO

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

Le operazioni da effettuare sono le seguenti:

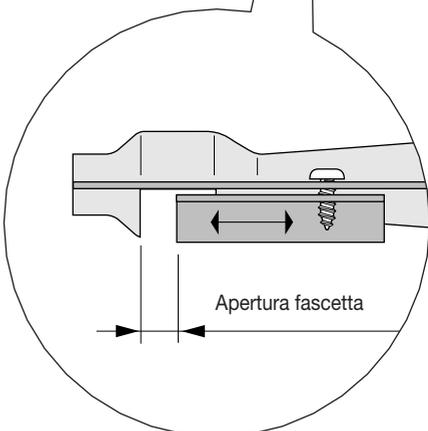
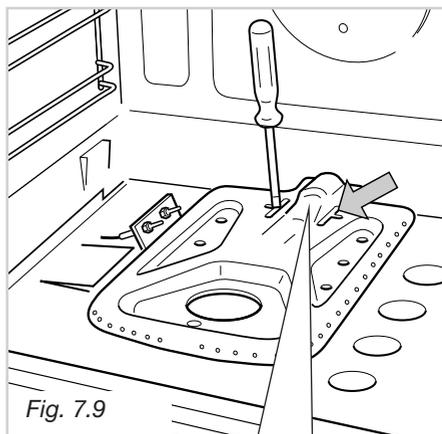
- Sollevare e togliere il pannello in basso all'interno del forno.
- Svitare la vite che fissa il bruciatore (fig. 7.7).
- Sfilare il bruciatore operando come illustrato in figura 7.8 ed adagiarlo all'interno del forno senza toglierlo. Fare particolare attenzione a non danneggiare il bulbo della valvolatura di sicurezza e la candela accensione.
- Con una chiave a tubo da 7 sostituire l'iniettore (indicato dalla freccia - fig. 7.8) secondo la “Tabella Iniettori” e rimontare il bruciatore operando a ritroso.



## REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA DEL BRUCIATORE DEL FORNO

Con un cacciavite, allentare la vite di regolazione fascetta aria (fig. 7.9) e, a seconda del gas utilizzato, spostare la fascetta avanti-indietro in modo da aprire o chiudere il passaggio d'aria secondo le indicazioni riportate nella tabella iniettori.

Accendere il bruciatore del forno per controllare la fiamma.



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



Fiamma corretta



Fiamma con difetto d'aria



Fiamma con eccesso d'aria

## REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL BRUCIATORE DEL FORNO

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

Operare nel seguente modo:

- Accendere il bruciatore del forno posizionando la manopola circa nella posizione 10.
- Sfilare la manopola del termostato e passando attraverso il foro del frontale con un cacciavite a taglio, svitare di circa un giro la vite by-pass G (fig. 7.10).
- Lasciare riscaldare il forno per circa 15 minuti, quindi portare la manopola in posizione 1 (minimo) per mettere in funzione il by-pass del termostato.
- Avvitare lentamente la vite by-pass G (fig. 7.10) fino all'ottenimento di una fiamma lunga 3-4 mm.
- Spegner il bruciatore e rimontare la manopola.

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

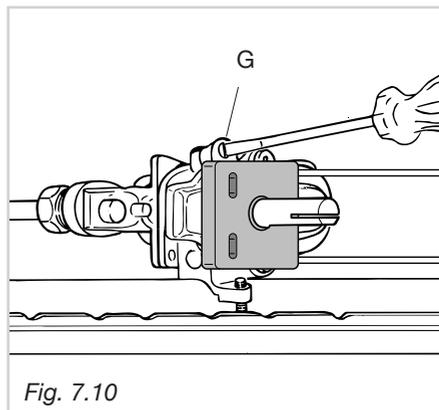


Fig. 7.10

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

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

## GENERALITÀ

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

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

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

**È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.**

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

## ALLACCIAMENTO DI UN NUOVO CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo di alimentazione alla cucina è necessario:

- Svitare le viti di fissaggio della protezione **A** dietro la cucina (Fig. 8.1).
- Infilare nel fissacavo "**D**" il cavo di alimentazione di sezione adeguata come descritto nel capitolo "Sezione dei cavi di alimentazione" (Fig. 8.1).
- Collegare i cavi alla morsettiera "**B**" secondo lo schema della figura 8.2; o i cavi di fase alla morsettiera "**B**" ed il cavo di terra al morsetto **PE** (fig. 8.1).
- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo "**D**".
- Rimontare la protezione "**A**".

## SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE "TIPO H05RR-F"

230 V ~

3 x 1 mm<sup>2</sup>

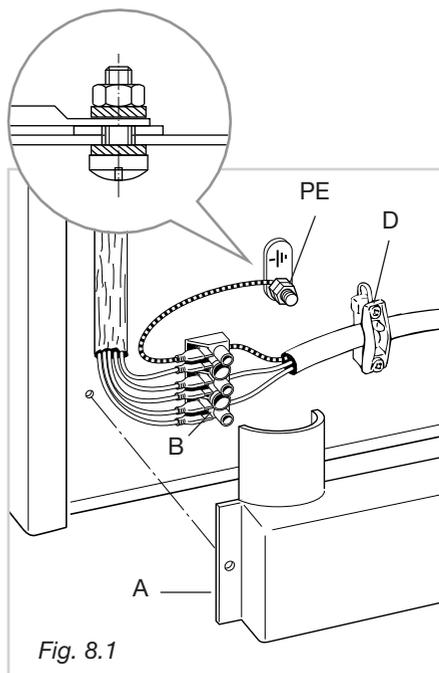


Fig. 8.1

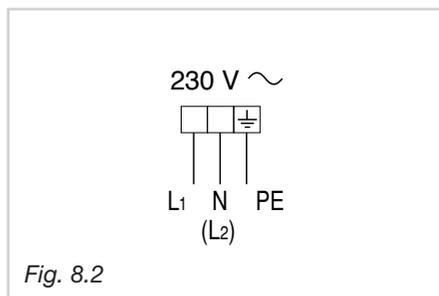


Fig. 8.2

---

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.



*Living innovation*

Cod. 1103235 - β2