



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

**CUCINE CON PIANO A GAS O GAS/ELETTRICO,  
FORNO ELETTRICO STATICO VENTILATO  
E VANO PORTABOMBOLA**



### **MODELLI:**

- **DEM.. 9642 B**
- **DEM.. 965 B**



*Living innovation*

## 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.
- Questa cucina è stata concepita, costruita ed immessa sul mercato in conformità ai:
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 2009/142/CE;
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
  - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE;
  - 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.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- Dopo aver utilizzato la cucina assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- Gli elettrodomestici non sono stati progettati per il gioco dei bambini.
- I bambini o le persone che abbiano una disabilità che non permette loro di usare l'elettrodomestico devono essere sempre accompagnati da una persona responsabile che li possa istruire all'uso. L'istruttore deve essere soddisfatto dei risultati e sicuro che essi siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per loro stessi o ciò che li circonda.
- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti della cucina raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.
- **ATTENZIONE.** Una volta installata correttamente, la vostra cucina soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.
- **Rischio di incendio!** Non depositare materiale infiammabile nel forno o nel cassetto.
- Fare attenzione a non intrappolare nella porta del forno cavi di alimentazione di apparecchi elettrici portatili.
- 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.

- Qualora si dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio, 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.
- Usare guanti da forno per rimuovere griglia e leccarda dal forno caldo.
- Non appendere tovaglioli, panni o altro sull'apparecchio o sulla maniglia del forno perchè potrebbero incendiarsi.
- Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le traccime appena si verificano.
- Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
- Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche ma in apposite pentole o contenitori (modelli con piastre elettriche).
- **Importante: Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in un ambiente comune, semi-commerciale o commerciale.**
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.

### AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Inserire gli accessori forno.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.
- A forno spento e dopo aver atteso che si sia raffreddato, sconnettere l'alimentazione elettrica e pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

### 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.



# 1

## PIANI DI LAVORO

Fig. 1.1

MOD.: DEM.. 9642 B

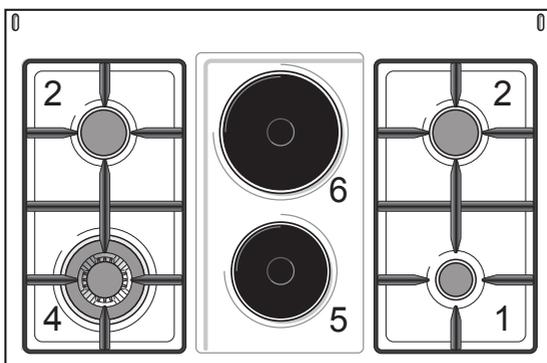
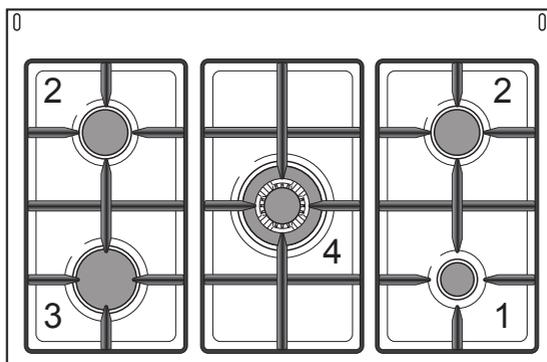


Fig. 1.2

MOD.: DEM.. 965 B



### DESCRIZIONE FUOCHI

1. Bruciatore ausiliario (A)	1,00 kW
2. Bruciatore semirapido (SR)	1,75 kW
3. Bruciatore rapido (R)	3,00 kW
4. Bruciatore tripla corona (TC)	3,50 kW
5. Piastra elettrica Ø 145 mm - Normale	1000 W
6. Piastra elettrica Ø 180 mm - Normale	1500 W

### 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.

## 2 FRONTALI COMANDI

Fig. 2.1

MOD.: DEM.. 9642 B

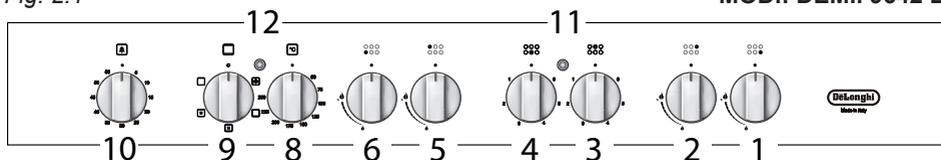
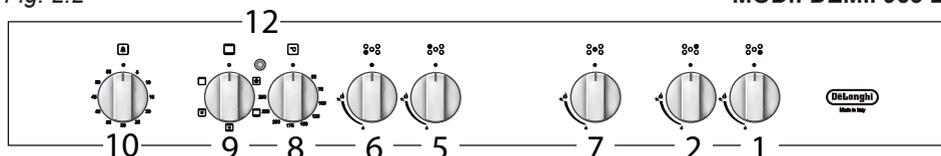


Fig. 2.2

MOD.: DEM.. 965 B



### DESCRIZIONE COMANDI

1. Manopola comando bruciatore anteriore destro
2. Manopola comando bruciatore posteriore destro
3. Manopola comando piastra elettrica posteriore
4. Manopola comando piastra elettrica anteriore
5. Manopola comando bruciatore posteriore sinistro
6. Manopola comando bruciatore anteriore sinistro
7. Manopola comando bruciatore centrale
8. Manopola comando termostato forno elettrico statico ventilato
9. Manopola comando selettore funzioni forno elettrico statico ventilato
10. Manopola comando contaminuti 60'

### Luci spia

11. Spia funzionamento piastre elettriche
12. Spia temperatura forno

# 3 USO DEL PIANO DI LAVORO

## BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato da un rubinetto valvolato comandato dalla manopola di fig. 3.1.

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.

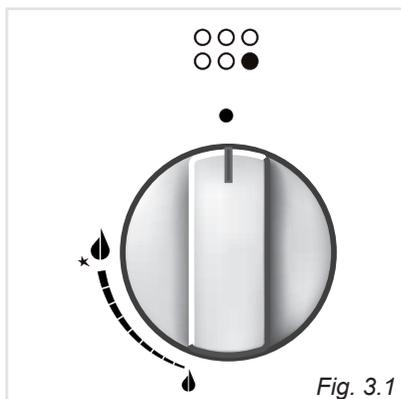


Fig. 3.1

- √ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole dei bruciatori e si identifica per il simbolo ★ vicino al simbolo  (fig. 3.1).
- √ La portata massima serve per portare rapidamente all'ebollizione i liquidi, mentre quella ridotta consente il riscaldamento delle vivande in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.
- √ Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.

**N.B.** Quando la cucina non é in funzione ruotare le manopole dei rubinetti in posizione di chiuso e chiudere anche il rubinetto della bombola o della condotta di alimentazione del gas.

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

## ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

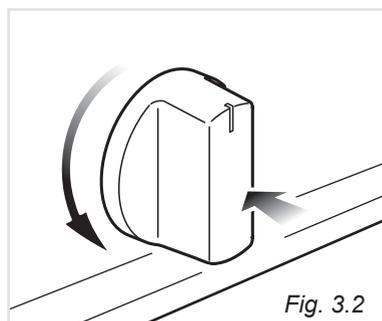
Per accendere uno dei bruciatori:

1. Ruotare la manopola del rubinetto gas in senso antiorario (fig. 3.2), 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.



## SCELTA DEL BRUCIATORE

La simbologia nel cruscotto indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore.

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

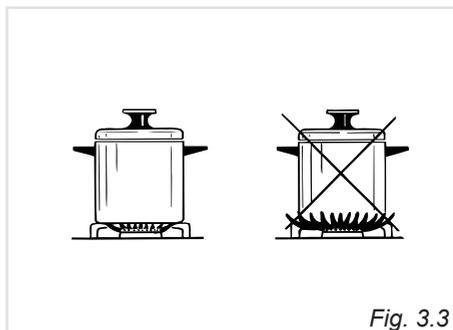
A titolo indicativo i bruciatori e le pentole devono essere utilizzati nel seguente modo:

BRUCIATORI	MINIMO	MASSIMO
Ausiliario	12	14 cm
Semirapido	16	24 cm
Rapido	24	26 cm
Tripla corona	26	28 cm

**non utilizzare pentole concave o convesse**

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.



## PIASTRE ELETTRICHE

(Mod. DEM.. 9642 B)

L'accensione della piastra elettrica avviene ruotando la manopola (Fig. 3.4) sulla posizione voluta; i numeri da **1** a **6** indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente secondo il numero.

Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la piastra continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

### ATTENZIONE:

**Se la superficie presenta delle crepature, disconnettere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche e contattare il centro di assistenza tecnica.**

### Attenzione:

**Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura.**

**Tenere a distanza i bambini.**

**Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.**

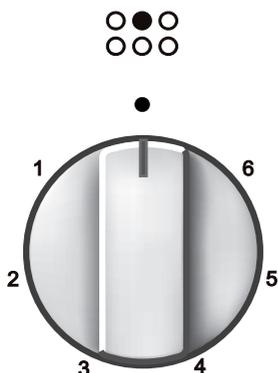


Fig. 3.4

## USO CORRETTO DELLE PIASTRE

**ELETTRICHE** (fig. 3.5)

Nell'usare la piastra elettrica si deve:

- evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti)
- fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde
- adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico)
- utilizzare sempre recipienti che ricoprono interamente la superficie della piastra.
- cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.
- non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.

Il funzionamento della piastra elettrica è segnalato da una spia luminosa posizionata sul pannello comandi.

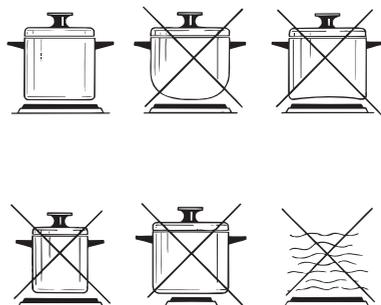
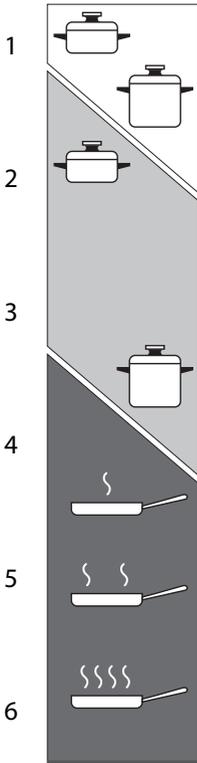


Fig. 3.5

## CONSIGLI DI COTTURA



 **Riscaldamento**

 **Cotture**

 **Arrostire - Friggere**

Posizione manopola	TIPO DI COTTURA
<b>0</b>	Spento
<b>1</b> <b>2</b>	Per tenere i piatti al caldo. Per operazioni di scioglimento (burro, cioccolato, ecc.).
<b>2</b>	Per mantenere gli alimenti al caldo e per riscaldare liquidi in piccole quantità
<b>3</b>	Per riscaldare liquidi in quantità più elevate. Per preparare sughì, creme, minestre.
<b>3</b> <b>4</b>	Bollitura di carne, spagnetti, minestre, cotture al vapore.
<b>4</b>	Cottura in recipienti senza coperchio, risotto, ecc.
<b>4</b> <b>5</b>	Bolliture di grandi quantità, patate arroste, frittura, grigliate.
<b>6</b>	Fritture, patate fritte, bistecche, ecc.

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

Fig. 3.6

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

**ATTENZIONE:** La porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

**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.

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

### CARATTERISTICHE GENERALI

Si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È possibile scegliere tra 4 diversi tipi di riscaldamento che permettono di soddisfare ogni esigenza di cottura.

### CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO STATICO VENTILATO

- Resistenza inferiore 1200 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2000 W

**NOTA:** Al primo utilizzo del forno, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche, si consiglia di farlo funzionare per circa un'ora nella funzione  (con la manopola del termostato in posizione 250°C) e per altri 15 minuti nella funzione  (con la manopola del termostato in posizione 175°C).

### 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.

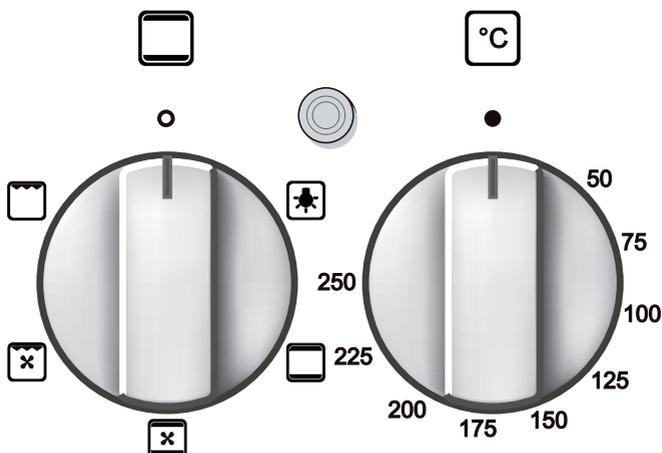


Fig. 4.1

Fig. 4.2

### MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 4.2)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno.

Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).

La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

### MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 4.1)

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 deve 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 deve 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 arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.



## SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

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

### Consigliata per:

Scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora.

I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



## COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

**Il forno va utilizzato con la porta chiusa** e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50°C e 175°C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo “COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA”.

**Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.**

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

### Consigliata per:

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



## COTTURA AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi.

Il calore si diffonde per irraggiamento. **Da usare con porta del forno chiusa** e la manopola termostato in posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo “COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE”.

**Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.**

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

### Consigliata per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

## CONSIGLI DI COTTURA

### STERILIZZAZIONE

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

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

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

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

### RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione  ed il termostato nella posizione 150°C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti alla massima temperatura.

### ARROSTO

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

- che é consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

## 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 ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura può essere effettuata senza il girarostro perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione 175°C e dopo avere preriscaldato il forno, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia. **Chiudere la porta** e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 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 ventilato per massimo 30 minuti.**

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

## COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

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

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

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

## ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della quantità 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°C
Pasta al forno	220°C
Pizza con acciughe	225°C
Riso alla creola	225°C
Patate al latte	200°C
Pomodori farciti	225°C
Soufflé di formaggio	200°C
Soufflé di patate	200°C
Arrosto di vitello	200°C
Nodini di vitello alla griglia	225°C
Petti di pollo al pomodoro	200°C
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°C
Polpettine di manzo	200°C
Polpettone di vitello	200°C
Spiedini alla turca	225°C
Roast-beef	220°C
Filetti di sogliola	200°C
Nasello aromatico	200°C
Ciambella	180°C
Crostata di prugne	200°C
Crostatine alla confettura	225°C
Pan di spagna	225°C
Sfogliatine dolci	200°C
Torta margherita	220°C

# 5 CONTAMINUTI

## CONTAMINUTI 60'

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

La manopola di regolazione (fig. 5.1) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

### ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:

Il contaminuti è solo un avvisatore acustico che **NON spegne il forno al termine del tempo impostato.**

**RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO MANUALMENTE**

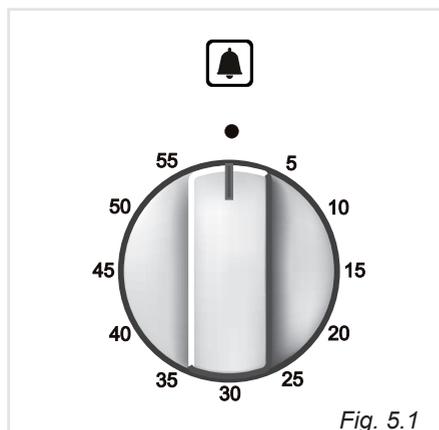


Fig. 5.1

# 6 PULIZIA E MANUTENZIONE

## COPERCHIO IN VETRO

### 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. 6.1)

### 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. 6.1).

### COPERCHIO IN VETRO (Modelli con coperchio in vetro)



Non chiudere il coperchio con il fornello acceso.

### ATTENZIONE

**Non chiudere il coperchio in vetro** quando i bruciatori o le piastre elettriche sono ancora caldi o quando il forno è in funzione o ancora caldo.

**Non appoggiare sul coperchio in vetro** pentole calde ed oggetti pesanti.

**Asciugare qualsiasi liquido** rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.

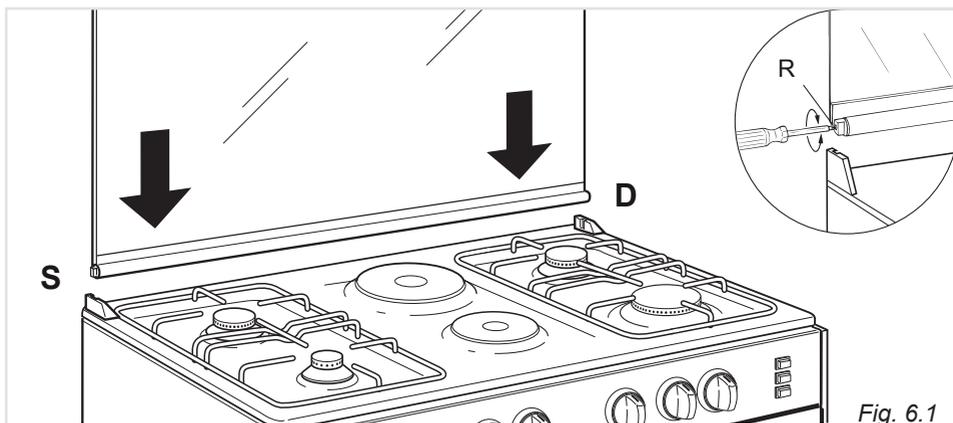


Fig. 6.1

## CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.
- Quando non si usa la cucina è prudente **chiudere il rubinetto erogatore della linea del gas o quello della bombola**. Controllare di tanto in tanto che il tubo flessibile che collega la bombola o la linea del gas con la cucina sia in perfette condizioni ed eventualmente sostituirlo quando presenti qualche anomalia.
- **Se un rubinetto si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.**
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.

## 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.

## PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate, comprese le griglie del piano, devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi. Asciugare preferibilmente con un panno morbido. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

## INTERNO 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.**

## PIASTRE ELETTRICHE (Mod: DEM.. 9642 B)

Gli alimenti bruciati sulla piastra elettrica devono essere puliti a secco.

Non usare acqua per evitare la formazione di ruggine.

Dopo l'uso, versare sulla piastra tiepida un po' d'olio e passare con un panno.

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

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

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Disinserire la cucina dalla rete di alimentazione elettrica. Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C), tensione 230V (50Hz), E14, e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).

## 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.

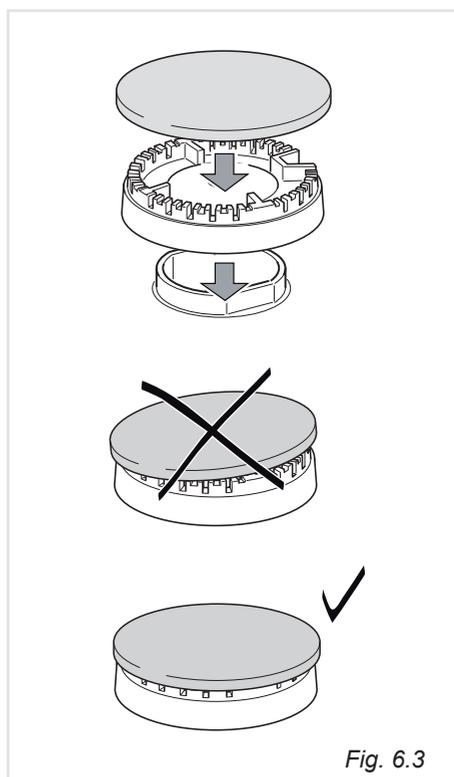
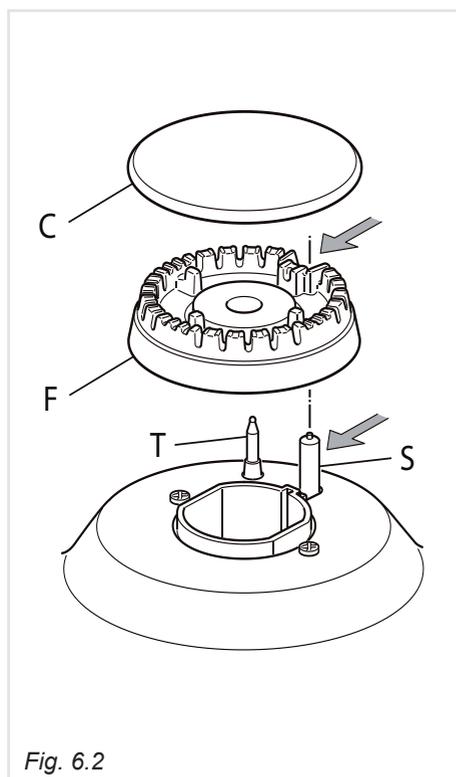
È assolutamente indispensabile il controllo della perfetta posizione dello spartifiamma in quanto il suo spostamento dalla sede può causare dei gravi inconvenienti.

Verificare che l'elettrodo "S" (fig. 6.2 - 6.4) sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

Verificare che la sonda "T" (fig. 6.2 - 6.4) vicino ad ogni bruciatore sia sempre ben pulita in modo da permettere il regolare funzionamento della valvolatura di sicurezza.

**Sia la sonda che la candela devono essere pulite con molta cautela.**

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



## CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI AUSILIARIO, SEMIRAPIDO E RAPIDO

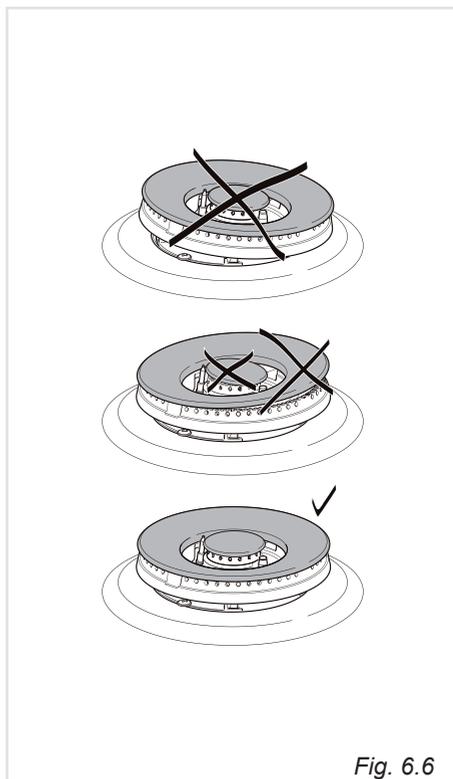
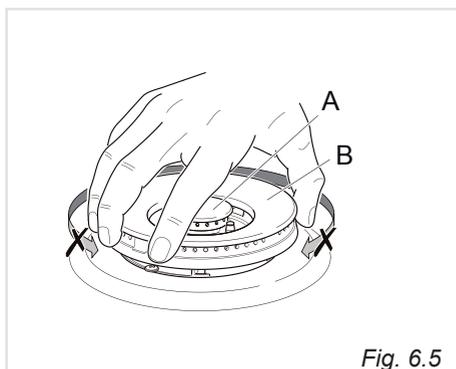
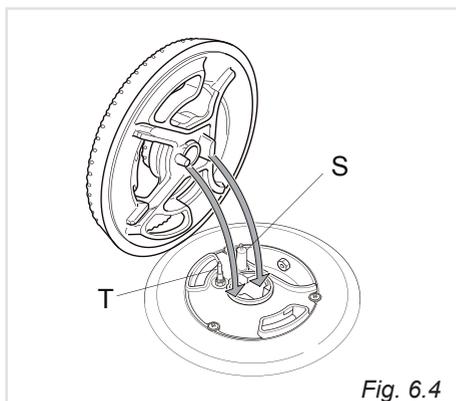
É molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma "F" e del cappello "C" del bruciatore (vedere figura 6.2-6.3) perchè un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

## BRUCIATORE A TRIPLA CORONA

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato in fig. 6.4 facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalle frecce.

Il bruciatore correttamente posizionato non deve ruotare (fig. 6.5).

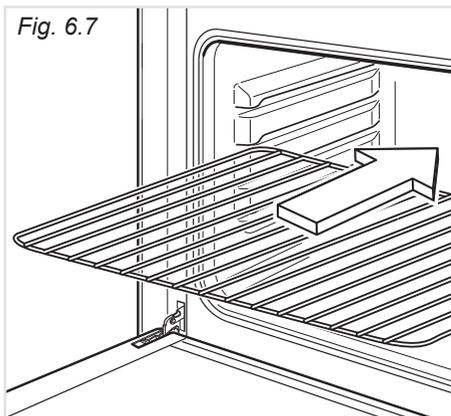
Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello "A" e l'anello "B" (fig. 6.5 - 6.6)



## MONTAGGIO DELLA GRIGLIA DEL FORNO

La griglia deve essere inserita nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 6.7.

Per l'estrazione operare a ritroso.



## CASSETTO

Il cassetto si può togliere come un normale cassetto (fig. 6.8).

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

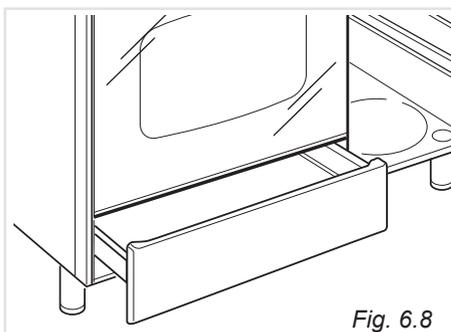


Fig. 6.8

## MONTAGGIO DELLA GRIGLIA PORTABOMBOLA

Montare la griglia portabombola nell'apposito vano come indicato nella figura 6.9.

I 4 rebbi di aggancio devono essere inseriti a fondo negli appositi fori; la griglia correttamente installata deve essere planare.

**NOTA:** La griglia portabombola è fornita dentro il vano stesso. Prima di installarla tagliare le due fascette in plastica.

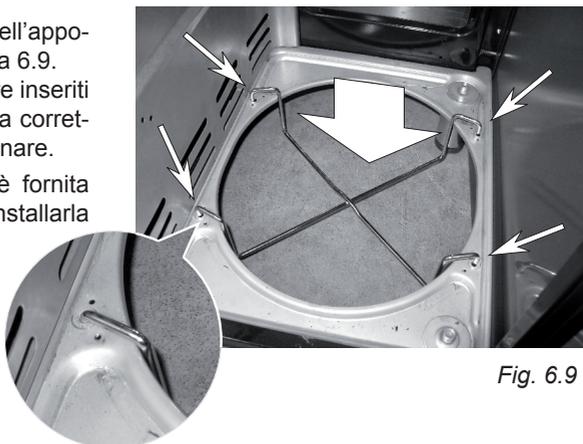


Fig. 6.9

## APERTURA DELLA PORTA DEL VANO PORTABOMBOLA A GAS

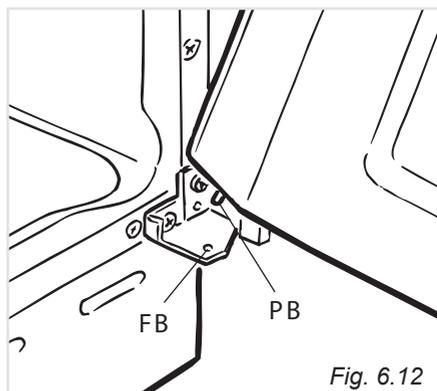
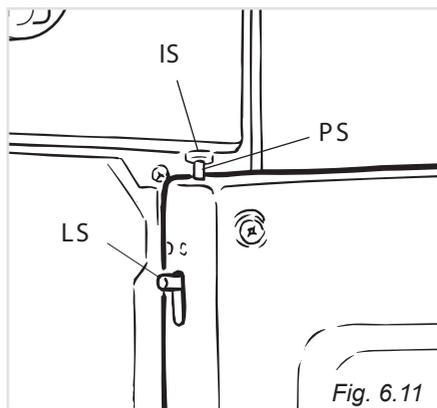
Per aprire la porta del vano portabombola premere sul punto indicato dalla freccia indicata nella figura qui sotto.



## SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO PORTA VANO PORTABOMBOLA

La porta del vano portabombola può essere facilmente tolta dopo avere abbassato la levetta "LS" della cerniera superiore (fig. 6.11).

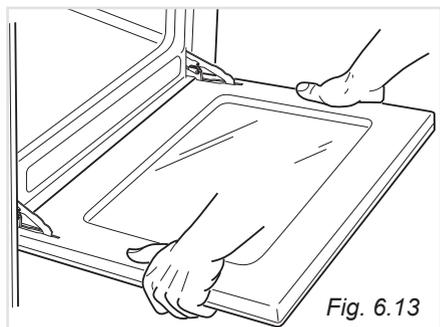
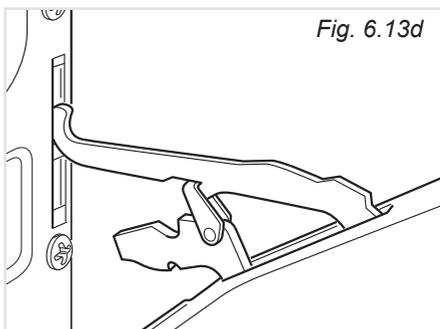
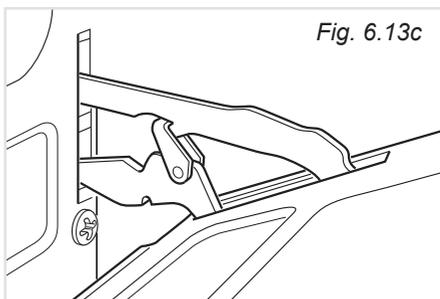
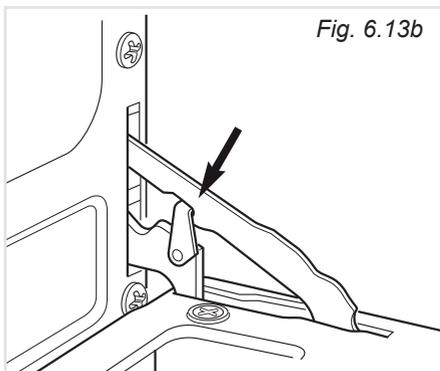
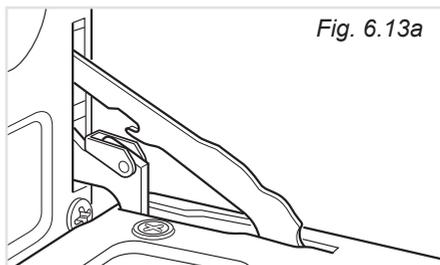
Per rimontare la porta, infilare il piolo "PB" nel foro "FB" della cerniera inferiore, operando come illustrato in figura 6.12; poi abbassare la levetta "LS" (fig. 6.11) e rilasciarla in modo che il piolo "PS" entri nell'inserto "IS" sotto il frontale comandi.



## SMONTAGGIO DELLA PORTA

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

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 6.13a).
- Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente delle cerniere destra e sinistra (fig. 6.13b).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 6.13.
- Socchiudendo dolcemente la porta sganciare ed estrarre la baionetta inferiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.13c).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.13d).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.



## PORTA FORNO

La porta del forno dispone di 2 vetri:

- 1 esterno;
- 1 interno.

## SMONTAGGIO E PULIZIA DEL VETRO INTERNO

Per poter pulire il vetro da ambo i lati è necessario toglierlo operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 6.13a).
- Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente delle cerniere destra e sinistra (fig. 6.13b).
- Sfilare delicatamente il vetro interno (fig. 6.14a) e pulirlo con prodotti idonei. Asciugarlo sempre accuratamente.
- Ora è possibile pulire il lato interno del vetro esterno.

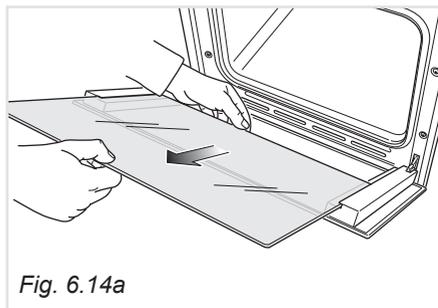


Fig. 6.14a

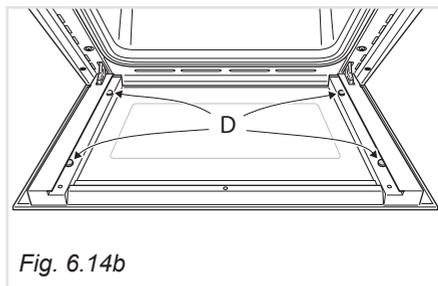


Fig. 6.14b

## RIMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO

- Assicurarsi che la porta sia bloccata aperta (fig. 6.13b).
- Verificare che i 4 distanziatori "D" siano nella loro posizione (fig. 6.14b).
- Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto. Guardandolo si devono leggere le parole stampigliate.
- Inserire il vetro nelle guide "E" ed "F" (fig. 6.14c) e farlo scorrere dolcemente fino ai fermi "H" (fig. 6.14d).
- Sbloccare le cerniere della porta forno sganciando l'anello di ritegno dalle baionette superiori (fig. 6.13a).

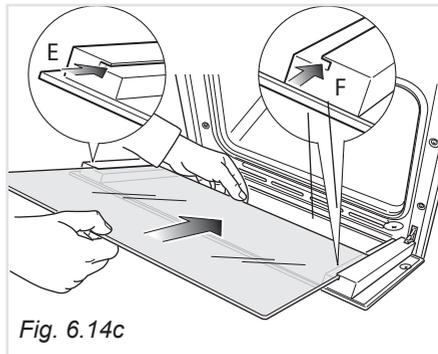
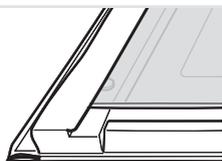


Fig. 6.14c

Fig. 6.14



L'apertura tra la parte superiore del vetro e della porta forno è appositamente prevista per permettere la circolazione dell'aria di raffreddamento.

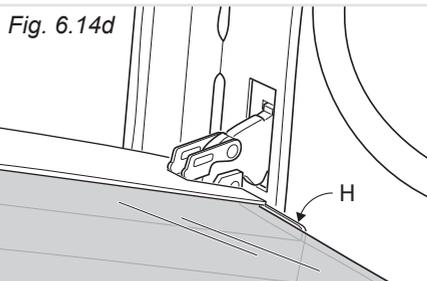


Fig. 6.14d

# Consigli per l'installatore

## IMPORTANTE

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

# 7 INSTALLAZIONE

## INSTALLAZIONE

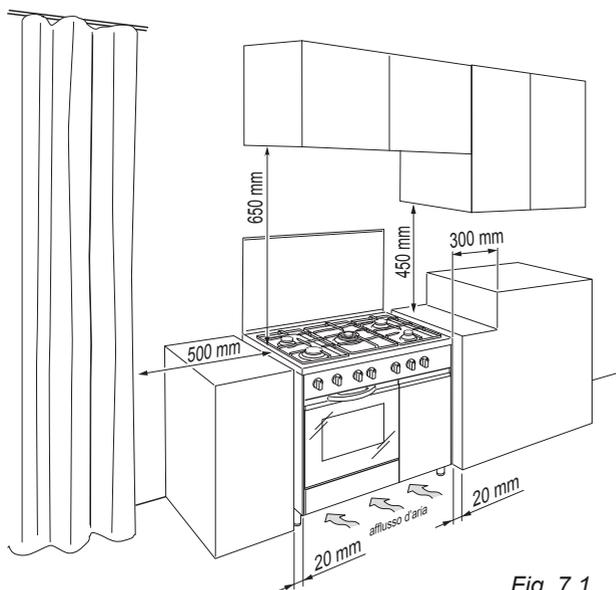
Le cucine sono di classe "1" per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici circostanti.

L'installazione deve essere effettuata mantenendo una distanza di 2 cm dalle pareti laterali dei mobili (fig. 7.1) che non devono superare in altezza il piano di lavoro.

Qualsiasi parete laterale piú alta del piano di lavoro della cucina deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 300 mm (fig. 7.1);

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.**



### Classe 1

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

Fig. 7.1

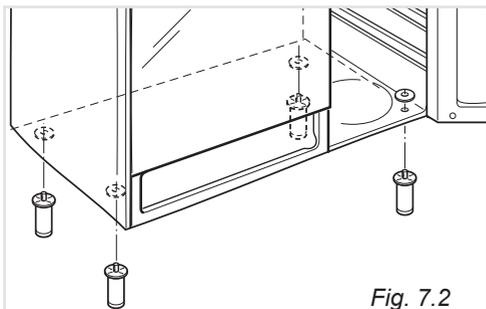


Fig. 7.2

## MONTAGGIO DEI PIEDI REGOLABILI

I piedi regolabili devono essere montati sulla base della cucina prima del suo utilizzo. Adagiare la cucina sul lato posteriore, sopra un pezzo di polistirolo dell'imballo, per accedere alla base e facilitare il montaggio dei piedi.

Per garantire stabilità e solidità all'apparecchio è necessario che i due longheroni forniti vengano interposti tra i piedi e la base della cucina come illustrato nelle figure 7.3, 7.4.

Completare il montaggio dei quattro piedi e dei due longheroni.

### IMPORTANTE:

**Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi danno derivante dal mancato montaggio dei sopracitati longheroni prima di mettere in piedi la cucina.**

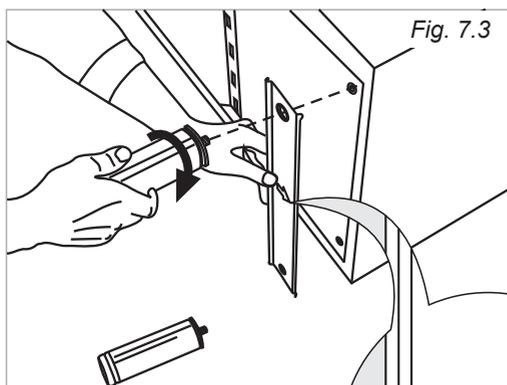


Fig. 7.3

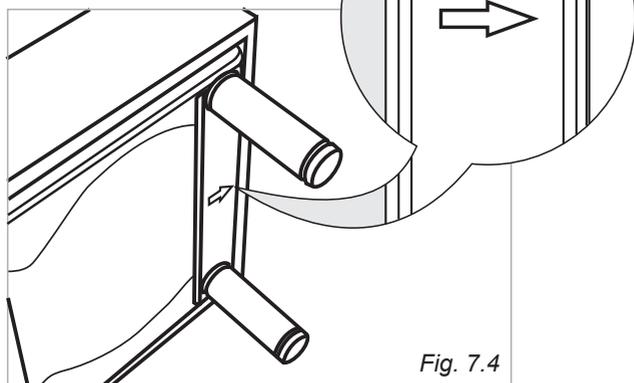


Fig. 7.4

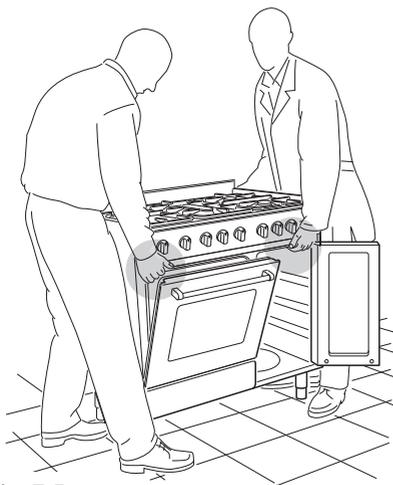


Fig. 7.5

## MOVIMENTAZIONE DELLA CUCINA

**ATTENZIONE:** La cucina deve essere sempre raddrizzata da due persone per evitare di danneggiare i piedi (fig. 7.5).

**ATTENZIONE:** Non utilizzare la maniglia del forno per movimentare la cucina (fig. 7.6).

**ATTENZIONE :** Quando si sposta la cucina nella sua posizione definitiva, **NON TRASCINARLA** (fig. 7.7), ma sollevare i piedi dal pavimento (fig. 7.5).

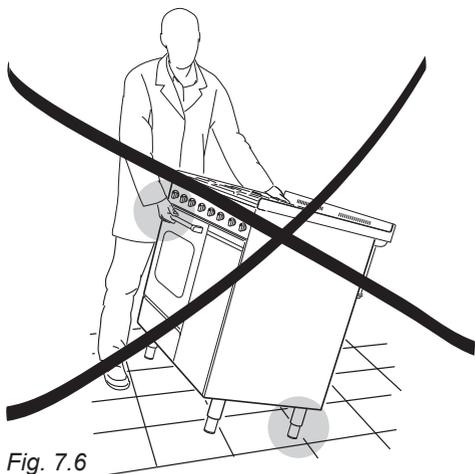


Fig. 7.6

## LIVELLAMENTO DELLA CUCINA

In caso di necessità la cucina può essere livellata avvitando o svitando la parte terminale dei piedi (fig. 7.8)



Fig. 7.7

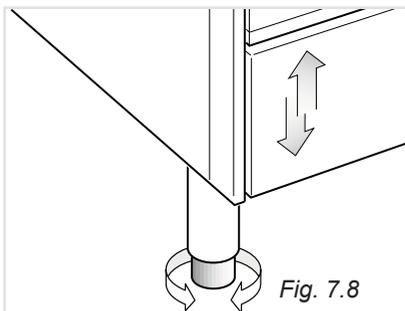


Fig. 7.8

## LOCALE DI INSTALLAZIONE

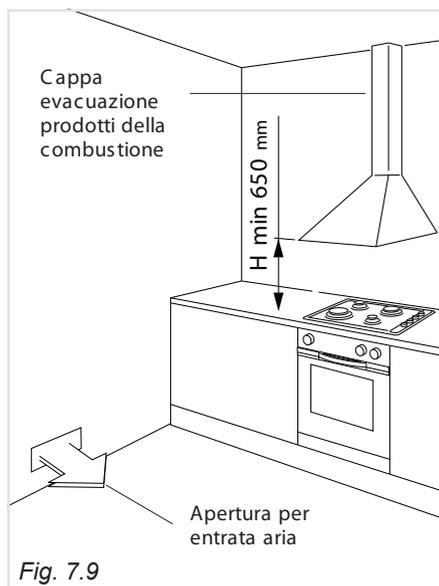
Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso di aria necessaria alla combustione del gas (norme UNI 7129 e UNI 7131).

L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne aventi complessivamente una sezione libera di almeno 100 cm<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. In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria.

Nel caso in cui sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il piano ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 7.9).



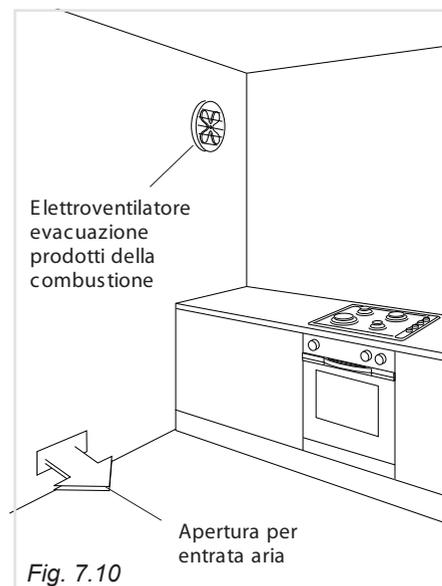
**Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore. Una particolare attenzione deve essere posta anche alla ventilazione del locale.**

## SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 7.9).

Quando ciò non è possibile si 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. 7.10).

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



**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 2H 3+

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

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

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

## COLLEGAMENTO GAS

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

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

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

Il collegamento va eseguito sul retro della cucina (fig. 8.1) utilizzando il terminale destro o sinistro del condotto gas dell'apparecchio; 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.

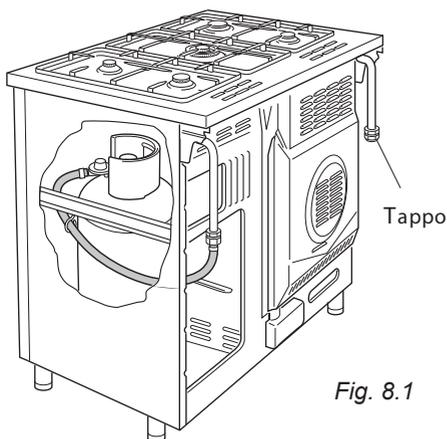


Fig. 8.1

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

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

## Collegamento gas con tubo in gomma

### Gas metano G20

- Montare il raccordo portagomma "M" interponendo la guarnizione di tenuta "D" (fig. 8.3).
- Allacciare la cucina alla rete gas utilizzando un tubo flessibile con diametro interno di 13 mm, conforme alle norme UNI CIG 7140. Fissare il tubo con idonee fascette stringitubo UNI CIG 7141 (non fornite).

### G.P.L. G30/G31

- Montare sul portagomma "M" la riduzione "R" con interposta la guarnizione "Q" (fig. 8.3).
- Allacciare la cucina ad un idoneo riduttore di pressione montato sulla bombola utilizzando un tubo flessibile con diametro interno di 8 mm conforme alle norme UNI CIG 7140. Fissare il tubo con idonee fascette stringitubo UNI CIG 7141 (non fornite).

**Il tubo flessibile deve essere sempre il più corto possibile, senza strozzature o pieghe, e non deve entrare in contatto con superfici calde superiori a 75°C.**

### IMPORTANTE:

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

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

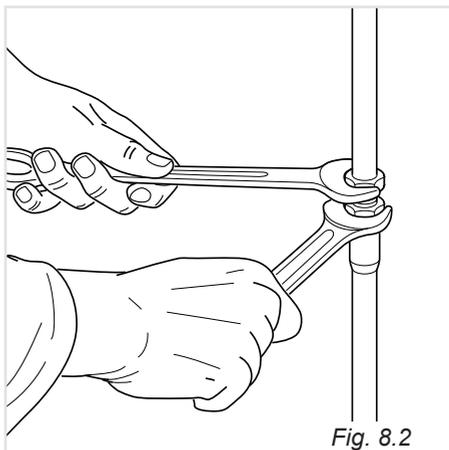


Fig. 8.2

## 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.8.3)

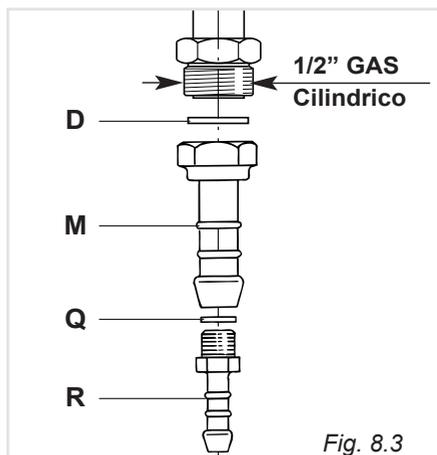


Fig. 8.3

ed avvitarlo direttamente sul condotto gas dell'apparecchio il terminale del tubo metallico interponendo la guarnizione "D" (fig.8.4).

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

Il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni al condotto di alimentazione gas della cucina.

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

### IMPORTANTE:

Le guarnizioni "D" e "Q" (figg. 8.3 - 8.4) sono gli elementi che garantiscono la tenuta della connessione.

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

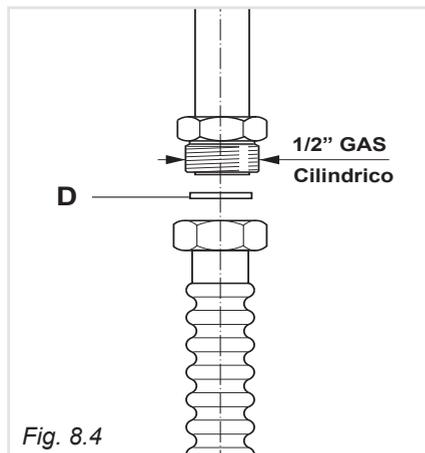
**In particolare si raccomanda:**

- Che il collegamento con tubi metallici rigidi non provochi sollecitazioni al condotto di alimentazione gas della cucina.
- Che il tubo flessibile non vada in alcun punto a contatto con parti calde della cucina.

- Che il tubo flessibile non venga a contatto con bordi taglienti o spigoli vivi.
- Che il tubo non sia soggetto a sforzi di trazione o torsione e non presenti curve troppo strette o strozzature.
- Che il tubo sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per controllare il suo stato di conservazione.
- Consigliamo la sostituzione del tubo alla data di scadenza o al minimo segno di deterioramento.
- Consigliamo la sostituzione della guarnizione al minimo segnale di deformazione o imperfezione.
- Che venga chiuso il rubinetto della bombola o della tubazione immediatamente a monte dell'apparecchio ogniqualvolta questo non sia utilizzato.

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

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



## PORTABOMBOLA

**IMPORTANTE:** Prima di procedere all'installazione della bombola accertarsi che la griglia supporto bombola sia correttamente installata come indicato a pag. 22 (vedere anche fig. 6.9).

Il collegamento tra il portagomma della cucina ed il regolatore di pressione della bombola deve essere eseguito per mezzo di tubo flessibile, conforme alle normative, avente una lunghezza di 75 cm, con relative fascette stringitubo.

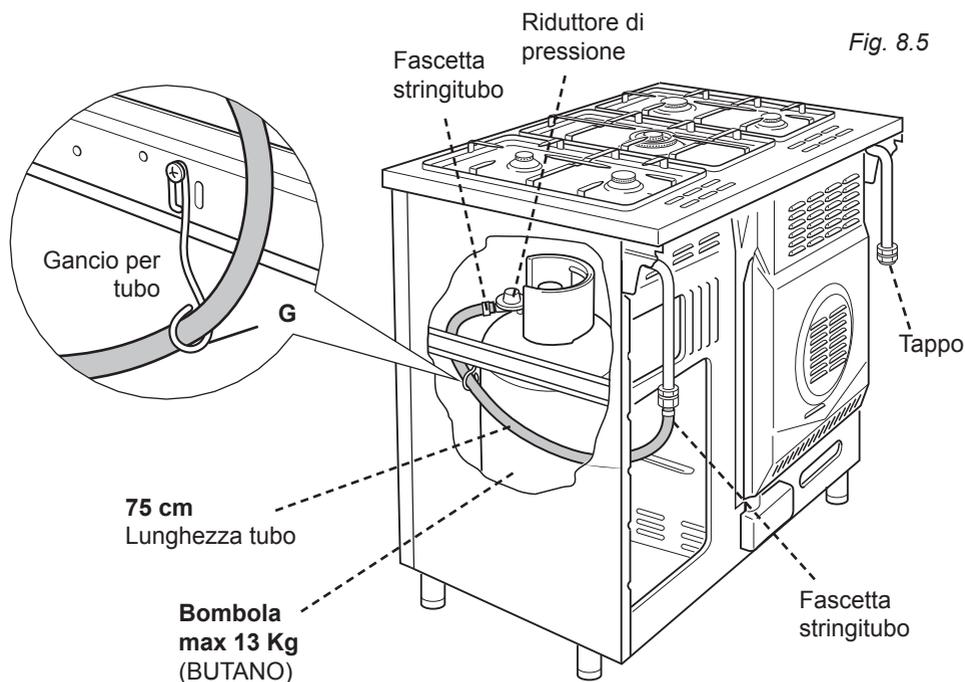
Tale tubo deve essere inserito nell'apposito gancio "G" (fig. 8.5) e calzato a fondo nei rispettivi portagomma.

## IMPORTANTE:

Nel vano possono essere inserite soltanto bombole da 13 kg max e devono essere posizionate in modo da rendere facile la manovrabilità del rubinetto e del riduttore di pressione.

Quando si sostituisce la bombola non sfilare il tubo dal gancio "G".

**L'installazione e la sostituzione delle bombole deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato.**



## SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI DEI BRUCIATORI DEL PIANO A GAS

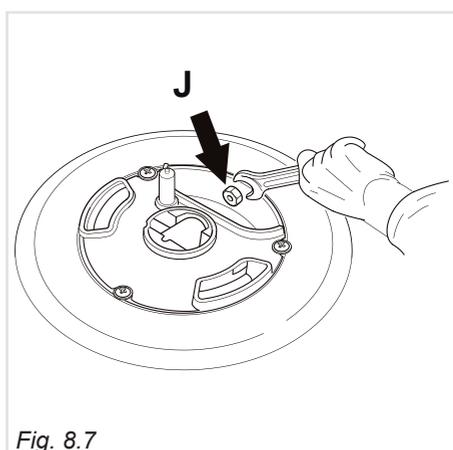
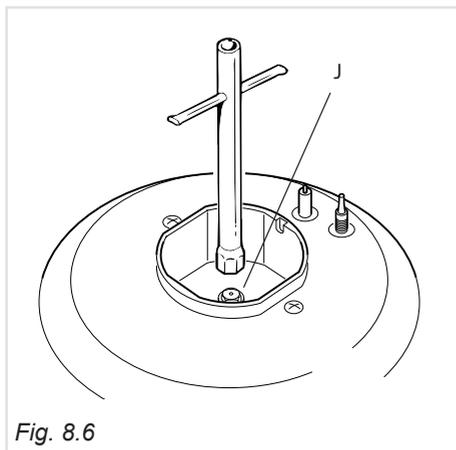
Ogni cucina ha in dotazione una serie di iniettori per i vari tipi di gas.  
Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

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

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

- Togliere griglie, coperchietti e spartifiamma dei bruciatori.
- Con una chiave fissa sostituire gli ugelli "J" (Figg. 8.6 - 8.7) 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. 8.8).

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" (fig. 8.8) fino ad ottenere la fiamma desiderata.

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

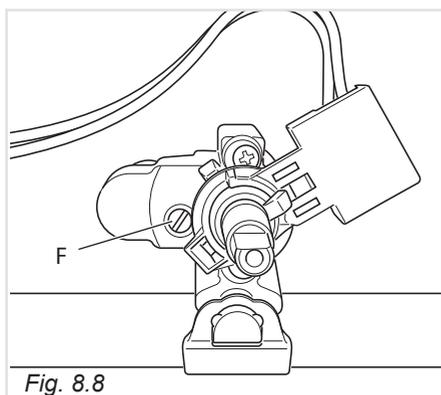


Fig. 8.8

# TABELLA INIETTORI

IT

Cat: II 2H3+

BRUCIATORE	PORTATA NOMINALE [kW]	PORTATA RIDOTTA [kW]	GPL	Metano
			G30 28-30 mbar G31 37 mbar	G20 20 mbar
			Ø iniettore [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]
Ausiliario (A)	1,00	0,30	50	77
Semirapido (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapido (R)	3,00	0,75	87	129
Tripla corona (TC)	3,50	1,50	93	135

APPORTO D'ARIA NECESSARIA PER LA COMBUSTIONE GAS = (2 m <sup>3</sup> /h x kW)	
BRUCIATORE	Apporto d'aria necessaria [m <sup>3</sup> /h]
Ausiliario (A)	2,00
Semirapido (SR)	3,50
Rapido (R)	6,00
Tripla corona (TC)	7,00

## LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

- Se un rubinetto si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

## 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.

**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.
- **Solo per i modelli DEM.. 965 B:**
  - 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, far intervenire personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico 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. 9.1).
- Infilare nel fissacavo "D" il cavo di alimentazione di sezione adeguata come descritto nel prossimo capitolo.
- Collegare i cavi alla morsetteria "B" secondo lo schema di figura 9.2:

**L** corrisponde al conduttore di linea  
(colore Marrone)

**N** corrisponde al conduttore neutro  
(colore Celeste)

$\perp$  corrisponde al conduttore di terra  
(colore Giallo-Verde).

- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo "D".
- Rimontare la protezione "A".

## SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE "TIPO H05RR-F"

### Mod. DEM.. 965 B

230 V ac 50 Hz 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

Allacciamento con spina oppure diretto alla rete

### Mod. DEM.. 9642 B

230 V ac 50 Hz 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>

Solo allacciamento diretto alla rete

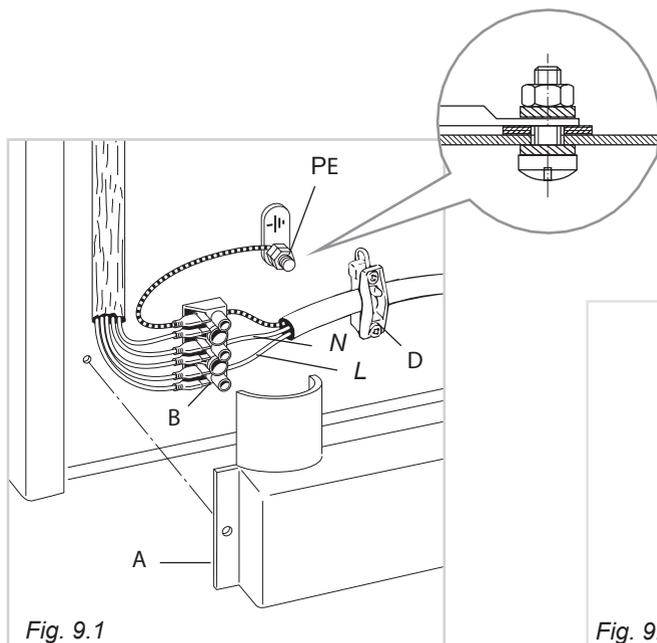


Fig. 9.1

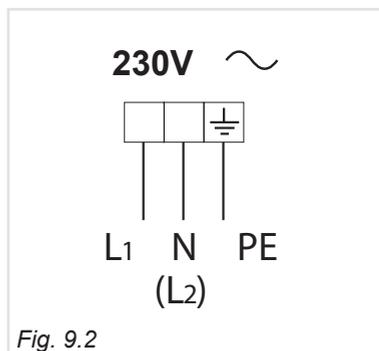


Fig. 9.2

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

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



*Living innovation*

cod. 1103834 - B1