LIBRETTO ISTRUZIONI

Italiano - IT

**La ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri prodotti,
siamo fiduciosi che potrà soddisfare le sue esigenze,
la invitiamo inoltre a leggere attentamente e conservare
il presente libretto, vi sono infatti contenute informazioni
importanti e consigli utili per l'utilizzo ottimale ed in totale
sicurezza della sua nuova cucina.**

Questo apparecchio è conforme alle direttive in vigore:
- 2006/95/CE Bassa Tensione (Direttiva)
- 2004/108/CE Compatibilita' elettromagnetica (Direttiva)
- 2009/142 Apparecchi Gas (Direttiva)
- 1935/2004/CE Materiali che possono venire a contatto con alimenti (Regolamento)
- 2002/95/CE Restrizione dell'uso di sostanze pericolose nei dispositivi elettrici ed elettronici (Direttiva)
- 2002/40/CE Etichettatura energetica dei forni elettrici (Direttiva)

SOMMARIO

03 Avvertenze generali
05 Il suo prodotto
05 Uso
Piano cottura
Forno
Programmatori e contaminuti
Consigli di cottura
08 Pulizia
09 Manutenzione
10 Istruzioni per l'installatore
Movimentazione prodotto
Installazione
Adattamento diversi tipi di gas
14 Dati tecnici
15 Assistenza tecnica
15 Smaltimento prodotto e imballo
16 Tabelle cottura

AVVERTENZE GENERALI

Questo apparecchio è progettato e costruito per il solo funzionamento ad uso domestico. Ogni altro uso, ad esempio per il riscaldamento, è da considerarsi improprio e quindi altamente pericoloso.

Tenere lontano i bambini con età inferiore agli anni 8, se non sotto la costante supervisione di un adulto.
L'uso dell'apparecchio non è consentito ai bambini o da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali e/o privi di un adeguata conoscenza dell'uso e dei pericoli che l'utilizzo dell'apparecchio può comportare, se non sotto la costante supervisione di un adulto consapevole.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio o in suo prossimità che sia esso in funzione o meno. Si prega inoltre di non affidare a loro la pulizia dell'apparecchio.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio siete pregati di chiudere il rubinetto del gas, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica, e non tentare una manutenzione fai da te. Rivolgetevi direttamente al centro assistenza autorizzato più vicino a voi (si veda sezione "assistenza tecnica" di questo libretto).

Le temperature superficiali di tutti i componenti rispettano rigorosamente le norme in vigore. Questo non significa che alcune parti in metallo non possano scottare durante o dopo l'utilizzo. Si prega quindi di prestare la dovuta attenzione.

La cucina non deve essere installata senza piedi;

L'Azienda declina ogni responsabilità in caso di inosservanza di quanto specificato nel presente libretto informativo.

L'Azienda si riserva la facoltà di modificare le caratteristiche tecniche dei prodotti rispettandone comunque la sicurezza e la funzionalità.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica.
Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica
Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

ATTENZIONE

Alcune parti della cucina sono protette da una speciale pellicola. Prima di mettere in funzione l'apparecchio provvedere alla sua rimozione aiutandosi successivamente con acqua tiepida saponata sugli eventuali residui collosi.

Prevenzione incidenti domestici

Non lasciare l'apparecchio incustodito con grassi e olii in cottura, possono provocare un incendio.

Non lasciare oggetti in prossimità delle superfici di cottura.

Nel caso in cui il piano cottura sia vetroceramico, qualora la superficie sia incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.

Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma un coperchio o con una coperta ignifuga

Evitare che le pentole fuoriescano dai bordi del piano cottura durante l'uso. Si raccomanda inoltre di utilizzare recipienti con fondo integro e piatto.

Durante l'uso l'apparecchio si surriscalda. I bambini devono essere tenuti lontani. Fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Le parti accessibili possono avere temperature elevate quando viene utilizzato il grill pertanto i bambini devono essere tenuti lontani.

Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio. Il vapore potrebbe raggiungere le parti elettriche danneggiandole e causare corti circuiti.

Non utilizzare sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.

È fondamentale che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione e alla manutenzione tecnica vengano eseguite esclusivamente da personale qualificato. L'apparecchio deve essere installato in conformità alle norme del proprio paese.

Prima di ogni operazione di manutenzione si raccomanda di disconnettere l'apparecchio dalla presa di corrente e di attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.

Per evitare che l'apparecchio si rovesci, è necessario installare il dispositivo di stabilizzazione come riportato a pag 15 nella sezione installazione.

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento con diversi tipi di gas; ogni gas richiede iniettori e regolazioni specifiche. Per effettuare eventuali variazioni è sempre necessario disconnettere l'apparecchio dalla corrente elettrica e chiudere temporaneamente l'erogazione del gas di rete.

Nel caso la sua cucina fosse provvista di coperchio in cristallo è necessario assicurarsi che sia aperto prima dell'accensione dei bruciatori, durante il funzionamento e nelle fasi di raffreddamento successive l'uso. La non osservanza di questa indicazione può comportare la rottura del vetro.

Non utilizzare prodotti abrasivi, ne spatole di metallo taglienti, per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbro graffiare la superficie, provocando così la frantumazione del vetro.

Rimuovere dal coperchio eventuali liquidi tracimati prima di aprirlo. Far raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.

Al primo utilizzo del forno, rimuovere tutti gli accessori e materiale a corredo posti all'interno della cavità, accenderlo e farlo funzionare a vuoto per almeno un'ora con la temperatura al massimo ed a porta chiusa (non utilizzando la funzione grill). Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze sigillanti e protettive del forno.

L'apparecchio non è concepito per funzionare con un temporizzatore esterno ne con un sistema di comando a distanza.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidita' nel locale in cui e' stato installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale: mantenere aperti gli orefizi di aerazione o insallare un dispositivo di aerazione meccanica (cappa di aspirazione con condotto di scarico)

Gli alimenti devono essere cotti sotto controllo costante. Anche una breve cottura deve essere costantemente sorvegliata.

Non installare l'apparecchio su una base e/o una piattaforma rialzata.

Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo o una porta per evitare un eccessivo problema di surriscaldamento.

IL SUO PRODOTTO

Vista l'ampia gamma di prodotti presenti sul mercato il seguente libretto include le informazioni relative a più modelli, è quindi possibile che non tutte le indicazioni qui contenute si riferiscano all'apparecchio o agli accessori in suo possesso. Siamo comunque a disposizione per qualsiasi chiarimento in merito.

La sua cucina è divisa in parti principali:
• **piano cottura:** dove sono alloggiate le griglie (supporti per le pentole), i bruciatori gas (comunemente anche chiamati fornelli) o 1 piastra elettrica o le zone vetroceramiche a seconda delle dimensioni e modello di cucina in suo possesso.
• **cruscotto comandi:** dove troviamo le manopole e gli interruttori per il comando della cucina
• **porta forno**

COME IDENTIFICARE I SIMBOLI DEL CRUSCOTTO COMANDI

SIMBOLO	SIGNIFICATO
	Bruciatore / zona anteriore sinistra
	Bruciatore / zona posteriore sinistra
	Bruciatore centrale
	Bruciatore / zona anteriore destra
	Bruciatore / zona posteriore destra
	Bruciatore / zona sinistra
	Termostato forno (regolazione °C)
	Timer / contaminuti

SIMBOLO	SIGNIFICATO
	Funzioni forno elettrico multifunzione
	Termostato forno
	Bruciatore forno gas
	Grill Elettrico
	Tasto luce
	Tasto accensione (scintilla)
	Tasto gas ventilato (MultiChef)
	Le due spie indicano che il forno elettrico è in funzione e/o che il forno è in fase di riscaldamento

USO

PIANO COTTURA

UTILIZZO DEL PIANO
Nel caso la sua cucina fosse provvista di coperchio in cristallo è necessario assicurarsi che sia aperto prima dell'accensione dei bruciatori, durante il funzionamento e nelle fasi di raffreddamento successive l'uso. La non osservanza di questa indicazione può comportare la rottura del vetro.

ACCENSIONE BRUCIATORE GAS (FORNELLO)

Avvicinare al bruciatore un fiammifero (un generatore di scintilla o di fiamma) premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente sulla posizione di MAX. ✶
Il piano può essere dotato di accensione elettrica che si attiva tramite pulsante separato o dalla pressione della manopola stessa.
Ad accensione avvenuta tenere premuta la manopola per circa 10 secondi, quindi rilasciarla e regolare l'intensità di fiamma desiderata avendo cura di posizionare la manopola nella zona tra massimo e minimo (compresi) e mai tra massimo e zero, per evitare spegnimenti non voluti.
Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola: significa che la termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.
Se l'accensione non avvenisse entro 15 secondi attendere almeno 1 minuto prima di ripetere l'operazione.
Nel caso il vostro modello sia privo di valvola di sicurezza gas (termocoppia color rame vicino al bruciatore) si prega di controllare regolarmente durante l'uso che non vi siano spegnimenti accidentali della fiamma imputabili alle possibili fuoriuscite di liquido durante la cottura.

UTILIZZO PIASTRE ELETTRICHE

L'accensione delle piastre elettriche si effettua ruotando la manopola in senso orario impostando il valore da 0 a 4.
Aumentando il valore numerico corrisponderà l'aumento della potenza elettrica impiegata.
Accendendo per la prima volta una piastra o dopo un lungo periodo di inattività è consigliabile farla funzionare a vuoto sulla posizione di "minimo riscaldamento" (posizione 1) per almeno 15 minuti allo scopo di eliminare l'eventuale umidità assorbita dall'isolamento. Per ottimizzare l'uso delle piastre elettriche utilizzare pentole con fondo piatto ed evitare l'uso di pentole con diametro inferiore a quello della piastra.

UTILIZZO PIANO VETROCERAMICO (HIGHLIGHT)

La preghiamo di fare riferimento all'apposito libretto fornito a corredo con l'apparecchio.

PREVENZIONE INCIDENTI DOMESTICI
Non lasciare l'apparecchio incustodito con grassi e olii in cottura.
Non lasciare oggetti in prossimità delle superfici di cottura.
Nel caso in cui il piano cottura sia vetroceramico, qualora la superficie sia incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.

CONSIGLI PRATICI PER USO DEL PIANO COTTURA

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas si consiglia di utilizzare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore. La tabella inferiore riporta i diametri pentola relativi a ciascun bruciatore partendo dal più piccolo al più grande.

Tipologia (dimensione bruciatore in cm)	Dimensione Recipienti (cm)
Bruciatore Ausiliario (A) Ø 5	Ø 10 - 14**
Bruciatore Semi Rapido (S) Ø 7,5	Ø 16 - 20
Bruciatore Rapido (R) Ø 10	Ø 20 - 24
Bruciatore Tripla corona (TC) Ø 13	Ø 24 - 28
Bruciatore Pescera (PS) 6x23,5	max 14x35

Tipologia (dimensione serigrafia zona in cm)	Dimensione Recipienti (cm)
Piastra elettrica Ø 14,5	Ø ≥ 14,5
Piastra elettrica Ø 18	Ø ≥ 18

** Sui modelli dotati di griglia di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

FORNO

ACCENSIONE DEL FORNO

Al primo utilizzo del forno, rimuovere tutti gli accessori e materiale a corredo posti all'interno della cavità, accenderlo e farlo funzionare a vuoto per almeno un'ora con la temperatura al massimo ed a porta chiusa (non utilizzando la funzione grill). Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze sigillanti e protettive del forno.

CUCINA CON FORNO A GAS E GRILL ELETTRICO

Il forno a gas è dotato di un elemento riscaldante (bruciatore forno) posto sotto la parte inferiore della cavità e da un elemento riscaldante superiore (resistenza grill). Alcuni modelli poi sono provvisti di una ventola posteriore, azionabile dal tasto, che facilita l'uniformità del calore durante l'utilizzo. Per il controllo del forno si utilizza una manopola e 1 o 2 tasti (/).

L'accensione del bruciatore forno deve sempre avvenire con la porta forno completamente aperta. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola forno portandola sulla posizione MAX.

Tenendo la manopola premuta avvicinare un fiammifero (o un generatore di scintilla o di fiamma) al foro presente sulla base forno. Continuare a tenere premuta la manopola per circa 10 secondi, quindi rilasciarla e regolare la temperatura desiderata. Se l'accensione del bruciatore non avviene entro 15 secondi attendere almeno 1 minuto prima di ripetere l'operazione.

In alcuni modelli il bruciatore è corredato da accensione da un pulsante separato o dalla pressione della manopola stessa.

Ad accensione avvenuta continuare a tenere premuta la manopola per circa 15 secondi. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola: significa che la termocoppia non si è riscaldata a sufficienza. Attendere almeno 1 minuto, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

GRILL ELETTRICO

La funzione Grill viene azionata dall'apposito tasto. La grigliatura dovrà essere eseguita con la porta chiusa. Per le indicazioni di cottura si faccia riferimento all'apposita tabella nell'ultima di copertina.

CUCINA CON FORNO ELETTRICO

I forni elettrici della nostra gamma si distinguono in statici (senza ventola) e multifunzione. I primi hanno una sola manopola di comando che gestisce le funzioni e la temperatura interna mentre i multifunzione ne hanno due, una manopola per la selezione delle funzioni e una manopola per la gestione della temperatura.

FORNO ELETTRICO CON 1 MANOPOLA (STATICO – NO VENTOLA) PER IL CONTROLLO DEL FORNO

Ruotare la manopola in senso orario e impostare la temperatura desiderata, entrambe le luci sul cruscotto comandi saranno accese ad indicare che il forno è acceso e si sta riscaldando. Una volta raggiunta la temperatura impostata la luce spia si spegnerà.

In questi modelli il Grill viene avviato ruotando in senso orario la manopola fino ad azionare il 3° scatto. L'utilizzo del grill (resistenza elettrica) deve avvenire con la porta forno chiusa.

Attenzione: quando viene utilizzato il grill, le parti accessibili possono avere temperature elevate.

FORNO MULTIFUNZIONE (CON VENTOLA)

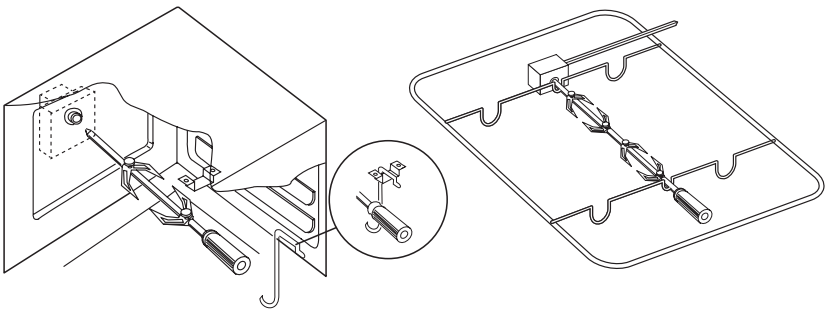
I forni elettrici multifunzione sono comandati da un selettore di funzione (manopola) di funzione abbinato ad un termostato che consente di scegliere la temperatura desiderata. A seconda del modello di forno si disporrà diverse funzioni di cottura (vedi tabella funzioni cottura per distinguerne simbolo e utilizzo). Selezionare la funzione e temperatura desiderata.

Se la cucina è sprovvista di paracalore, significa che la grigliatura è da effettuare a porta chiusa e andrà impostata una temperatura non superiore a 200°C.

Per aver accesso immediato alle funzioni di cottura nei forni provvisti di programmatore (manuale, analogico o elettronico), accertarsi sempre di posizionare il programmatore / timer in modalità "manuale" .

GIRARROSTO (solo per i modelli che lo prevedono)

Il girarrosto può essere attivato da un tasto manuale oppure in automatico attraverso la selezione della apposita funzione . Inserire la vivanda da cuocere nell'asta spiedo avendo cura di stringerla tra le due forche e bilanciandone il peso al centro per evitare inutili forzature al motore girarrosto durante la rotazione. Collocare nel ripiano sottostante una teglia contenente un bicchiere di acqua (0,2 l) per limitare gli schizzi di grasso e fumo in eccesso durante la cottura.



LUCE

La luce interna può essere attivata o con l'apposito tasto, oppure ruotando la manopola del forno .

VENTILATORE TANGENZIALE DI RAFFREDDAMENTO

Il raffreddamento tangenziale permette di ottenere una riduzione delle temperature superficiali della cucina, tramite un circolo forzato dell'aria tra la porta forno, il cruscotto e la parte interna sotto il piano cottura. La ventola tangenziale, posta tra piano cottura e parte superiore del forno, entra automaticamente in funzione pochi minuti dopo l'accensione del forno ed un dispositivo la mantiene in funzione anche dopo lo spegnimento del forno fino al raffreddamento della parte esterna.

FUNZIONE PRH (se prevista)

Questa funzione permette di pre-riscaldare velocemente il forno consentendo di raggiungere una temperatura ideale per iniziare a cucinare. Per attivarla(nei modelli senza timer/prog. digitale e timer meccanico fine cottura) è necessario ruotare solamente la manopola delle funzioni forno sulla funzione PRH, si accenderanno le due spie (PRH - °C) e al termine del pre-riscaldamento si spegneranno. A questo punto introdurre la vivanda nel forno e selezionare la funzione di cottura desiderata.

VANO INFERIORE (sotto la porta forno)

Alcuni dei nostri modelli sono provvisti di un vano inferiore per poter riporre gli accessori metallici della cucina quando non si utilizzano.
Non riporre materiale infiammabile, carta, stracci, buste di plastica ecc... al suo interno

PROGRAMMATORI E CONTAMINUTI

OROLOGIO CONTAMINUTI

Il contaminuti viene attivato ruotando la manopola prima in senso orario fino a "fine corsa" per caricare il meccanismo, quindi in senso antiorario per impostare il tempo desiderato. Il tempo è espresso in minuti, una campanella avviserà alla scadenza dei minuti precedentemente impostati.

TIMER MECCANICO FINE COTTURA (solo per i modelli con forno elettrico)

Trattasi di un contaminuti che oltre alla segnalazione acustica agisce anche come interruttore interrompendo il collegamento elettrico. Lo si distingue dal contaminuti perché sulla ghiera intorno alla manopola (rosone) oltre all'indicazione del minuti è presente anche il simbolo di una mano stilizzata. Per impostarlo ruotare la manopola prima fino a "fine corsa" per caricare il meccanismo, quindi ruotarla in senso opposto per impostare il tempo desiderato. Nel caso si voglia azionare il forno senza impostare alcun tempo posizionare la manopola sulla posizione manuale mano stilizzata

TIMER DIGITALE 3 TASTI (fig. 3 - pag. 8)

• Impostare l'ora: premere il bottone timer on/off (campanella) e subito dopo il tasto + o – per regolare l'ora. Una volta impostata dopo 10 sec l'orario si salverà automaticamente.
• Usare il timer: per impostare il tempo di cottura premere il tasto + o – fino a raggiungere il tempo voluto (valore da 1 a 99 minuti). Quando il timer è attivo l'indicatore (apparirà
sul display. Allo scadere del tempo il timer comincerà a suonare. Per spegnerlo premere il testo timer on/off (campanella).
• Cambiare il volume del timer: impostare il timer ad 1 minuto e quando si udirà il segnale acustico premere il tasto - per variarne l'intesità.

PROGRAMMATORE TOUCH (fig. 4 - pag. 8)

Il programmatore touch può funzionare in 3 modalità :
- CONTAMINUTI: impostato il tempo partirà un conto alla rovescia dove allo scadere del tempo si udirà un segnale acustico
- FINE COTTURA AUTOMATICO: allo scadere del tempo impostato si spegnerà il forno e si attiverà un segnale acustico (solo per i modelli con forno elettrico).
- PARTENZA RITARDATA: impostando il tempo di cottura e l'orario di spegnimento il forno partirà e si spegnerà automaticamente.

• Blocca tastiera: il programmatore è dotato di blocco automatico della tastiera attivo dopo 7 secondi di inattività. Per sbloccarlo tenere premuto qualsiasi tasto per 2 secondi.
• Impostazione ora programmatore: tenere premuto contemporaneamente i tasti + e - fino a quando il cursore centrale tra ore e minuti non inizierà a lampeggiare. Premere poi il + o - per impostare l'ora. Una volta raggiunto l'ora da impostare non premere alcun tasto in pochi secondi un beep confermerà l'avvenuta impostazione.
• Impostazione conto alla rovescia (funzione contaminuti): il contaminuti opera indipendentemente dal forno, e può essere utilizzato per tutte le funzioni di cottura. Tenere premuto il tasto "Menu" fino a quando lo schermo non cambia.
Rilasciare il tasto e regolare il tempo (minuti) utilizzando i tasti + e -. Una volta raggiunto il tempo desiderato rilasciare il tasto ed attendere il beep di conferma. Comparirà sul display l'icona della campanella. Allo scadere dei minuti un segnale acustico si attiverà. Per spegnerlo premere qualsiasi tasto. Per rimuovere l'icona della campanella dal display tenere premuto il tasto "Menu".
Per verificare il tempo rimanente (prima dello scadere) tenere premuto il tasto "Menu". Per cancellare il tempo impostato premere il tasto "Menu" fino a quando il display non cambierà e successivamente premere contemporaneamente i tasti + e -. Il tempo impostato verrà così cancellato.
• Impostazione spegnimento automatico (solo per forni elettrici): accendere il forno regolando funzione e temperatura. Tenere premuto il tasto "Menu" fino a quando il display non cambierà, successivamente premerlo nuovamente. Sul display appariranno le lettere "DUR" (per durata). Premere i tasti + e - per regolare il tempo di cottura . Attendere poi il beep di conferma senza toccare alcun tasto. Una volta trascorso il tempo impostato il forno si spegnerà ed il beep sono verrà attivato. Per spegnerlo premere qualsiasi tasto.
Per rimuovere l'icona della campanella dal display tenere premuto il tasto "Menu". Per verificare il tempo rimanente (prima dello scadere) tenere premuto il tasto "Menu". Per cancellar eil tempo impostato premere il tasto "Menu" fino a quando il display non cambierà e successivamente premere contemporaneamente i tasti + e -. Il tempo impostato verrà così cancellato. Alla fine della cottura non dimenticare di riportare la manopola delle funzioni (simbolo) sulla posizione "0".
• Impostazione partenza ritardata (solo per forni elettrici): tenere premuto il tasto "Menu" fino a quando il display non cambierà, successivamente premerlo nuovamente. Sul display appariranno le lettere "DUR" (per durata). Premere i tasti + e - per regolare il tempo di cottura. Premere poi il tasto "Menu" una sola volta appariranno le lettere END (fine) sul display ad indicare il menù di impostazione dell'orario di spegnimento. Premere i tasti + e - per regolare l'orario di spegnimento. Selezionare quindi la funzione di cottura e temperatura desiderata. Ovviamente il forno non si metterà in funzione immediatamente.Una volta trascorso il tempo impostato il forno si spegnerà ed il beep sono verrà attivato. Per spegnerlo premere qualsiasi tasto. Per rimuovere l'icona della campanella dal display tenere premuto il tasto "Menu"
• Impostare intensità del volume: premere contemporaneamente + e - e poi "Menu", entrate nella modalità impostazione toni e premendo il tasto – ripetutamente potete modificare il tono dell'allarme. Una volta scelto il tono, il timer memorizza la scelta fatta e la mantiene finche non vogliate modificarla nuovamente.
Consigli pratici utilizzo del programmatore: si raccomanda di includere nel tempo di cottura un periodo di riscaldamento del forno. Si prega di spegnere il forno alla fine dei cicli di cottura.

OROLOGIO ANALOGICO con lancette (fig. 5)

- Impostare l'ora: tirare l'asticella (F) e ruotare in senso orario fino ad impostare l'orario corrente. Una volta impostato riposizionare l'asticella nella posizione iniziale.
- Impostare tempo di cottura: ruotare l'asticella (senza tirarla) (F) in senso orario fino ad impostare i minuti desiderati in corrispondenza del disco posto alle ore "9"dell'orologio (E).

Il tempo massimo è di 3 ore. Allo scadere una campanellina vi avviserà, spegnendosi automaticamente dopo 3 minuti. Nel caso la si voglia spegnere manualmente ruotare l'asticella in senso orario fino a far apparire sul disco E lo 0 o la campanella barrata.

- Impostare funzione manuale: Ruotare l'asticella in senso orario in posizione I o ✋ per escludere il contaminuti

RIPIANI INTERNI (fig. 6 - 6a)

Il forno è provvisto di 4 livelli interni per il posizionamento del ripiano (teglia rettangolare nera o griglia cromata) dove riporre le varie le pietanze in cottura. Si consiglia di consultare la tabella cottura nelle pagine seguenti per utilizzare la posizione migliore ed ottenere le migliore cotture.

⚠ **Attenzione! per un corretto funzionamento del sistema anti-ribaltamento inserire il ripiano nel verso indicato (fig. 6 - 6a - 6b).**

fig.3

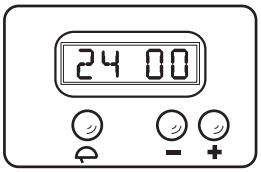


fig.4

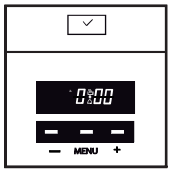


fig.5

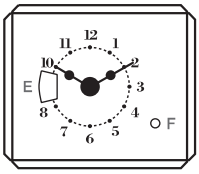


fig.6

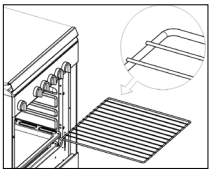


fig.6a

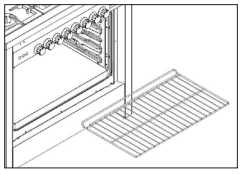
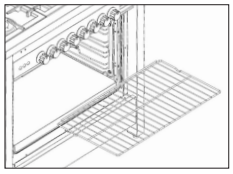


fig.6b



CONSIGLI DI COTTURA

FUNZIONI COTTURA

LUCE FORNO
Illumina l'interno del forno. Utile per verificare il grado di cottura dei cibi.

PIZZA
Il programma pizza consente di cuocere la pizza come in un forno a legna.

COTTURA TRADIZIONALE
Il calore è prodotto dalle resistenze della parte inferiore e superiore del forno. Ottimo per pasticceria e ricette tradizionali.

CIELO
Questa funzione permette una cottura diretta, ottima per dorare dolcemente.

SUOLA
La resistenza inferiore è attiva. Ottima per cotture prolungate, lievitazione e mantenimento cibi caldi.

SUOLA VENTILATA
Il calore della resistenza inferiore viene ventilato, consigliato per terminare la cottura e sterilizzare.

VENTILATO
Il calore della resistenza inferiore e superiore unito alla ventola permette un'ottimale distribuzione del calore, garantendo la cottura di più portate.

RESISTENZA CIRCOLARE + VENTOLA
La ventola fa girare l'aria calda all'interno del forno permettendo una cottura uniforme su 3 livelli, senza la trasmissione di odori.

RISCALDAMENTO RAPIDO
Questa funzione riduce il tempo di riscaldamento del forno, portando la temperatura a 200 °C in poco tempo.

SCONGELAMENTO VENTILATO
La ventola viene azionata senza resistenza. Assicura uno scongelamento rapido in pochi minuti e in maniera ottimale.

GRILL
Utilizzato per gratinare. Ottimo per la cottura di carni di piccolo spessore.

MAXI GRILL
Il grill, insieme alla resistenza cielo, permette grigliature su superfici più grandi.

GRILL VENTILATO
Il grill associato alla ventola, diffonde uniformemente il calore. Ideali per carni di medio/grosso spessore, rendendole croccanti in superficie e morbide all'interno.

MAXI GRILL VENTILATO
Ottimo per grigliate di carne e pesce.

GAS SUOLA
Funzionamento tradizionale a gas. Ideale per le cotture che richiedono un calore "umido" come carni e arrosti.

GIRARROSTO
Ideale per cuocere allo spiedo cacciagione ed arrosti. Utilizzabile con funzioni grill statiche o ventilate.

GRILL GAS
Indicato per la grigliatura di carni e dorature. Ideale abbinato al girarrosto per la cottura di cacciagione.

GAS VENTILATO
Il calore prodotto dal bruciatore viene ventilato, garantendo una temperatura uniforme e la possibilità di cuocere più portate contemporaneamente.

PULIZIA

Un'efficace pulizia periodica è necessaria per evitare accumuli di grasso che possono produrre nel tempo fumi, odori sgradevoli e anomalie di funzionamento. Di seguito trovare i nostri consigli relativi alle varie parti della vostra cucina.

⚠ **AVVERTENZA**
Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
Il vapore potrebbe raggiungere le parti elettriche danneggiandole e causare corti circuiti.
Non utilizzare sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.

Un'efficace pulizia periodica è necessaria per evitare accumuli di grasso che possono produrre nel tempo fumi, odori sgradevoli e anomalie di funzionamento. Di seguito trovare i nostri consigli relativi alle varie parti della vostra cucina.

PULIZIA DEL PIANO

Si consiglia di pulire il piano quotidianamente dopo ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare, utilizzando prodotti specifici per l'acciaio o un normale sgrassatore per le cucine colorate. Avendo cura di rimuovere tutti i residui della cottura. Si sconsiglia vivamente di utilizzare prodotti abrasivi o a base di cloro.

PULIZIA DELLE GRIGLIE

Da effettuarsi regolarmente con acqua tiepida e detersivo non abrasivo, avendo cura di rimuovere ogni incrostazione.

PULIZIA COPERCHIETTI NERI E SPARTIFIAMMA BRUCIATORE

I coperchietti e spartifiamma dei bruciatori possono essere rimossi per facilitare la pulizia del piano. Lavarli con acqua calda e detersivo non abrasivo assicurandosi che siano ben asciutti prima di essere rimontati.

PULIZIA DELLE CANDELETTE E TERMOCOPPIE

Per evitare malfunzionamenti controllare e mantenere pulite le candelette e le termocoppie del piano cottura. Rimuovere gli eventuali residui di cottura agendo delicatamente con un panno leggermente umido.

PULIZIA FORNO

Per una buona conservazione del forno occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare.

- Estrarre tutte le parti removibili.
- Pulire le griglie forno con acqua calda e detergenti non abrasivi, sciacquare ed asciugare.
- Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta e/o il vetro della stessa (si faccia riferimento al paragrafo manutenzione).
- A fine operazioni è consigliabile asciugare bene le parti umide. È consigliabile far funzionare il forno al massimo per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici per la pulizia, al fine di eliminarne i residui depositati all'interno del vano forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta, in quanto possono graffiare la superficie del vetro e provocarne la rottura.

MANUTENZIONE

AVVERTENZA

Prima di ogni operazione di manutenzione si raccomanda di disconnettere l'apparecchio dalla presa di corrente e di attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO (fig. 7 - pag. 10)

Svitare la calotta di protezione che sporge all'interno del forno (A). Svitare e sostituire la lampada (B) con una di identica potenza e resistente alle alte temperature (300°C). Rimontare la calotta avvitandola in senso orario.

RIMOZIONE PORTA FORNO

PORTA CON CERNIERA TRADIZIONALE **(fig. 8 - pag. 10)**

- Alzare le levette B e afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani in prossimità delle cerniere A.
- Sollevare la porta verso l'alto formando un angolo di circa 45° ed estrarla. Per il rimontaggio, infilare le cerniere A nelle apposite scanalature, quindi lasciare appoggiare verso il basso la porta e sganciare le levette B.

PORTA CON CERNIERA COMPATTA **(fig. 9 - pag. 10)**

- Alzare le levette "2" fino ad arrivare a battuta con le cerniere "1" e afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani in prossimità delle stesse.
- Sollevare la porta verso l'alto formando un angolo di circa 45° ed estrarla con cautela.
- Per il montaggio, infilare la cerniera "2" nelle apposite scanalature, lasciare quindi appoggiare la porta verso il basso assicurandosi che rimanga bloccata nelle scanalature "3", sganciare poi le levette "1".

ESTRAZIONE VETRO INTERNO PORTA FORNO (solo per modelli provvisti)

Si raccomanda di effettuare questa operazione solo ad apparecchio freddo.

Per estrarre il vetro interno della porta forno seguire i seguenti passi:

- Aprire leggermente la porta.
- Premere contemporaneamente i tasti neri posti sui montanti laterali della porta e farli scorrere verso l'alto.
- Rimuovere il profilo superiore della porta.
- Estrarre il vetro tirandolo verso di se.

Per rimontare il vetro si proceda a ritroso facendo attenzione ad allineare il vetro rispetto ai montanti laterali e verificando che nell'angolo in basso a destra quello indicato dalla freccia sia presente la scritta VIT, infine riposizionare nuovamente il profilo superiore della porta.

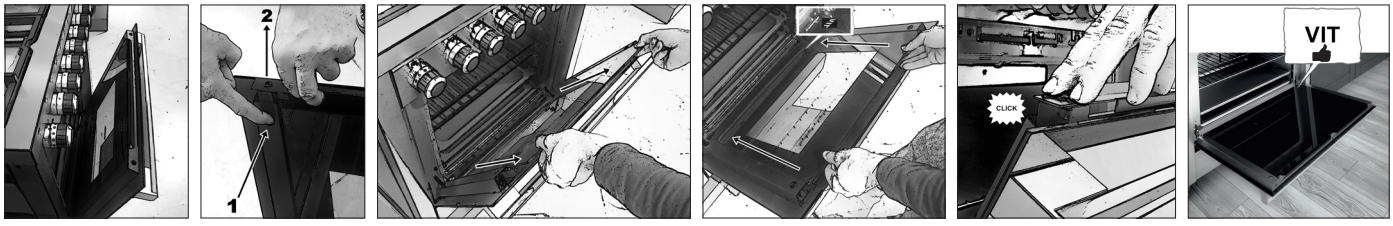


fig.7

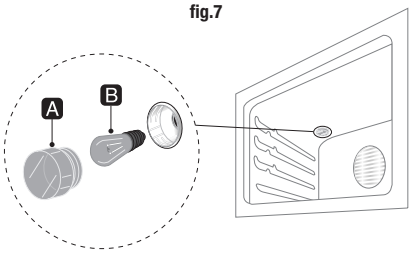


fig.8

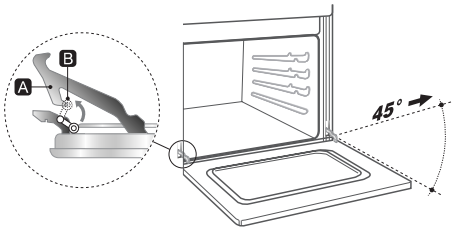
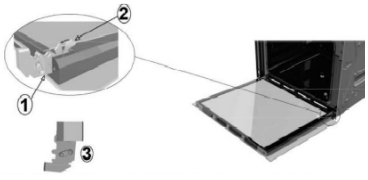


fig.9



SOSTITUZIONE CAVO DI ALIMENTAZIONE (questa operazione deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato)

Rimuovere il retro cucina per avere accesso alla morsettiera **(fig. 10)**. Allentare le viti di fissaggio del fermacavo e le viti sulla morsettiera che vincolano i tre conduttori del cavo **(fig. 11)**.

Sostituire il cavo con uno di Tipo H05 RR-F di sezione adeguata all'assorbimento dell'apparecchio e collegandolo alla morsettiera seguendo le indicazioni elencate:

- cavo Blu del Neutro su morsetto N;
- cavo Marrone della Fase su morsetto L;
- cavo Giallo-Verde della messa a terra ⏚ su morsetto

Fissare il cavo nell'apposito fissacavo (morsettiera marrone) e rimontare il retro cucina.

Se il cavo di alimentazione e' danneggiato, contattare immediatamente il servizio assistenza per sostituirlo.

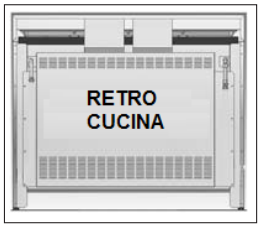


fig.10

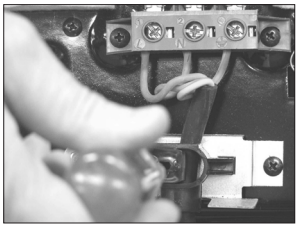
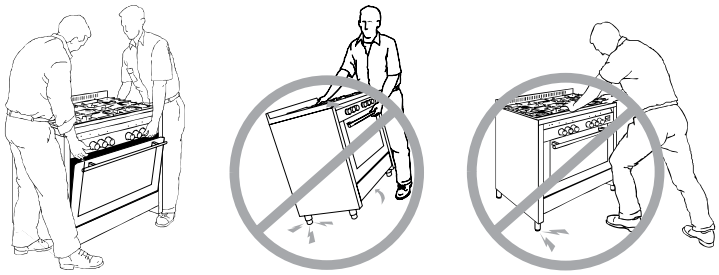


fig.11

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



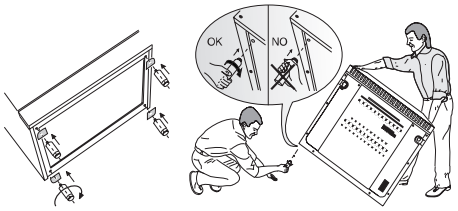
MOVIMENTAZIONE PRODOTTO

Movimentare il prodotto in due persone.

Non sollevare la cucine dalla maniglia della porta forno, ma aprire la porta e tenere la cucina dalla parte superiore della cavità interna.

Non trascinare o far scorrere la cucina.

INSTALLAZIONE



VENTILAZIONE LOCALI (fig. 12 - pag. 11)

Questo apparecchio può essere installato e funzionare soltanto in locali permanentemente ventilati secondo le vigenti normative nazionali.

È indispensabile che nell'ambiente dove verrà installato l'apparecchio possa affluire una quantità d'aria pari a quanta ne viene richiesta per una regolare combustione del gas.

In particolare l'afflusso d'aria necessario per una corretta combustione non deve essere inferiore ai 2 m^3/h per ciascun kW della potenza nominale dell'apparecchio. (Consultare la targhetta dati tecnici presente sull'apparecchio, posta nello sportello sotto alla porta forno o sul retro dell'apparecchio).

L'aria deve essere prelevata direttamente dall'esterno attraverso aperture permanenti o condotti di ventilazione che accedono a zone prive di inquinamento.

SCARICO DEI GAS COMBUSTI (fig. 13 - pag. 11)

AVVERTENZA

È fondamentale che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione e alla manutenzione tecnica vengano eseguite esclusivamente da personale qualificato. L'apparecchio deve essere installato in conformità alle norme vigenti nel proprio paese.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. L'apparecchio deve evacuare i prodotti della combustione in atmosfera esterna mediante apposita cappa collegata ad un camino, canna fumaria o direttamente all'esterno.

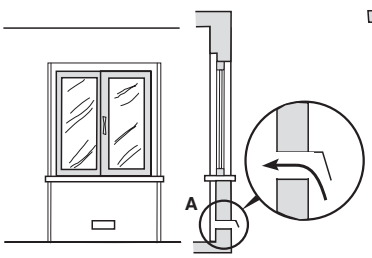
L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra o una più efficace ventilazione aumentando il livello di ventilazione meccanica dove presente.

INSTALLAZIONE (fig. 14 - pag. 11)

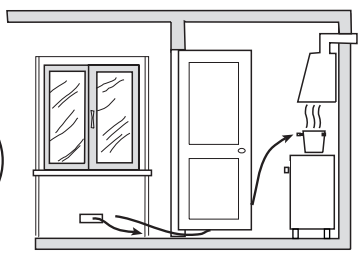
L'apparecchio è di classe 1 e classe 2.1 (vedi riferimento figura sotto). Può essere posizionato in posa libera o incassato (inserito tra mobili) nel rispetto delle seguenti distanze minime: 750 mm tra piano cottura dell'apparecchio e piani orizzontali sovrastanti (ad esempio pensili); può essere ridotto a 650 mm in caso di presenza di cappa aspirante; 150 mm tra lato apparecchio e mobili aventi altezza superiore a quelli dell'apparecchio. Può essere accostato a pareti di cui una superi in altezza il piano di lavoro, ad una distanza minima di 150 mm dal ianco dell'apparecchio

Nel caso venga installato tra mobili è necessario che la sovratemperatura alla quale resistono le pareti dei mobili sia di almeno 90 °C.

fig. 12

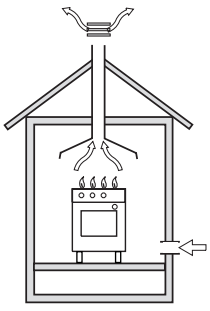


apertura di ventilazione per l'afflusso d'aria necessaria per una corretta combustione

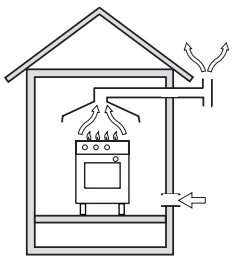


maggiorazione della fessura per permettere il corretto afflusso di aria dal locale adiacente

fig. 13

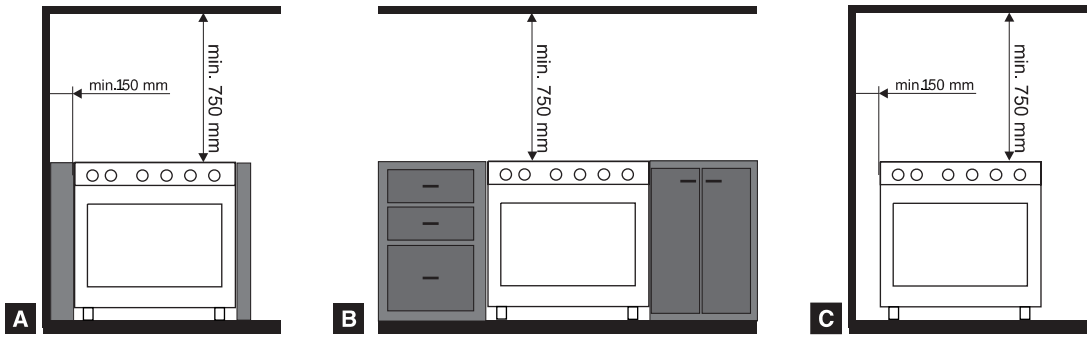


evacuazione direttamente all'esterno



evacuazione tramite canna fumaria riservata alla cucina

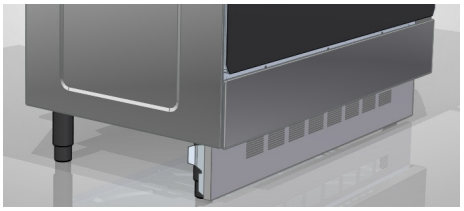
fig. 14



A Apparecchio incassato (Classe 2 sottoclasse 1)

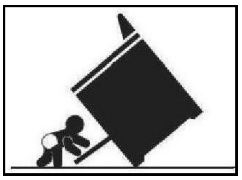
B Apparecchio incassato (Classe 2 sottoclasse 1)

C Apparecchio libera installazione (Classe 1)



Nel caso venga applicato un pannello di chiusura sui piedini della cucina assicurarsi che sia presente una griglia con sezione di passaggio > 100 mm² per garantire una corretta areazione dei bruciatori gas all'interno della cavità forno.

DISPOSITIVO DI STABILITA'

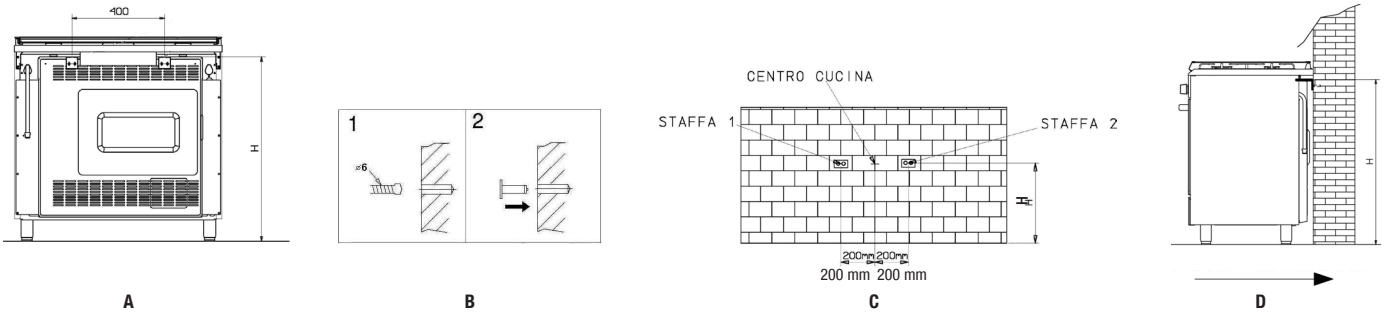


AVVERTENZA
Per evitare che l'apparecchio si rovesci, è necessario installare questo mezzo di stabilizzazione come riportato nelle immagini sotto.

1. I bambini non devono giocare o sedersi sulla porta forno aperta.
2. Non appoggiarsi o sedersi sulla porta del forno aperta. Il peso eccessivo potrebbe compromettere la stabilità.
3. Non appoggiare recipienti caldi con fondo spigoloso sul vetro interno.

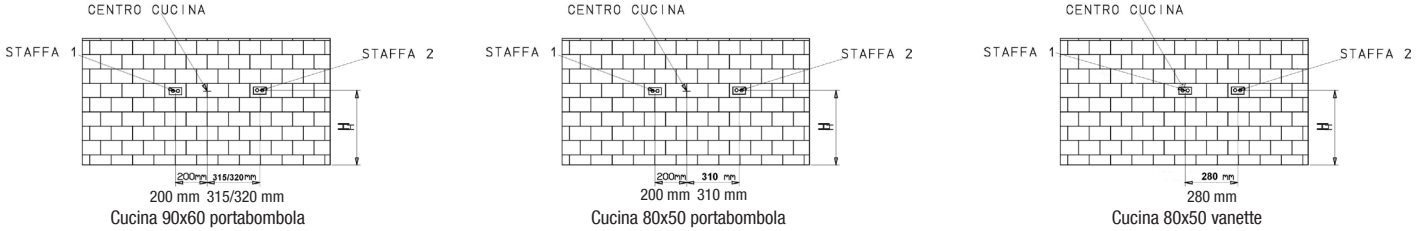
Nei modelli di larghezza 50,60,70,80,90,100 è necessaria l'installazione di staffe di sicurezza posteriori come garanzia di totale impossibilità dell appa - recchio di ribaltarsi in avanti, anche se sottoposto a carichi elevati sulla porta forno aperta.

• Nella parte posteriore della cucina è presente un pannello di copertura del retro cucina. Misurare accuratamente la distanza H dal punto più alto del pannello al pavimento **(A)**.
• Utilizzare il valore H misurato per segnare sul muro contro cui verrà installata la cucina i riferimenti per i fori da utilizzare per inserire i tasselli **(B)**.
• Sempre sul muro segnare il centro della cucina alla stessa altezza H misurata precedentemente **(C)**.
• A questo punto montare le due staffe a 400 mm di distanza (200 mm dal centro) e posizionare la cucina contro il muro al di sotto delle due staffe **(D)**



A **B** **C** **D**

Nel caso la cucina in suo possesso sia una 90x60 portabombola, 80x50 portabombola o 80x50 vanette, bisognerà montare le staffe alla distanza riportata nelle immagini sotto:



LIVELLAMENTO

Una volta inseriti e avvitati i piedini forniti a corredo se necessario livellare l'apparecchio ruotandoli. Questo permetterà di annullare possibili oscillazioni.

COLLEGAMENTO

COLLEGAMENTO GAS

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con varie tipologie di tubo (flessibile in gomma o in acciaio) è obbligatorio però che l'operazione venga eseguita secondo le norme e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi targhetta tecnica posta all'interno dello sportello inferiore o sul retro della cucina)

RACCORDO CON TUBO FLESSIBILE METALLICO (fig. 15 - pag. 13)

L'allacciamento è effettuato con un tubo conforme alla norma nazionale collegato al raccordo filettato dell'apparecchio con l'interposizione di un giunto di tenuta (guarnizione). La massima estensione del tubo non deve superare i 2 metri di lunghezza.

RACCORDO CON TUBO FLESSIBILE METALLICO (fig. 15 - pag. 13)

L'allacciamento è effettuato con un tubo conforme alla norma nazionale collegato al raccordo filettato dell'apparecchio con l'interposizione di un giunto di tenuta (guarnizione). La massima estensione del tubo non deve superare i 2 metri di lunghezza.

RACCORDO CON TUBO FLESSIBILE IN GOMMA

Questo tipo di allacciamento non è autorizzato quando l'apparecchio è incassato (apparecchio classe 2/1) ed il tubo non è ispezionabile su tutta la sua lunghezza. Collegare il portagomma al raccordo filettato interponendo un giunto di tenuta (guarnizione)

A seconda del gas utilizzato i tubi presentano diametro diverso:

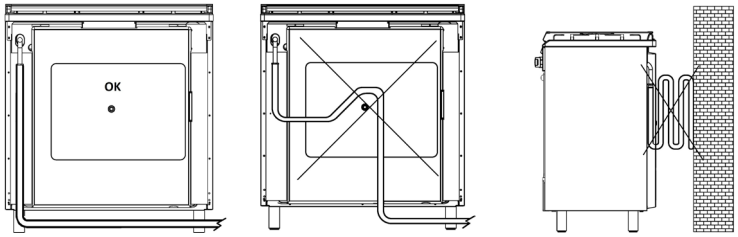
- tubo per gas G30 (GPL) **(fig. 16 - pag. 13)** da applicarsi su portagomma con diametro di 8 mm;
- tubo per gas G20 (METANO) **(fig. 17 - pag. 13)** da applicarsi su portagomma con diametro di 12 mm.

Fissare le due estremità del tubo con apposite fascette stringitubo secondo le normative nazionali.

Il tubo deve essere sostituito entro i termini della data stampigliata e non deve superare la lunghezza massima di 1,5 metri.

Il tubo non deve venire in contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con il pannello posteriore della cucina (vedi fig. A), non deve subire sforzi di trazione e torsione; in nessun punto deve raggiungere una temperatura maggiore di 50°C.

fig. A **fig. B** **fig. C**



Se il tubo e' danneggiato, non tentare di ripararlo ma sostituirlo con uno nuovo prima di utilizzare l'apparecchio.

ALLACCIAMENTO GAS ALLA BOMBOLA

Nei modelli con vano portabombola è possibile alloggiare bombole fino a 15 kg di Butano con caratteristiche conformi alle normative nazionali.

La bombola deve essere corredata da riduttore di pressione conforme alle normative nazionali.

Il collegamento alla bombola deve essere realizzato in conformità alle norme di installazione vigenti alle normative nazionali.

Il tubo flessibile utilizzato per il collegamento deve avere un diametro interno di 8 mm, deve essere conforme alle normative e deve essere sostituito alla data di scadenza, deve essere raccordato al portagomma della cucina ed al riduttore di pressione con fascetta stringitubo conforme alle normative.

Durante le fasi di collegamento della bombola bisogna attenersi alle seguenti indicazioni:

- il tubo allacciamento gas non deve superare la lunghezza di 1 metro;
- il raccordo del riduttore di pressione deve essere rivolto verso la porta del vano bombola;
- il percorso del tubo flessibile deve essere tale da non aderire a nessuna superficie calda della cucina (parete interna sx del vano portabombola, retrocucina, tetto) e DOVRÀ seguire il percorso obbligato dagli appositi supporti;
- la bombola dovrà essere collocata in modo che non risulti a contatto con la parete adiacente il forno.

Al termine di ogni cottura si consiglia di chiudere il rubinetto della bombola.

RACCORDO CON TUBO RIGIDO IN RAME (fig. 18 - pag. 13)

Collegare la parte rigida al raccordo filettato posto sul lato posteriore dell'apparecchio interponendo un giunto di tenuta conforme alle normative.

CONTROLLO TENUTA

Dopo l'installazione verificare che i raccordi siano ben fissati. Per la verifica di tenuta sui circuiti gas non utilizzare mai la fiamma ma preferire una soluzione schiumosa.

CONNESIONE ELETTRICA

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche sull'apparecchio (posta all'interno dello sportello sotto la porta forno o sul retro della cucina)

La connessione elettrica deve essere provvista di un'efficiente collegamento di messa a terra. Il conduttore giallo verde del cavo di alimentazione non deve essere interrotto da interruttori.

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità nei casi in cui non vengano rispettate le norme elettriche vigenti e l'allacciamento non sia stato eseguito a "regola d'arte" da personale qualificato.

fig.15

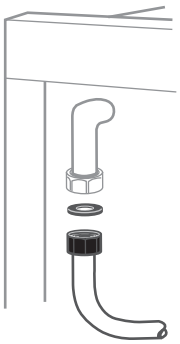


fig.16

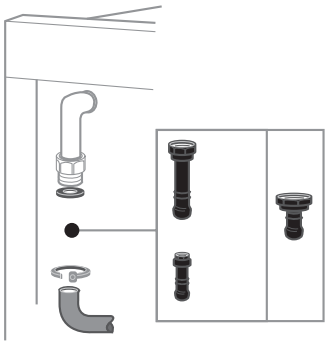
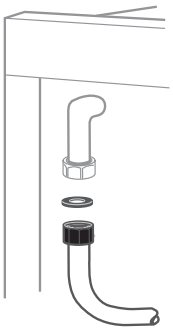


fig.17

fig.18



ADATTAMENTO DIVERSI TIPI DI GAS

AVVERTENZA
L'apparecchio è predisposto per il funzionamento con diversi tipi di gas; ogni gas richiede iniettori e regolazioni specifiche. Per effettuare eventuali variazioni è sempre necessario disconnettere l'apparecchio dalla corrente elettrica e chiudere temporaneamente l'erogazione del gas di rete.

SOSTITUZIONE INIETTORI BRUCIATORI PIANO (fig. 19)

Rimuovere manualmente i bruciatori (nessun'altra operazione di smontaggio è necessaria) ed utilizzando una chiave a tubo adeguata svitare gli iniettori e sostituirli con quelli idonei al tipo di gas elencati nella tabella dati tecnici e nella targhetta dati della cucina (vedi figura in alto a pag 12)

REGOLAZIONE DEL MINIMO SUI BRUCIATORI DEL PIANO COTTURA (fig. 20)

La regolazione della fiamma sulla portata ridotta (minimo) viene eseguita in fabbrica. A seguito della sostituzione dell'iniettore per adattamento al gas disponibile o comunque a seguito di particolari condizioni della pressione di rete, può rendersi necessaria una nuova regolazione del minimo. Accendere il bruciatore e lasciarlo in funzione alla massima portata per circa 10 minuti. Ruotare la manopola sulla posizione di minimo. Estrarre la manopola sfilandola dall'asta del rubinetto. Con un piccolo cacciavite a taglio regolare il minimo girando la vite di by-pass in senso orario per avere meno fiamma o in senso antiorario per aumentare la fiamma. Nei rubinetti valvolati la vite (by-pass) di regolazione è situata sul corpo stesso del rubinetto. Nei rubinetti non valvolati la vite si trova all'interno del corpo rubinetto. Dopo qualsiasi intervento di sostituzione iniettori o regolazione ci si dovrà sempre accertare che la fiamma: abbia una colorazione tendente all'azzurro sia stabile e silenziosa, non produca distacco dal bruciatore, non provochi ritorno nel passaggio da massimo a minimo.

SOSTITUZIONE INIETTORI BRUCIATORI DEL VANO FORNO (fig. 21)

Rimuovere i bruciatori liberandoli dalle viti di fissaggio ed utilizzando una chiave adeguata svitare gli iniettori e sostituirli con quelli idonei al tipo di gas elencati nella tabella dati tecnici.

REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORI DEL VANO FORNO (solo modelli con bruciatore a tubo)

Alcuni modelli hanno un collarino metallico (fissato con una vite) situato all'estremità del bruciatore regolare l'apertura dell'aria (aumentando o diminuendo la quantità d'aria) in funzione del risultato da ottenere. Dopo ogni regolazione ci si dovrà accertare che la fiamma: abbia una colorazione tendente all'azzurro; sia stabile e silenziosa; non produca distacco dal bruciatore, non provochi ritorno nel passaggio da massimo a minimo.

REGOLAZIONE DEL MINIMO SU BRUCIATORE FORNO (fig. 22 - pag. 14)

Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sulla temperatura massima. Lasciare riscaldare il forno per almeno 30 minuti. Ruotare la manopola sulla posizione di minimo. Sfilare la manopola dall'asta del termostato e con un piccolo cacciavite a taglio regolare il minimo girando la vite di by-pass in senso orario per avere meno fiamma o in senso antiorario per aumentare la fiamma. La fiamma dovrà risultare corta e stabile, dovrà resistere ad eventuali correnti d'aria e alla chiusura della porta forno e non dovrà provocare ritorno. La vite (by-pass) di regolazione è normalmente situata sul corpo stesso del termostato. Nei rubinetti valvolati la vite (by-pass) di regolazione è situata sul corpo stesso del rubinetto **(fig. 22 - pag. 14).**

Dopo qualsiasi intervento di sostituzione o regolazione sui componenti dell'apparecchio è necessario rimontare scrupolosamente tutte le parti interessate per ripristinare le funzioni originali. L'adattamento a gas diverso deve essere completato con la sostituzione del portagomma. Verificare anche in questo caso la tenuta del circuito con soluzione schiumosa e mai con fiamma libera. Provvedere infine alla sostituzione della vecchia etichetta di taratura con quella nuova corrispondente al nuovo gas di utilizzo inserita nel corredo.

Il vostro prodotto è ora correttamente installato. Si prega di rimuovere tutte le etichette informative e materiali a corredo (nella cavità forno) prima di metterlo in funzione.

fig.19

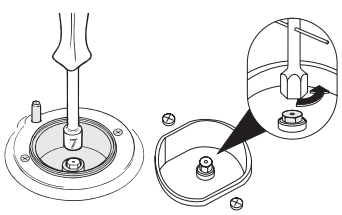


fig.20

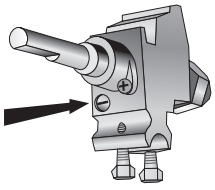


fig.21

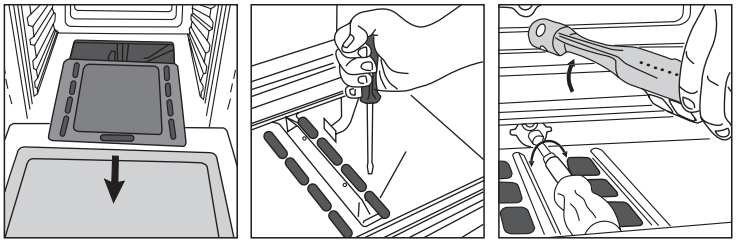
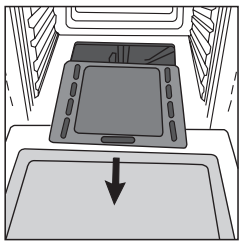


fig.22



DATI TECNICI

TIPO BRUCIATORE (diametro in mm)	TIPO GAS		PRESSIONE (mbar)	MARCATURA INIETTORE (1/100 mm)	CONSUMO GAS*	POTENZA (kW)		DIAMETRO PENTOLA CONSIGLIATO** (cm)
						MASSIMA	MINIMA	
AUSILIARIO Ø 55	gas liquido	G30/G31	28..30/37	52	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 con griglia di riduzione
	gas naturale	G20	20	72	95 dm³/h			
SEMI RAPIDO Ø 75	gas liquido	G30/G31	28..30/37	68	127 g/h	1,750	0,440	16÷20
	gas naturale	G20	20	98	167 dm³/h			
RAPIDO Ø 100	gas liquido	G30/G31	28..30/37	88	218 g/h	3,000	0,750	20÷24
	gas naturale	G20	20	116	286 dm³/h			
TRIPLO Ø 130	gas liquido	G30/G31	28..30/37	96	262 g/h	3,600	1,500	24÷28
	gas naturale	G20	20	135	343 dm³/h			
TRIPLO Ø 130	gas liquido	G30/G31	28..30/37	98	277 g/h	3,800	1,500	24÷28
	gas naturale	G20	20	137	363 dm³/h			

*** Nelle condizioni di riferimento, temperatura gas 15°C, pressione atmosferica 1013,25 mbar**
**** Nel rispetto delle prestazioni dei bruciatori e delle pentole**

VOLUME FORNO / BRUCIATORE	TIPO GAS		PRESSIONE (mbar)	MARCATURA INIETTORE (1/100 mm)	CONSUMO GAS*	POTENZA (kW)	
						MASSIMA	MINIMA
Bruciatore forno **Volume cavità: 37 – 41 l (dm³)** Forno piccolo cucina 2 forni Dimensione cucina (LxP): 90x60 o 100x60	gas liquido	G30/G31	28..30/37	62	145 g/h	2,000	0,700
	gas naturale	G20	20	108	190 dm³/h		
Bruciatore forno **Volume cavità: 45 – 70 l (dm³)** Cucina forno unico Dimensione cucina (LxP): 50x50, 60x50, 70x50, 60x60, Portabombola 80x50, Portabombola 90x60 Forno grande cucina 2 forni Dimensione cucina (LxP): 90x60 o 100x60	gas liquido	G30/G31	28..30/37	79	193 g/h	2,650	1,000
	gas naturale	G20	20	122	252 dm³/h		
Bruciatore forno **Volume cavità: 74 – 109 l (dm³)** Cucina forno unico Dimensione cucina (LxP): 80x50 o 80x60	gas liquido	G30/G31	28..30/37	93	276 g/h	3,800	1,000
	gas naturale	G20	20	145	362 dm³/h		
Bruciatore forno **Volume cavità: 102 – 126 l (dm³)** Cucina forno unico Dimensione cucina (LxP): 90x60 o 100x60	gas liquido	G30/G31	28..30/37	100	305 g/h	4,200	1,000
	gas naturale	G20	20	150	400 dm³/h		
Bruciatore Grill **Volume cavità: 37 – 41 l (dm³)** Forno piccolo cucina 2 forni Dimensione cucina (LxP): 90x60 o 100x60	gas liquido	G30/G31	28..30/37	60	116 g/h	1,600	
	gas naturale	G20	20	101	152 dm³/h		
Bruciatore Grill **Volume cavità: 45 – 70 l (dm³)** Cucina forno unico Dimensione cucina (LxP): 50x50, 60x50, 70x50, 60x60, Portabombola 80x50, Portabombola 90x60 Forno grande cucina 2 forni Dimensione cucina (LxP): 90x60 o 100x60	gas liquido	G30/G31	28..30/37	65	145 g/h	2,000	
	gas naturale	G20	20	108	190 dm³/h		
Bruciatore Grill **Volume cavità: 74 – 126 l (dm³)** Cucina forno unico Dimensione cucina (LxP): 90x60 o 100x60 Forno grande / forno gigante 1 forno Dimensione cucina (LxP): 80x50 o 80x60	gas liquido	G30/G31	28..30/37	90	240 g/h	3,300	
	gas naturale	G20	20	135	314 dm³/h		

*** Nelle condizioni di riferimento, temperatura gas 15°C, pressione atmosferica 1013,25 mbar**

POTENZA ELEMENTI RISCALDANTI

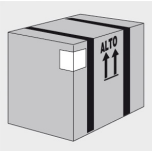
PIANO COTTURA		
	Diametro (mm)	**Potenza** (Watts)
Piastra elettrica normale	145	1000
Piastra elettrica normale	145	1500
Piastra elettrica rapida	180	2000

FORNO						Scaldavivande (Watts)
CAPACITÀ FORNO (Liters)	**Suola** (Watts)	**Cielo** (Watts)	**Grill** (Watts)	**Doppio grill** (Watts)	**Ventola circolare** (Watts)	
123	1500	950	2000	2950	/	/
111	1500	950	1500	2450	2400	/
105	1500	950	2000	2950	/	/
95	1500	950	1500	2450	2400	/
90	1500	950	2000	2950	/	/
80	1500	950	1500	2450	2400	/
67	1400	850	1400	2250	/	/
61	1400	850	1400	2250	2200	/
61 Doppio forno	1100	700	1400	2100	2200	500
58	1100	650	1350	2000	/	/
51	1100	650	1350	2000	2200	/
47	900	600	1350	1950	/	/
37 Doppio forno	800	500	1200	1700	/	500

ASSISTENZA TECNICA

Per trovare il centro assistenza autorizzato più vicino a lei contatti il rivenditore autorizzato della sua zona. Le consigliamo di reperire i dati del modello in suo possesso sulla targhetta dati tecnici.

SMALTIMENTO PRODOTTO E IMBALLO



Gli imballi utilizzati sui nostri prodotti possono essere riciclati vi preghiamo quindi di non abbondare l'imballo o parte di esso e provvedere allo smaltimento nella modalità ottimale in modo da ridurre al minimo il loro impatto ambientale.
Nel caso l'acquisto del nostro apparecchio avvenga come sostituzione di un prodotto vecchio è necessario consegnare rivolgersi all'azienda di zona autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Questo permetterà di riutilizzare i materiali riciclabili e non inquinare l'ambiente.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In ogni stato membro della Comunità Europea, i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta specializzati, conformemente a quanto prescritto dalle leggi e disposizioni vigenti. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"). Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

cod.012B32 03/2016

TABELLA COTTURA

PIATTO	FORNO STATICO (senza ventola) ELETTRICO O A GAS		FORNO VENTILATO (cotture multilivello)		TEMPO DI COTTURA
	livello cottura ripiano interno	temperatura °C	livello cottura ripiano interno	temperatura °C	minuti
Dolci					
Pasta frolla	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Torta impasto sbattuto	2	200-210	2 (1-3)	190-200	30-35
Crostata	2	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Plum cake	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Torta di frutta	3	175-190	2 (1-3)	165-180	35-45
Torta di noci	3	190-200	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2	195-200	2 (1-3)	185-195	35-45
Pan di spagna	2	195-210	2 (1-3)	185	35-45
Cream Caramel	3	130-150	2 (1-3)	130	30-35
Torta al cioccolato	2	180-190	2 (1-3)	180	35-40
Brioches	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-30
Biscotti	2	180	2 (1-3)	165	20
Pasticcini	3	230-250	2 (1-3)	200-230	10-15
Panini dolci con marmellata (scones)	1	190-210	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	3	205-220	2 (1-3)	185-200	25-35
Pane e Pizza					
Pizza	2	215-230	2 (1-3)	195-210	20-30
Focaccia	2	220	2 (1-3)	190-210	20-30
Pane	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
Primi					
Lasagne	3	185-200	2 (2-4)	165-180	30-40
Pasta al forno	3	190-200	2 (2-4)	180-190	35-45
Sformati di verdure	2	180-190	2 (1-3)	170-180	30-40
Arrosti di carne					
Manzo 1Kg	2	220-225	2 (1-3)	200-220	50-60
Agnello 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	50-60
Maiale 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Vitello 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Pollo	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40
Anatra	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120-180
Oca	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120
Tacchino	2	215-230	2 (1-3)	195-210	120
Coniglio	2	215-235	2 (1-3)	200-200	40
Fagiano	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40-50
Pesce					
Filetti e tranci	2	170-180	2 (1-3)	160-170	20-30
Arrosto	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-35
Al cartoccio	2	200-210	2 (1-3)	190-200	25-35

Note cottura
I dati riportati sono da ritenersi come linee guida. Possono e devono quindi essere modificati in base ai propri gusti e abitudini.
Il tempo indicato in tabella non include il preriscaldamento del forno, che è sempre raccomandato.
Il tempo e le temperature indicate si riferiscono a una quantità di cibo media: 1/1,5 kg per le carni, pasta per pasticceria, pizza, pane 0,5/0,8 Kg.
Le cotture multiple su più livelli vanno effettuate posizionando i recipienti al centro del ripiano.

TABELLA GRIGLIATURA

PIATTO	livello cottura ripiano interno	temperatura °C	tempo cottura minuti
Toast	3-4	200	3-4
Hamburgers	3-4	200	5-7
Spiedini di pesce	3-4	200	6-8
Crostacei	3-4	200	6-8
Salsicce	3-4	200	7-10
Costine	3-4	200	7-10
Spiedini di carne	3-4	200	8-10
Bistecche	3-4	200	8-12
Pollo	3-4	200	30-35

Note grigliatura:
• È sufficiente un preriscaldamento di 5-10 minuti per le ricette che lo richiedono.
• Il tempo indicato è relativo ad una parte sola della pietanza, è quindi necessario ruotarla.
• Collocare nel ripiano sottostante una teglia contenente un bicchiere di acqua (0,2 l) per limitare gli schizzi di grasso e fumo in eccesso durante la cottura.