



**MANUALE D'USO**

**Piani  
Cucine**

IT



*Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto, da ora in poi cucinare sarà creativamente piacevole con la vostra nuova cucina.*

*Consigliamo di leggere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale in cui si è dedicato molto spazio alle condizioni più idonee per un corretto e sicuro utilizzo della cucina. Inoltre, queste istruzioni facilitano la conoscenza di ogni singolo componente.*

*Vengono forniti utili consigli per l'utilizzo di recipienti, utensili, posizioni delle guide e impostazioni dei comandi.*

*Le corrette operazioni di pulizia contenute in questo manuale consentiranno di mantenere inalterate nel tempo le prestazioni della cucina.*

*I singoli paragrafi sono proposti in modo da giungere passo dopo passo a conoscere tutte le funzionalità della cucina, i testi sono facilmente comprensibili, corredati da immagini dettagliate e da pittogrammi d'uso comune.*

*L'approfondita lettura di questo manuale fornirà le risposte ad ogni domanda che potrà sorgere sul corretto utilizzo della vostra nuova cucina.*



**ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE:** sono destinate al **tecnico qualificato** che deve svolgere un'adeguata verifica dell'impianto gas, eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



**ISTRUZIONI PER L'UTENTE:** indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Informazioni generali</b>                            | <b>5</b>  |
| 1.1 Assistenza tecnica                                     | 5         |
| <b>2. Avvertenze per la sicurezza e l'uso</b>              | <b>6</b>  |
| <b>3. Installazione</b>                                    | <b>8</b>  |
| 3.1 Avvertenze generali                                    | 10        |
| 3.2 Sostituzione piedini regolabili                        | 10        |
| 3.3 Montaggio modanatura anteriore                         | 11        |
| 3.4 Montaggio profilo frontale                             | 12        |
| 3.5 Montaggio protezione antispruzzo (optional)            | 12        |
| 3.6 Montaggio guide telescopiche (optional)                | 13        |
| 3.7 Collegamento elettrico                                 | 14        |
| 3.8 Tabella potenze elettriche                             | 18        |
| 3.9 Ventilazione dei locali che ospitano apparecchi a gas  | 19        |
| 3.10 Collegamento gas                                      | 20        |
| 3.11 Regolazioni gas                                       | 22        |
| 3.12 Allacciamento al gas liquido                          | 22        |
| <b>4. Operazioni finali</b>                                | <b>24</b> |
| 4.1 Fissaggio del piano top ribassato                      | 24        |
| 4.2 Livellamento della cucina al pavimento                 | 24        |
| <b>5. Descrizione dei comandi</b>                          | <b>25</b> |
| 5.1 Il pannello frontale                                   | 25        |
| <b>6. Uso del piano di cottura</b>                         | <b>36</b> |
| 6.1 Accensione dei bruciatori                              | 36        |
| 6.2 Spegnimento dei bruciatori                             | 36        |
| <b>7. Uso della friggitrice</b>                            | <b>37</b> |
| 7.1 Prima di mettere in funzione la friggitrice            | 37        |
| 7.2 Come friggere  | 37        |
| 7.3 Tempi indicativi di frittura                           | 38        |
| 7.4 Spegnimento  | 38        |
| <b>8. Uso del fry-top / bistecchiera</b>                   | <b>39</b> |
| 8.1 Prima di mettere in funzione il fry-top / bistecchiera | 39        |
| 8.2 Accensione   | 39        |
| 8.3 Tabella d'uso del regolatore di energia                | 39        |
| 8.4 Spegnimento  | 39        |
| <b>9. Uso del grill a roccia vulcanica</b>                 | <b>40</b> |
| 9.1 Prima di mettere in funzione il grill                  | 40        |
| 9.2 Messa in funzione                                      | 40        |
| 9.3 Tabella d'uso del regolatore di energia                | 41        |
| 9.4 Spegnimento  | 41        |
| <b>10. Uso del piano vetroceramico</b>                     | <b>42</b> |
| 10.1 Avvertenze generali                                   | 42        |
| 10.2 Accensione  | 42        |
| 10.3 Spegnimento   | 42        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>11. Uso del piano di cottura ad induzione</b>               | <b>43</b> |
| 11.1 Avvertenze generali                                       | 43        |
| 11.2 Distribuzione automatica della potenza radiante           | 44        |
| 11.3 Tabella d'uso del regolatore di energia                   | 45        |
| 11.4 Prima accensione del piano ad induzione                   | 45        |
| 11.5 Riconoscimento pentola                                    | 46        |
| 11.6 Accensione di un elemento radiante                        | 47        |
| 11.7 Spegnimento automatico                                    | 49        |
| 11.8 Spegnimento manuale                                       | 49        |
| 11.9 Sicurezza bambini   | 49        |
| 11.10 In caso di guasti e anomalie                             | 50        |
| <b>12. Uso dei forni</b>                                       | <b>51</b> |
| 12.1 Avvertenze generali                                       | 51        |
| 12.2 Cassetto e vano ripostiglio                               | 51        |
| 12.3 Rischio condensa  | 52        |
| 12.4 Uso del forno elettrico multifunzione                     | 52        |
| 12.5 Uso del forno multifunzione e combinato vapore            | 53        |
| 12.6 Uso del forno ausiliario a convezione naturale            | 56        |
| 12.7 Uso del forno elettrico ventilato                         | 57        |
| 12.8 Uso del forno grill a convezione naturale                 | 58        |
| <b>13. Consigli di cottura</b>                                 | <b>59</b> |
| 13.1 Consigli per il corretto uso dei bruciatori di piano      | 59        |
| 13.2 Consigli per il corretto uso della friggitrice            | 59        |
| 13.3 Consigli per il corretto uso del fry-top / bistecchiera   | 59        |
| 13.4 Consigli per il corretto uso del grill a roccia vulcanica | 59        |
| 13.5 Consigli per il corretto uso del piano vetroceramico      | 60        |
| 13.6 Consigli per il corretto uso del piano ad induzione       | 60        |
| 13.7 Consigli per il corretto uso del forno                    | 61        |
| <b>14. Pulizia e manutenzione</b>                              | <b>66</b> |
| 14.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox                   | 66        |
| 14.2 Pulizia delle superfici smaltate                          | 66        |
| 14.3 Pulizia delle superfici verniciate                        | 66        |
| 14.4 Pulizia delle manopole e del pannello comandi             | 66        |
| 14.5 Pulizia delle griglie e dei bruciatori                    | 66        |
| 14.6 Pulizia delle candelette e termocoppie                    | 67        |
| 14.7 Pulizia della friggitrice                                 | 67        |
| 14.8 Pulizia del fry-top / bistecchiera                        | 67        |
| 14.9 Pulizia del grill a roccia vulcanica                      | 68        |
| 14.10 Pulizia del piano vetroceramico                          | 69        |
| 14.11 Pulizia del piano ad induzione                           | 69        |
| 14.12 Pulizia del forno  | 70        |
| 14.13 Sostituzione della lampada di illuminazione del forno    | 71        |
| <b>15. Manutenzione straordinaria</b>                          | <b>72</b> |
| 15.1 Smontaggio porta del forno                                | 72        |
| 15.2 Rimozione dei telaietti reggigriglie laterali             | 73        |
| 15.3 Smontaggio e pulizia della ventola interna del forno      | 74        |
| 15.4 Pulizia del serbatoio dell'acqua                          | 74        |
| 15.5 Regolazione altezza del cassetto                          | 74        |

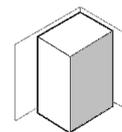
Il presente manuale d'uso è parte integrante del prodotto acquistato. L'operatore è tenuto alla corretta conservazione del presente manuale d'uso facendo in modo che esso sia sempre disponibile per la consultazione durante le operazioni d'uso e manutenzione del prodotto. Conservare il presente manuale d'uso per futuri riferimenti. In caso di rivendita del prodotto il presente manuale andrà trasferito a ogni successivo detentore o utilizzatore del prodotto stesso.

La casa costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

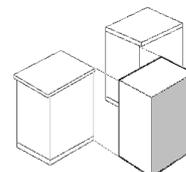
## CLASSI DI APPARECCHI

Gli apparecchi di cottura descritti nel presente manuale d'uso appartengono alle classi di installazione definite di seguito:

- **Classe 1:** apparecchio di cottura **non da incasso**;



- **Classe 2 – sottoclasse 1:** apparecchio di cottura **da incasso tra due mobili**, composto da un'unica unità, ma che è possibile installare anche in modo che le pareti laterali siano accessibili.



## 1. Informazioni generali

Questo prodotto è stato fabbricato in conformità alle seguenti direttive:

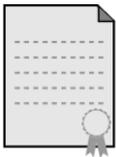
- **2006/95/CE** relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
- **2004/108/CE** relativa alla compatibilità elettromagnetica. Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe b (EN 55011).
- **2009/142/CE** relativa agli "Apparecchi a gas".
- **89/109/CEE** relativa ai "Materiali in contatto con gli alimenti".
- **Regolamento CE n. 1935 del 27/10/2004**  riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **2002/95/CE (RoHS)** sulla limitazione dell'uso di sostanze pericolose nei materiali di fabbricazione.

### 1.1 Assistenza tecnica



Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo tale da garantire i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, dovrà essere fatta con la massima cura ed attenzione. Raccomandiamo pertanto di rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura.

## 2. Avvertenze per la sicurezza e l'uso



QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DELLA CUCINA. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE LA CUCINA. SE PRESENTE CONSERVARE ANCHE LA SERIE DI UGELLI IN DOTAZIONE.

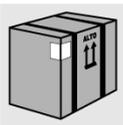
**L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.** QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE DIRETTIVE CEE ATTUALMENTE IN VIGORE.

**LA DESTINAZIONE AD USO PROFESSIONALE E L'INSTALLAZIONE IN ESERCIZI PUBBLICI QUALI RISTORANTI, BAR, MENSE AZIENDALI ED OGNI ALTRO USO DIVERSO DA QUELLO SPECIFICATO, COMPORTA LA DECADENZA IMMEDIATA DELLA GARANZIA.**

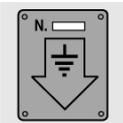
L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI**; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO. **IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.**

AL MOMENTO DELL'ACQUISTO L'OPERATORE DIVENTA IL DIRETTO RESPONSABILE DEL PRODOTTO E DOVRÀ PERTANTO ASSICURARSI CHE, USANDOLO NORMALMENTE, NEL TEMPO NON SI PRODUCANO IN ESSO INSTABILITÀ, DEFORMAZIONI, ROTTURE O USURE CHE NE DIMINUISCANO LA SICUREZZA.

IL PRODOTTO È PROGETTATO E COSTRUITO IN MODO DA POTER FUNZIONARE IN CONDIZIONI DI SICUREZZA E NON PRESENTARE PERICOLI PER LE PERSONE, GLI ANIMALI DOMESTICI ED I BENI.



NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO. SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.



È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.



LA SPINA DA COLLEGARE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE E LA RELATIVA PRESA DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE. DOPO L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO LA SPINA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE PER L'ISPEZIONE PERIODICA.

**NON STACCARE LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.**



QUALORA I RUBINETTI GAS RESISTESSERO ALLA MANOVRA DI ROTAZIONE DELLE MANOPOLE, OCCORRERÀ INGRASSARLI UTILIZZANDO UN PRODOTTO SPECIFICO PER ALTE TEMPERATURE.

**PER QUESTA OPERAZIONE OCCORRE INTERPELLARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA.**



SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DELL'APPARECCHIO SEGUENDO LE ISTRUZIONI PIÙ AVANTI RIPORTATE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA.

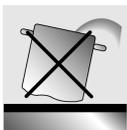
**NON TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO.**



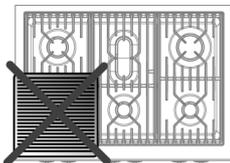
AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL PIANO, VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE "ZERO" (SPENTO).



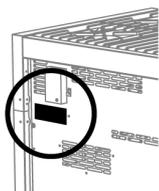
**MAI IMMETTERE OGGETTI INFIAMMABILI NEL FORNO:** QUALORA VENISSE INCIDENTALMENTE ACCESO POTREBBE INNESCARSI UN INCENDIO. **IN CASO D'INCENDIO: CHIUDERE IL RUBINETTO GENERALE DI ALIMENTAZIONE GAS E DISINSERIRE LA CORRENTE ELETTRICA;** NON GETTARE ACQUA SULL'OLIO IN FIAMME O CHE STA FRIGGENDO. NON TENERE PRODOTTI INFIAMMABILI O BOTTIGLIE AEROSOL VICINI ALL'APPARECCHIO E NON VAPORIZZARE IN PROSSIMITÀ DEI BRUCIATORI ACCESI. NON INDOSSARE INDUMENTI AMPI O ACCESSORI NON ADERENTI QUANDO I BRUCIATORI SONO ACCESI: L'INCENDIO DEL MATERIALE TESSILE PUÒ CAUSARE SERIE FERITE ALLA PERSONA.



**NON APPOGGIARE** SUL PIANO DI COTTURA PENTOLE CON IL FONDO NON PERFETTAMENTE LISCIO E REGOLARE.



**NON IMPIEGARE** RECIPIENTI O BISTECCHIERE CHE SUPERINO IL PERIMETRO ESTERNO DEL PIANO.



LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SUL RETRO DELL'APPARECCHIO.

UNA SECONDA TARGHETTA, CON I DATI RIASSUNTIVI DEL MODELLO E NUMERO DI SERIE, È POSIZIONATA ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO SUL FIANCO SINISTRO ED È VISIBILE APRENDO LA PORTA DEL FORNO.

**LE TARGHETTE NON DEVONO MAI ESSERE RIMOSSE.**



**L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE.** NON PERMETTERE AI BAMBINI DI AVVICINARVISI O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO. EVITARE DI APPOGGIARE OGGETTI SULL'APPARECCHIO CHE POSSONO RICHIAMARE L'ATTENZIONE DEI BAMBINI. IL RISCALDAMENTO DI ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO E DELLE PENTOLE UTILIZZATE POSSONO DIVENTARE FONTI DI POTENZIALE PERICOLO, PERTANTO DURANTE IL FUNZIONAMENTO, E PER TUTTO IL TEMPO NECESSARIO AL RAFFREDDAMENTO, DISPORRE LE PENTOLE IN MODO TALE DA PREVENIRE PERICOLI DI SCOTTATURE O ROVESCIAIMENTI. EVITARE DI LASCIARE LA PORTA DEL FORNO APERTA SIA DURANTE IL FUNZIONAMENTO CHE NEI MINUTI SUCCESSIVI ALLO SPEGNIMENTO. EVITARE ALTRESI' IL CONTATTO CON GLI ELEMENTI RISCALDANTI DEL FORNO.

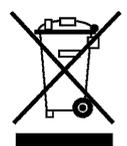


APPOGGIARSI O SEDERSI SULLA PORTA DEL FORNO APERTA, I CASSETTI O IL VANO RIPOSTIGLIO PUÒ CAUSARE IL RIBALTAMENTO DELL'APPARECCHIO, CON CONSEGUENTE PERICOLO PER LE PERSONE. I CASSETTI HANNO UNA PORTATA DINAMICA DI 25 KG.

SE LA CUCINA È POSTA SU UN PIEDISTALLO, SI DEVONO PRENDERE MISURE PER EVITARE CHE L'APPARECCHIO SCIVOLI DAL PIEDISTALLO.



L'APPARECCHIO DISMESSO DOVRÀ ESSERE CONSEGNATO AD UN CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA. TAGLIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DOPO AVER STACCATO LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE. RENDERE INNOUE QUELLE PARTI CHE POSSONO COSTITUIRE PERICOLO PER I BAMBINI (PORTE, ECC.).



QUESTO APPARECCHIO È CONTRASSEGNAO IN CONFORMITÀ ALLA **DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC**, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (**WEEE**).

ASSICURANDOSI CHE QUESTO PRODOTTO SIA SMALTITO IN MODO CORRETTO, L'UTENTE CONTRIBUISCE A PREVENIRE LE POTENZIALI CONSEGUENZE NEGATIVE PER L'AMBIENTE E LA SALUTE.



IL SIMBOLO  SUL PRODOTTO O SULLA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO INDICA CHE QUESTO PRODOTTO NON DEVE ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO MA DEVE ESSERE CONSEGNATO PRESSO L'IDONEO PUNTO DI RACCOLTA PER IL RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE.

DISFARSENE SEGUENDO LE NORMATIVE LOCALI PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI. PER ULTERIORI INFORMAZIONI SUL TRATTAMENTO, RECUPERO E RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, CONTATTARE L'IDONEO UFFICIO LOCALE, IL SERVIZIO DI RACCOLTA DEI RIFIUTI DOMESTICI O IL NEGOZIO PRESSO IL QUALE IL PRODOTTO È STATO ACQUISTATO.

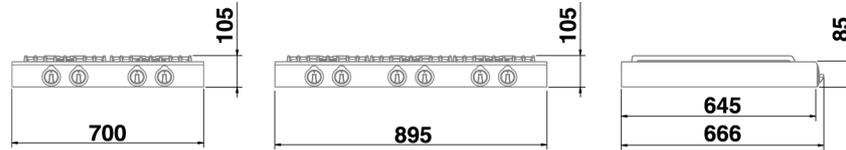


**Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.**



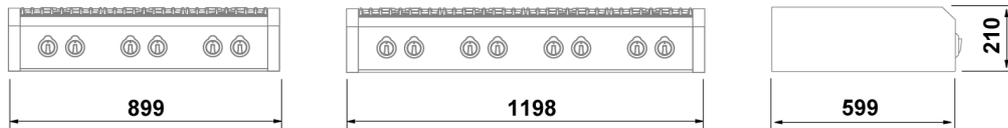
### 3. Installazione

#### DIMENSIONI DEI PIANI TOP RIBASSATI (mm)

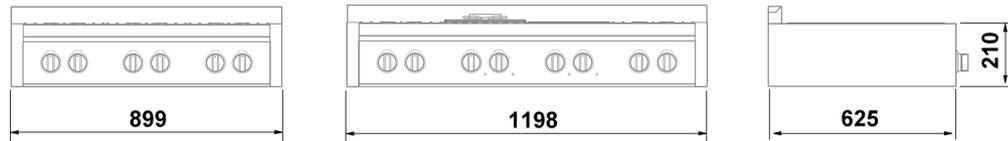


#### DIMENSIONI DEI PIANI TOP (mm)

SINTESI



GENESI

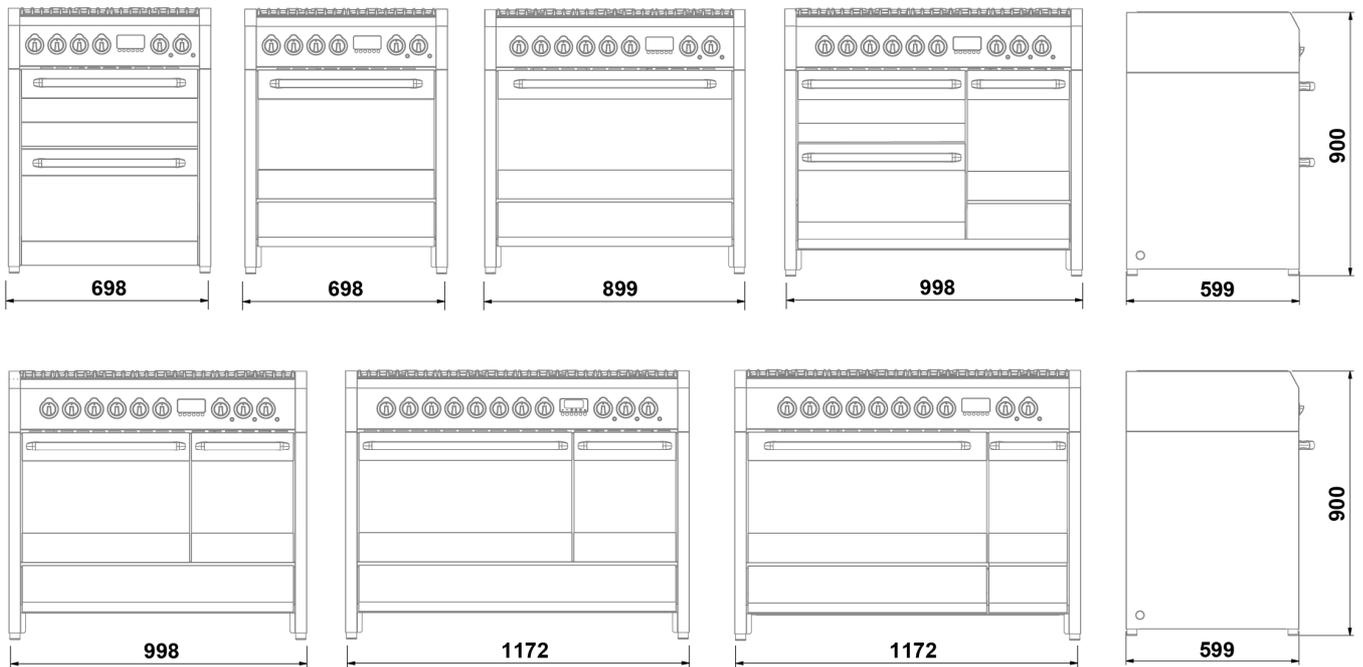


ASCOT



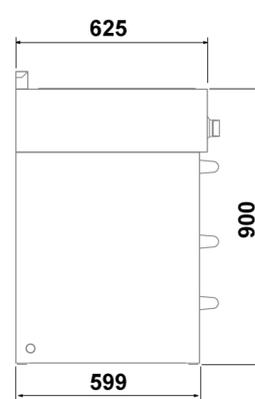
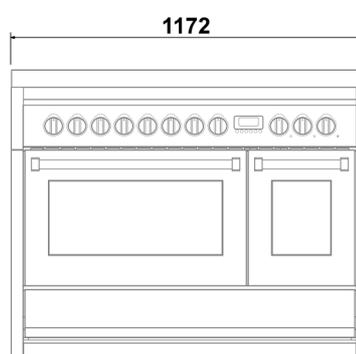
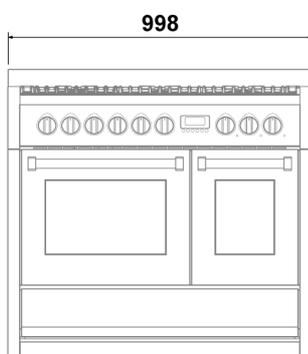
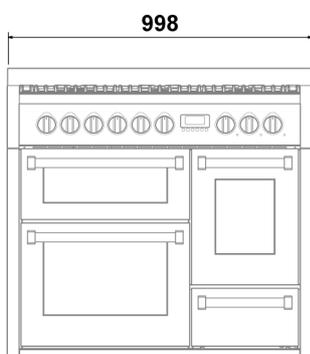
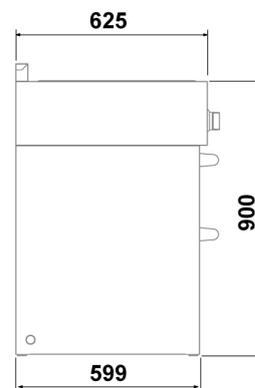
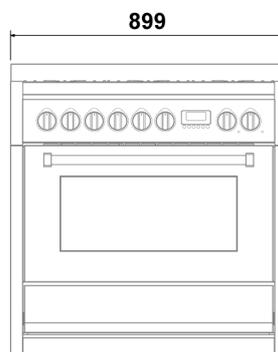
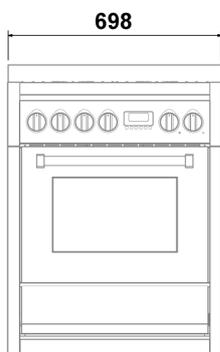
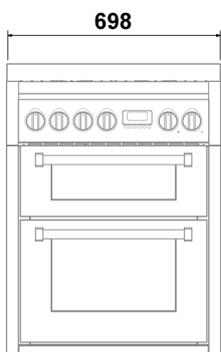
#### DIMENSIONI DELLE CUCINE (mm)

SINTESI

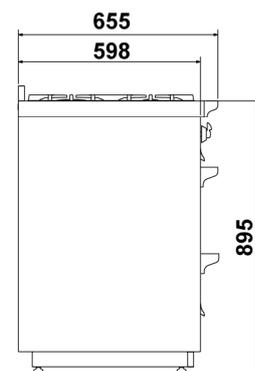
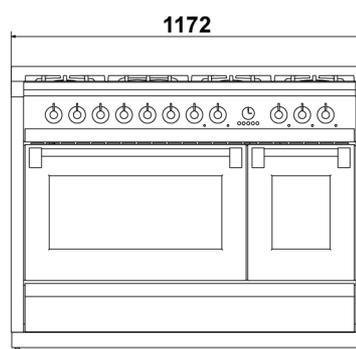
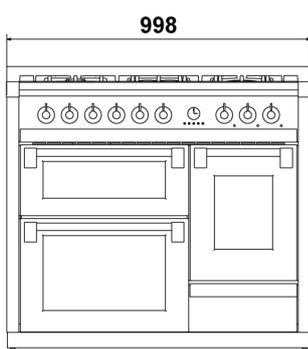
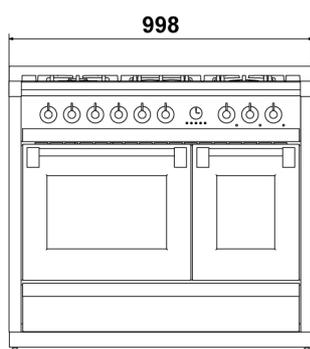
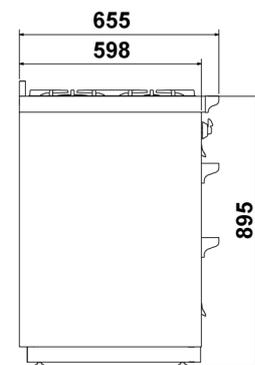
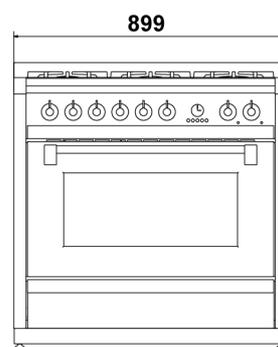
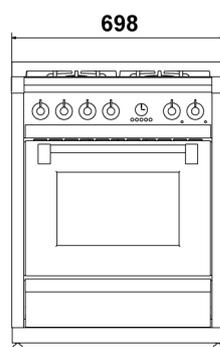
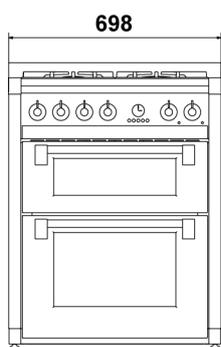




GENESI



ASCOT





### 3.1 Avvertenze generali



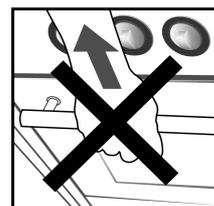
**I seguenti interventi devono essere eseguiti da un tecnico installatore qualificato. Il tecnico installatore è responsabile della corretta messa in opera secondo le norme di sicurezza vigenti. Prima di utilizzare l'apparecchio, togliere le protezioni in plastica sul pannello comandi, sulle parti in acciaio inox, ecc...**

**Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme più sopra indicate (cfr. capitolo "2. Avvertenze per la sicurezza e l'uso").**

I dati tecnici sono indicati sulla targa caratteristiche situata sul retro dell'apparecchio. Le condizioni di regolazione sono riportate su un'etichetta applicata sull'imballo e sull'apparecchio.



**Non usare la maniglia della porta del forno per operazioni di sollevamento e movimentazione, compresa quella necessaria per togliere l'apparecchio dall'imballo.**

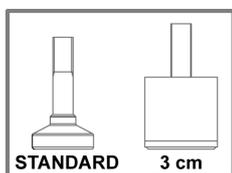


### 3.2 Sostituzione piedini regolabili

La cucina viene consegnata con i piedini **standard** già montati.



**I piedini standard consentono di regolare l'altezza in modo da livellare la cucina al pavimento; svitandoli eccessivamente la cucina diventa instabile.**



Per alzare la cucina si consiglia di sostituire i piedini **standard** con altri piedini più alti (forniti in dotazione su alcuni modelli oppure da richiedere al vostro rivenditore) che permettono un'altezza di **3 cm**; se l'altezza dei piedini non fosse ancora sufficiente è possibile aggiungere un ulteriore kit di rialzo da richiedere al rivenditore.



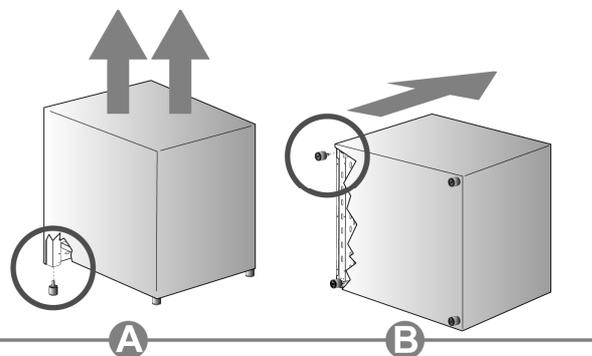
**Prima di procedere col ribaltamento della cucina si consiglia di rimuovere tutte le parti che non sono stabilmente fissate alla cucina stessa, in particolare le griglie del piano di cottura e i bruciatori. Per alleggerire il peso della cucina si consiglia di rimuovere anche gli accessori all'interno del forno, evitandone così il danneggiamento accidentale nel corso dell'operazione di ribaltamento.**

Per sostituire i piedini è possibile procedere in due modi:

- A** Sollevando l'apparecchio dal suolo.
- B** Coricando l'apparecchio sul retro.

Estrarre i piedini dall'interno dell'imballaggio e avvitarli sul fondo della cucina.

La **regolazione finale** dei piedini, per livellare l'apparecchio al pavimento, andrà fatta **al termine degli allacciamenti gas ed elettrico.**



**Qualora si rendesse necessario il trascinarsi dell'apparecchio, avvitare a fondo i piedini e procedere alla loro regolazione soltanto a operazioni ultimate.**



## 3.3 Montaggio modanatura anteriore

Per alcuni modelli di cucina è disponibile una modanatura anteriore di complemento della linea estetica.



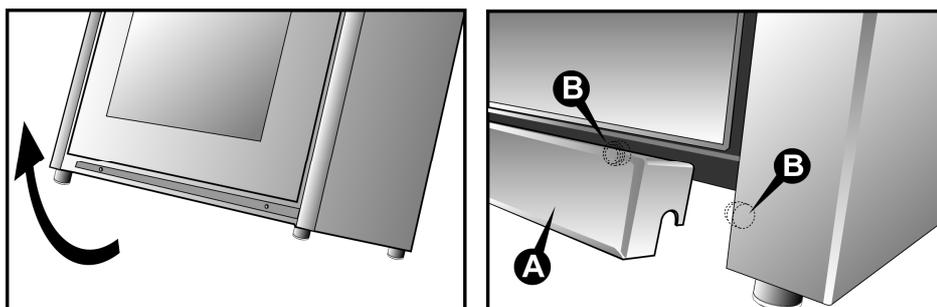
*Prima di procedere col ribaltamento della cucina si consiglia di rimuovere tutte le parti che non sono stabilmente fissate alla cucina stessa, in particolare le griglie del piano di cottura e i bruciatori. Per alleggerire il peso della cucina si consiglia di rimuovere anche gli accessori all'interno del forno, evitandone così il danneggiamento accidentale nel corso dell'operazione di ribaltamento.*

### 3.3.1 Cucina da 70 cm con doppio forno e cucina da 100 cm con triplo forno

La modanatura viene fornita in dotazione con la serie **Sintesi** e **Genesi**.

Per il montaggio procedere come segue:

- inclinare la cucina verso il retro;
- accostare la modanatura **A** alla sede di montaggio come indicato nel riquadro in figura;
- applicare la modanatura fino ad ottenere il riscontro in battuta con la sede di montaggio;
- tirare verso il basso la modanatura in modo tale che vada ad agganciarsi con i 4 perni **B** (due sul lato posteriore e uno su ogni fianco) già presenti sulla cucina.

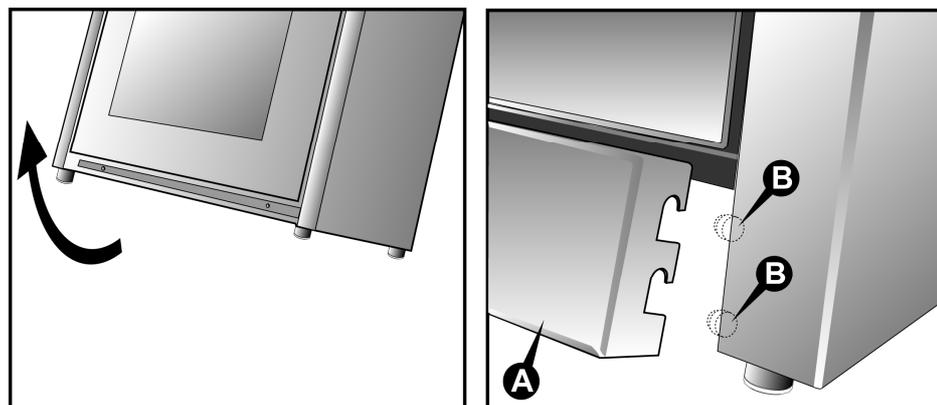


### 3.3.2 Cucina serie Genesi

La modanatura viene fornita in dotazione con la serie **Genesi**; per la serie **Sintesi** è disponibile solo su richiesta (optional).

Per il montaggio procedere come segue:

- inclinare la cucina verso il retro;
- accostare la modanatura **A** alla sede di montaggio come indicato nel riquadro in figura;
- applicare la modanatura fino ad ottenere il riscontro in battuta con la sede di montaggio;
- tirare verso il basso la modanatura in modo tale che vada ad agganciarsi con i 4 perni **B** (due su ogni fianco) già presenti sulla cucina.



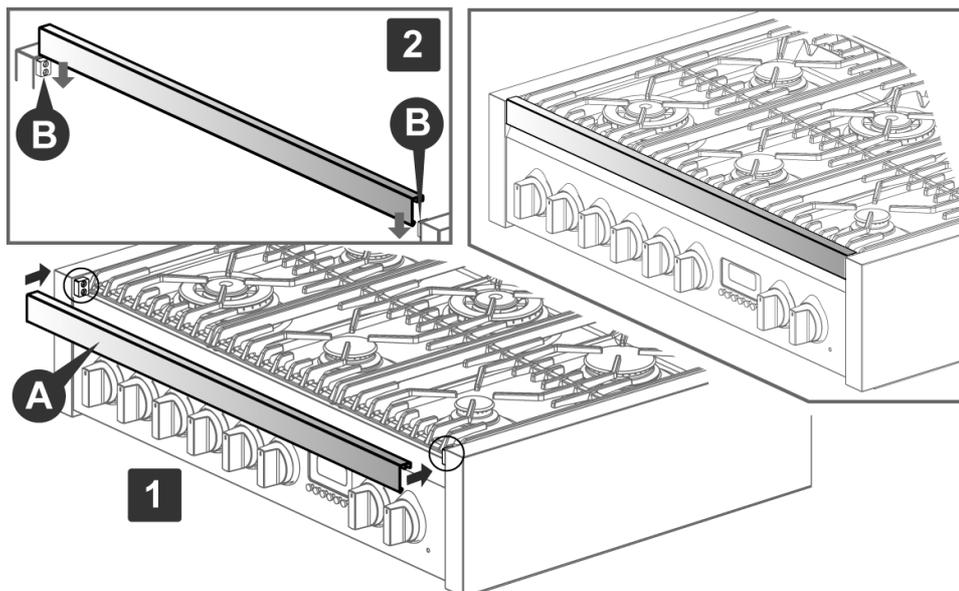


### 3.4 Montaggio profilo frontale

Per i modelli serie **Genesi** viene fornito in dotazione un profilo frontale di complemento della linea estetica.

Per il montaggio procedere come segue:

- accostare il profilo **A** alla sede di montaggio come mostrato nel dettaglio **1**;
- applicare il profilo, fino ad ottenere il riscontro in battuta con la sede di montaggio, spingendolo verso il basso in modo tale che vada ad agganciarsi con i blocchetti **B** presenti all'estremità della cucina (dettaglio **2**).



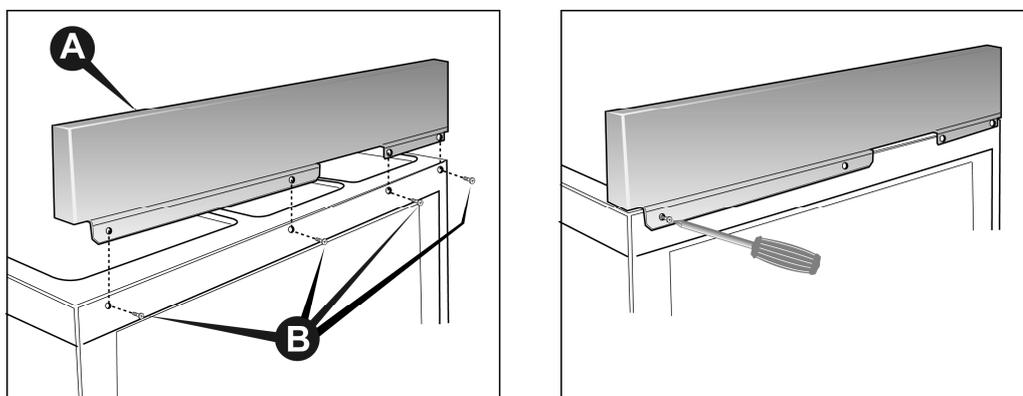
### 3.5 Montaggio protezione antispruzzo (optional)



*La protezione antispruzzo non può essere usata in abbinamento alla parete posteriore in acciaio inox.*

Per il montaggio procedere come segue:

- appoggiare la protezione antispruzzo **A** sul retro del piano facendo combaciare i fori;
- con un cacciavite a stella avvitare a fondo le viti **B**.



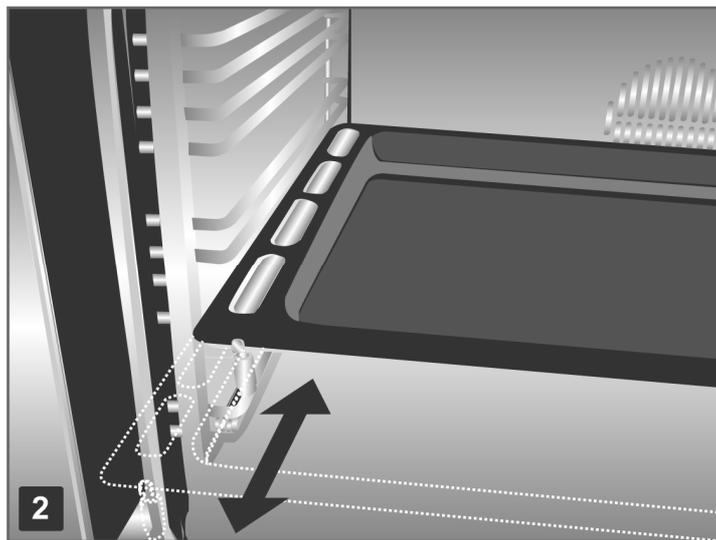
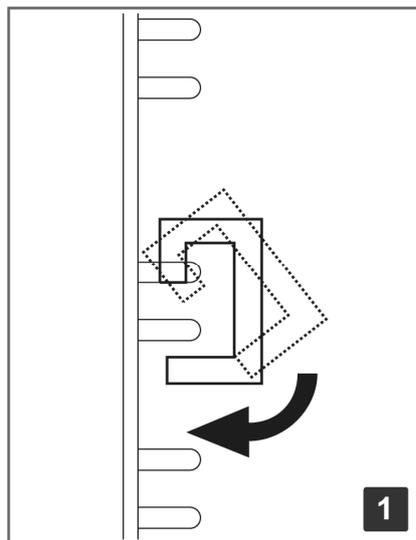
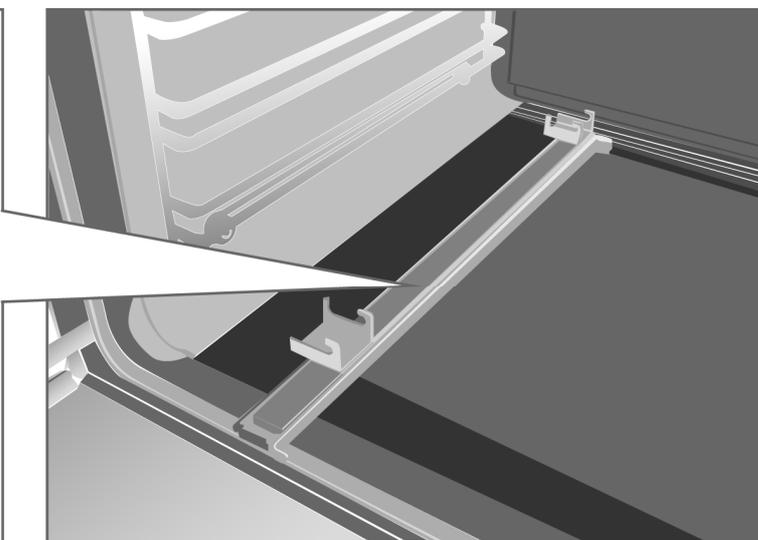
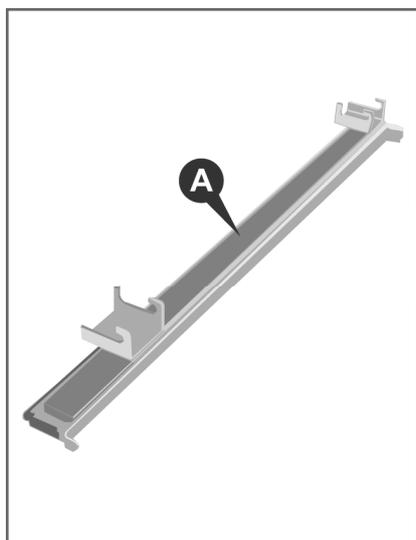
*L'eventuale ingiallimento dell'acciaio, che avviene nel tempo, è un fenomeno del tutto naturale e non pregiudica in alcun modo le caratteristiche originarie; può essere rimosso con l'utilizzo di prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio.*



## 3.6 Montaggio guide telescopiche (optional)

Per il montaggio procedere come segue:

- estrarre le guide telescopiche **A** dall'interno dell'imballaggio e togliere tutte le pellicole protettive;
- rimuovere tutti gli accessori presenti nel forno;
- posizionare la guida telescopica all'altezza voluta agganciando il lato superiore al telaio (dettaglio **1**) quindi ruotarla fino ad ottenere l'aggancio del lato inferiore, ripetere l'operazione per il lato opposto e per gli altri livelli;
- slittare in avanti le guide telescopiche e posizionare l'accessorio scelto come mostrato nel dettaglio **2**;
- reinserire nel forno gli accessori precedentemente rimossi.





### 3.7 Collegamento elettrico



Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sul retro dell'apparecchio.

Una seconda targhetta, con i dati riassuntivi del modello e numero di serie, è posizionata all'interno dell'apparecchio sul fianco sinistro ed è visibile aprendo la porta del forno.

**Le targhette non devono mai essere rimosse.**



La spina all'estremità del cavo di alimentazione e la presa a muro dovranno essere dello stesso tipo e conformi alle normative sugli impianti elettrici in vigore. Verificare che la linea di alimentazione sia provvista di adeguata messa a terra. Dopo l'installazione dell'apparecchio la spina dovrà essere accessibile per l'ispezione periodica.



Prevedere sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a **3 mm**, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



**Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori.**

Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi dell'efficienza della messa a terra.

Accertarsi che la valvola limitatrice e l'impianto domestico siano in grado di sopportare il carico elettrico dell'apparecchiatura.

**Il cavo di terra giallo/verde non deve subire interruzioni.**

Il cavo elettrico non deve venire a contatto con parti aventi temperature maggiori di **50 °C** in aggiunta a quella ambiente.

#### 3.7.1 Sezione dei cavi di alimentazione elettrica

In base al tipo di alimentazione utilizzare un cavo avente caratteristiche conformi alla tabella seguente.

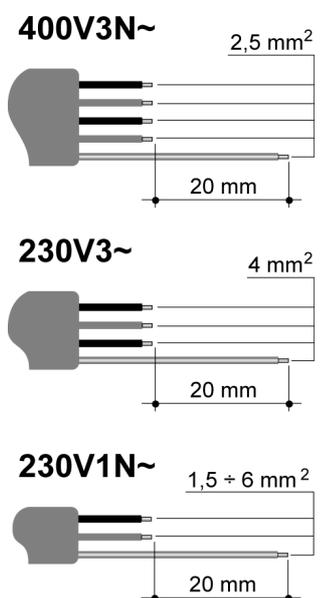
**Funzionamento a 400V3N~ (modelli collegati secondo lo SCHEMA "A"):** utilizzare un cavo pentapolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>).

**Funzionamento a 230V3~ (modelli collegati secondo lo SCHEMA "C" ma commutati dall'installatore secondo lo SCHEMA "B"):** utilizzare un cavo tetrapolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 4 x 4 mm<sup>2</sup>).

**Funzionamento a 230V1N~ (modelli collegati secondo lo SCHEMA "C"):** fino a 2,9 kW utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>); oltre 2,9 kW fino a 5,4 kW utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>); oltre 5,4 kW fino a 7 kW utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 4 mm<sup>2</sup>); oltre 7 kW utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 6 mm<sup>2</sup>).

L'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno **20 mm**.

Il cavo tipo **H05RN-F** va utilizzato per i modelli con friggitrice e il tipo **H05RR-F** per quelli senza friggitrice.

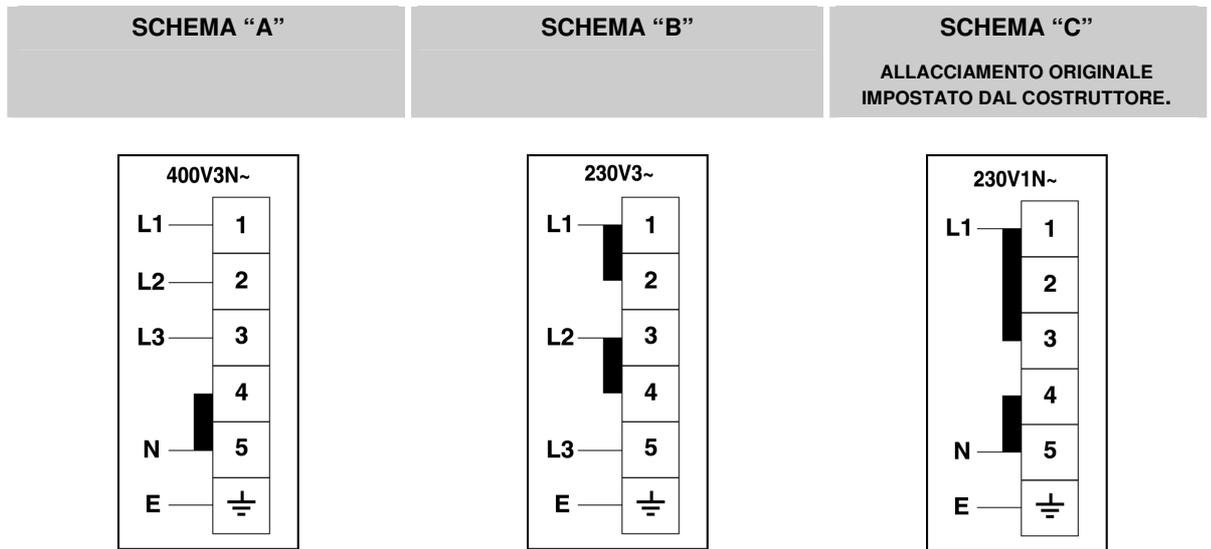




### 3.7.2 Tipo di alimentazione

E' possibile ottenere diversi collegamenti in funzione del voltaggio semplicemente spostando i cavallotti sulla morsettieria come riportato negli schemi seguenti.

Secondo il modello, consultare la tabella "ALLACCIAMENTO ALLA MORSETTIERA".



| ALLACCIAMENTO ALLA MORSETTIERA         |            |               |
|--|------------|---------------|
| PIANO TOP                              | POTENZA kW | ALIMENTAZIONE |
| PIANO TOP 4 / 6 / 8 FUOCHI             | 0,006      | SCHEMA "C"    |
| PIANO TOP 4 / 6 FUOCHI + B / T / C     | 2,4        |               |
| PIANO TOP 4 / 6 FUOCHI + F             | 2,2        |               |
| PIANO TOP 4 / 6 FUOCHI + G             | 2,5        |               |
| PIANO TOP 4 FUOCHI + B / T + C         | 4,8        |               |
| PIANO TOP 4 FUOCHI + B / T + F         | 4,6        |               |
| PIANO TOP 4 FUOCHI + B / T + G         | 4,9        |               |
| PIANO TOP VETROCERAMICO (4 RESISTENZE) | 7,6        |               |
| PIANO TOP VETROCERAMICO (5 RESISTENZE) | 9,8        |               |

M = MEGA WOK

B = BISTECCHIERA

T = FRY-TOP

C = PIASTRA VETROCERAMICA

F = FRIGGITRICE

G = GRILL

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "A" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "B".

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "C" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "A".



| SCHEMA                            | ALLACCIAMENTO ALLA MORSETTIERA (CUCINE TRADIZIONALI) |            |               |               |
|-----------------------------------|--|------------|---------------|---------------|
| <b>"A"</b><br>                    | CUCINA 1 FORNO                                       | POTENZA kW | ALIMENTAZIONE |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO)                            | 2,2        | SCHEMA "C"    |               |
|                                   | CUCINA 6 / 8 FUOCHI (1 FORNO)                        | 2,9        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 / 6 FUOCHI (1 FORNO) + M                    | 2,9        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 / 6 FUOCHI (1 FORNO) + B / T / C            | 5,3        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 / 6 FUOCHI (1 FORNO) + F                    | 5,1        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 / 6 FUOCHI (1 FORNO) + G                    | 5,4        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + B / T + C                | 7,7        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + B / T + F                | 7,5        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + B / T + G                | 7,8        |               |               |
|                                   | CUCINA PIANO VETROKERAMICO (1 FORNO) (4 RESISTENZE)  | 9,8        |               |               |
|                                   | CUCINA PIANO VETROKERAMICO (1 FORNO) (5 RESISTENZE)  | 12,7       |               |               |
|                                   | CUCINA PIANO INDUZIONE (1 FORNO) (4 ELEMENTI)        | 9,4        |               |               |
|                                   | CUCINA PIANO INDUZIONE (1 FORNO) (6 ELEMENTI)        | 13,7       |               |               |
| <b>"B"</b><br>                    | CUCINA 2 FORNI                                       | POTENZA kW |               | ALIMENTAZIONE |
|                                   | CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI)                            | 3,9        | SCHEMA "C"    |               |
|                                   | CUCINA 8 FUOCHI (2 FORNI)                            | 4,6        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M                        | 3,9        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI)                            | 4,7        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + B / T / C                | 6,3        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + F                        | 6,1        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + G                        | 6,4        |               |               |
|                                   | CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + M                        | 4,6        |               |               |
|                                   | CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + B / T / C                | 7,0        |               |               |
|                                   | CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + F                        | 6,8        |               |               |
|                                   | CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + G                        | 7,1        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M + B / T / C            | 7,0        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M + F                    | 6,8        |               |               |
| CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M + G | 7,1  |            |               |               |
| <b>"C"</b><br>                    | CUCINA 3 FORNI                                       | POTENZA kW | ALIMENTAZIONE |               |
|                                   | CUCINA 6 FUOCHI (3 FORNI)                            | 6,0        | SCHEMA "C"    |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (3 FORNI) + M                        | 6,0        |               |               |
|                                   | CUCINA 4 FUOCHI (3 FORNI) + B / T                    | 8,4        |               |               |
|                                   | CUCINA PIANO INDUZIONE (3 FORNI) (6 ELEMENTI)        | 14,7       |               |               |
|                                   | M = MEGA WOK   |            |               |               |
|                                   | B = BISTECCHIERA                                     |            |               |               |
|                                   | T = FRY-TOP  |            |               |               |
|                                   | C = PIASTRA VETROKERAMICA                            |            |               |               |
|                                   | F = FRIGGITRICE                                      |            |               |               |
|                                   | G = GRILL  |            |               |               |

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "A" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "B".

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "C" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "A".



## ALLACCIAMENTO ALLA MORSETTIERA (CUCINE CON FORNI "COMBI STEAM")

| CUCINA 1 FORNO                                | POTENZA kW | ALIMENTAZIONE |
|---|------------|---------------|
| CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO)                     | 3,05       | SCHEMA "C"    |
| CUCINA 6 FUOCHI (1 FORNO)                     | 3,6        |               |
| CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + M                 | 3,6        |               |
| CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + B / T             | 6,0        |               |
| CUCINA PIANO INDUZIONE (1 FORNO) (4 ELEMENTI) | 10,25      |               |
| CUCINA PIANO INDUZIONE (1 FORNO) (6 ELEMENTI) | 10,8       |               |

| CUCINA 2 FORNI                                | POTENZA kW | ALIMENTAZIONE |
|---|------------|---------------|
| CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI)                     | 4,75       | SCHEMA "C"    |
| CUCINA 8 FUOCHI (2 FORNI)                     | 5,3        |               |
| CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M                 | 4,75       |               |
| CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + B / T             | 7,15       |               |
| CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + M                 | 5,3        |               |
| CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + B / T             | 7,7        |               |
| CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M + B / T         | 7,7        |               |
| CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + B / T + F         | 9,9        |               |
| CUCINA PIANO INDUZIONE (2 FORNI) (6 ELEMENTI) | 11,95      |               |

M = MEGA WOK

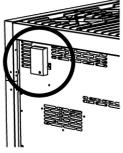
B = BISTECCHIERA

T = FRY-TOP

F = FRIGGITRICE

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "A" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "B".

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "C" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "A".

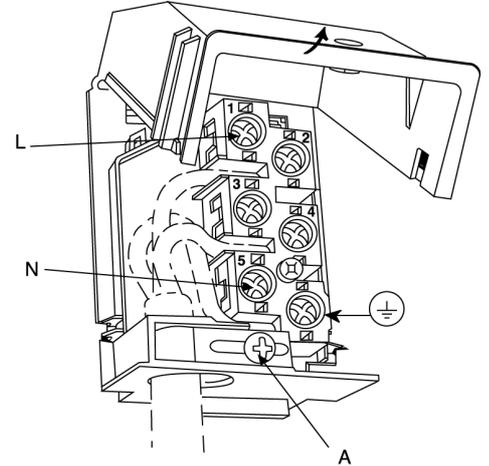


### 3.7.3 Sostituzione del cavo elettrico

Per la sostituzione del cavo elettrico occorre accedere alla morsettiera. Essa è situata sul retro dell'apparecchio, in alto a sinistra, come mostrato in figura.

Per la sostituzione del cavo procedere come segue:

- aprire la scatola della morsettiera;
- svitare la vite **A** che blocca il cavo;
- allentare i contatti a vite e sostituire il cavo con uno di lunghezza uguale e corrispondente alle caratteristiche descritte nella tabella al paragrafo "3.7.1 Sezione dei cavi di alimentazione elettrica";
- il conduttore di terra "giallo-verde" andrà collegato al morsetto  $\oplus$  e dovrà essere più lungo di circa **20 mm** rispetto ai conduttori di linea;
- il conduttore neutro "blu" andrà collegato al morsetto contraddistinto con la lettera **N**;
- il conduttore di linea andrà collegato al morsetto contraddistinto con la lettera **L**.



### 3.8 Tabella potenze elettriche

| FRIGGITRICE | FRY-TOP | BISTECCHIERA | GRILL  | PIASTRA VETROCERAMICA |
|-------------|---------|--------------|--------|-----------------------|
|             |         |              |        |                       |
| 2.2 kW      | 2.4 kW  | 2.4 kW       | 2.5 kW | 2.4 kW                |
| 1           | 1       | 1            | 1      | 1                     |

| LARGHEZZA CUCINA | NUMERO FORNI | FORNO PRINCIPALE |         |        |        |          | FORNO AUSILIARIO |        |        |          | FORNO SUPERIORE |         |        |          |
|------------------|--------------|------------------|---------|--------|--------|----------|------------------|--------|--------|----------|-----------------|---------|--------|----------|
|                  |              |                  |         |        |        |          |                  |        |        |          |                 |         |        |          |
|                  |              | 1.4 kW           | 1.0 kW  | 2.8 kW | 2.5 kW | 0.015 kW | 1.2 kW           | 0.5 kW | 1.7 kW | 0.015 kW |                 |         |        |          |
| 1172             | 1            | 1                | 1       | 1      | 1      | 2        |                  |        |        |          |                 |         |        |          |
| 1172             | 2            | 1                | 1       | 1      | 1      | 2        | 1                | 1      | 1      | 1        |                 |         |        |          |
|                  |              | 1.2 kW           | 0.85 kW | 1.9 kW | 2.1 kW | 0.015 kW | 1.2 kW           | 0.5 kW | 1.7 kW | 0.015 kW | 1.2 kW          | 0.85 kW | 1.9 kW | 0.015 kW |
| 998              | 2            | 1                | 1       | 1      | 1      | 1        | 1                | 1      | 1      | 1        |                 |         |        |          |
| 998              | 3            |                  |         |        | 1      | 1        | 1                | 1      | 1      | 1        | 1               | 1       | 1      | 1        |
|                  |              | 1.4 kW           | 1.0 kW  | 2.8 kW | 2.5 kW | 0.015 kW |                  |        |        |          |                 |         |        |          |
| 889              | 1            | 1                | 1       | 1      | 1      | 2        |                  |        |        |          |                 |         |        |          |
|                  |              | 1.2 kW           | 0.85 kW | 1.9 kW | 2.1 kW | 0.015 kW |                  |        |        |          | 1.2 kW          | 0.85 kW | 1.9 kW | 0.015 kW |
| 698              | 1            | 1                | 1       | 1      | 1      | 1        |                  |        |        |          |                 |         |        |          |
| 698              | 2            |                  |         |        | 1      | 1        |                  |        |        |          | 1               | 1       | 1      | 1        |



## 3.9 Ventilazione dei locali che ospitano apparecchi a gas

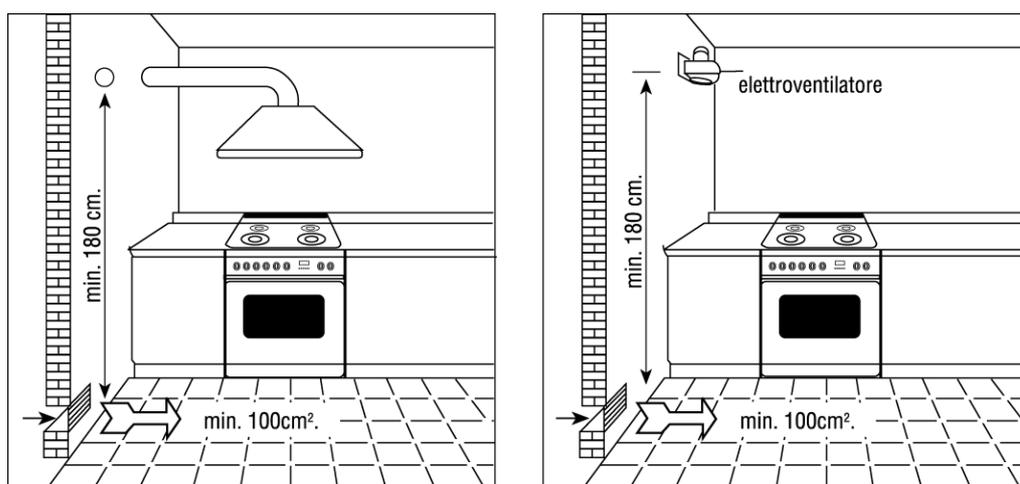


Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, andrà perciò installato e collegato conformemente alle norme di installazione vigenti. Occorrerà tenere in particolare considerazione le norme applicabili in materia di aerazione del locale.

Questo apparecchio può essere installato soltanto in locali ben ventilati, secondo le norme in vigore, tali da permettere, con aperture su pareti esterne o con appositi condotti, una corretta ventilazione naturale o forzata che assicuri in modo **permanente e sufficiente** tanto l'immissione dell'aria necessaria ad una corretta combustione che l'evacuazione dell'aria viziata.

Nel caso in cui nell'ambiente sia presente soltanto questo apparecchio a gas, occorrerà prevedere una cappa tale da assicurare l'evacuazione naturale e diretta dell'aria viziata, con un condotto verticale rettilineo di lunghezza uguale ad almeno due volte il diametro ed una sezione minima di almeno **100 cm<sup>2</sup>**.

Per l'indispensabile immissione di aria fresca nell'ambiente occorrerà prevedere un'analogha apertura di almeno **100 cm<sup>2</sup>** che comunichi direttamente verso l'esterno, situata ad una quota prossima al livello del pavimento in modo da non venire ostruita tanto all'interno che all'esterno della parete e tale da non provocare disturbi alla corretta combustione dei bruciatori ed alla regolare evacuazione dell'aria viziata e con una differenza di altezza rispetto all'apertura di uscita di almeno **180 cm**.



Si ricorda che la quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere minore a **2 m<sup>3</sup>/h** per ogni kW di potenza (vedere potenza totale in kW riportata sulla targa caratteristiche dell'apparecchio).



In tutti gli altri casi, quando cioè sono presenti nello stesso ambiente altri apparecchi a gas, oppure, qualora non fosse possibile avere una ventilazione naturale diretta, occorrerà realizzare una ventilazione naturale indiretta od una ventilazione forzata: **per questo tipo di intervento sarà necessario rivolgersi ad un tecnico qualificato che provveda all'installazione ed alla realizzazione dell'impianto di ventilazione nell'osservanza scrupolosa delle precauzioni contenute nelle norme in vigore.**

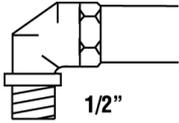
Il posizionamento delle aperture dovrà essere tale da non permettere la formazione di alcuna corrente d'aria insopportabile per gli occupanti; inoltre, per lo scarico dei prodotti della combustione, è vietato servirsi di canne fumarie già utilizzate da altri apparecchi.



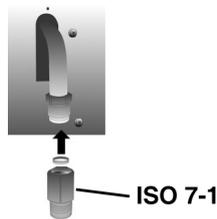
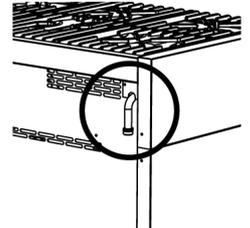
### 3.10 Collegamento gas



*Gli apparecchi a gas per uso domestico, non collegati ad un condotto di evacuazione dei prodotti di combustione, non devono provocare una concentrazione di monossido di carbonio che possa rappresentare un rischio di natura tale da intaccare la salute delle persone esposte in funzione del tempo di esposizione previsto di tali persone.*



Si raccomanda di controllare che l'apparecchio sia esattamente predisposto per il tipo di gas distribuito. Il collegamento alla tubazione del gas dovrà essere effettuato a regola d'arte, nonché conformemente alle normative in vigore che prescrivono l'installazione di un rubinetto di sicurezza posto all'estremità della tubazione. Il tubo di allacciamento gas da 1/2" filettato è situato posteriormente sul lato destro dell'apparecchio.



|    |   |   |
|----|---|---|
| AT | • |   |
| BE | • |   |
| CH | • |   |
| DE | • |   |
| DK | • |   |
| ES | • | • |
| FI | • | • |
| FR |   | • |
| GB | • |   |
| IE | • |   |
| IT | • | • |
| NL | • |   |
| NO | • | • |
| PT | • | • |
| SE | • | • |

**Per il gas butano e propano**, occorrerà prevedere un riduttore di pressione conforme alle norme **UNI-CIG 7432**. Le guarnizioni di tenuta dovranno essere conformi alle norme **UNI-CIG 9264**.

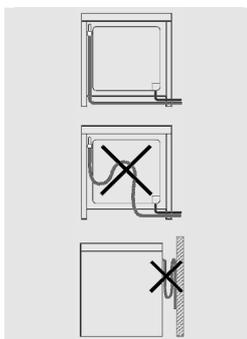
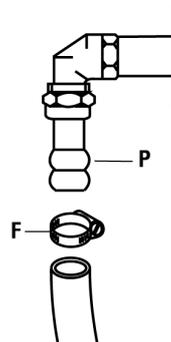
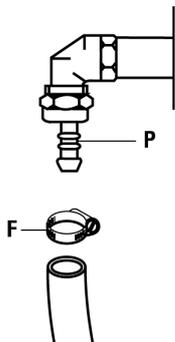
Terminate le operazioni di collegamento gas, controllare la tenuta dei raccordi con una soluzione di acqua e sapone.

E' possibile effettuare il collegamento gas nei modi seguenti:

- mediante **tubo rigido** in ferro o rame;
- mediante **tubo flessibile in acciaio** inossidabile a parete continua con attacco meccanico conforme alle norme **UNI-CIG 9891** (massima lunghezza del tubo esteso **2000 mm**); Il tubo va collegato direttamente al gomito della rampa;
- mediante l'inserimento di un **tubo flessibile in gomma** conforme alle norme **UNI-CIG 7140**; tale tubo va innestato direttamente sul portagomma **P** relativo al gas utilizzato, e bloccato con una fascetta **F** conforme alle norme **UNI-CIG 7141**. In quest'ultimo caso controllare la data di scadenza del tubo stampigliata e sostituirlo prima di tale data.



## GAS LIQUIDO      GAS METANO

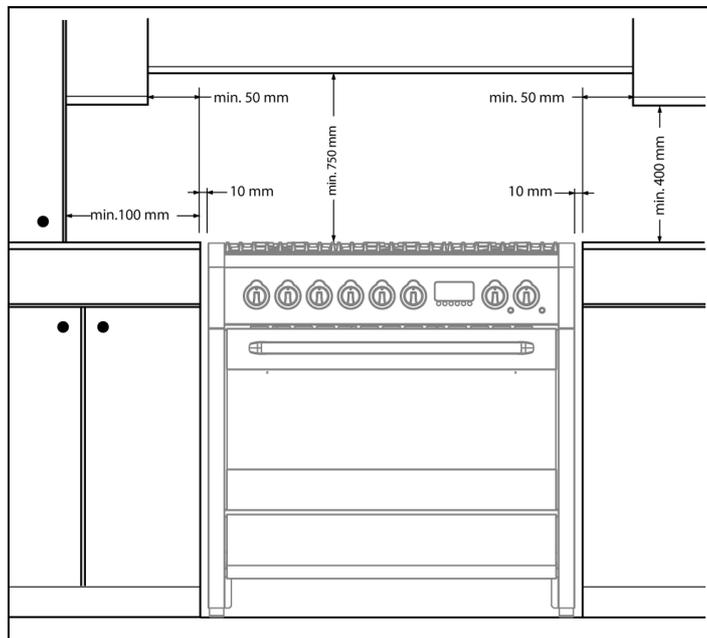
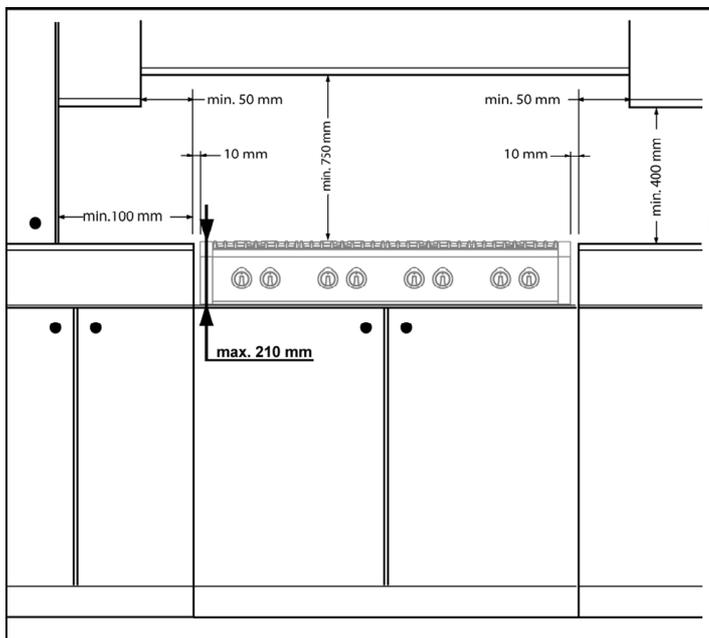
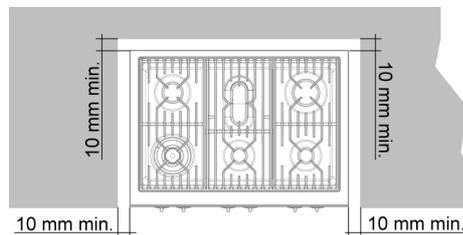


Utilizzando **tubi flessibili in gomma** con lunghezza max. **1500 mm**:

- evitare strozzature o schiacciamenti del tubo;
- non devono essere soggetti a sforzi di trazione e di torsione;
- evitare contatti con corpi taglienti, spigoli vivi, ecc...
- non metterli a contatto con parti che possono raggiungere temperature maggiori di **70°C** in aggiunta a quella ambiente;
- renderli ispezionabili lungo tutto il loro percorso.



*Il rivestimento del mobile dovrà essere di materiale resistente al calore (**minimo 90°C**). Se l'apparecchio andrà installato vicino ai mobili, occorrerà prevedere gli spazi minimi suggeriti dai diagrammi seguenti.*

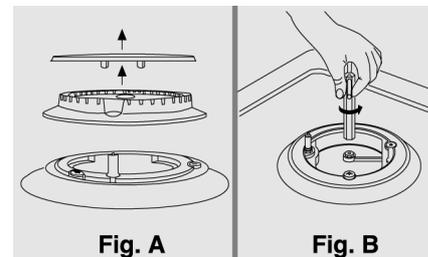




### 3.11 Regolazioni gas

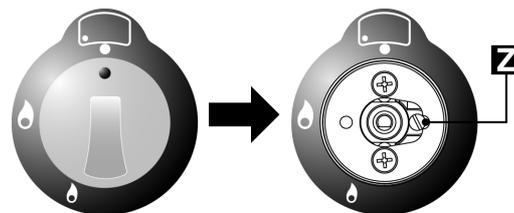
Se l'apparecchio di cottura risulta predisposto per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, occorrerà sostituirne gli iniettori, regolare la portata minima e cambiare il portagomma. Per sostituire gli iniettori del piano di cottura, è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- togliere le griglie;
- togliere i bruciatori e gli spartifiamma (**Fig. A**);
- estrarre l'iniettore (**Fig. B**) e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedere "TABELLA GENERALE INIETTORI" a pag. 23);
- sostituire l'etichetta di collaudo gas (posta sul retro dell'apparecchio) con quella nuova. Se l'apparecchio è dotato del kit di ricambio ugelli, insieme ad essi è fornita anche la nuova etichetta;
- rimontare il tutto procedendo in senso inverso alle istruzioni di smontaggio e facendo attenzione di collocare lo spartifiamma in modo corretto sul bruciatore.



#### 3.11.1 Portata minima dei rubinetti di piano valvolati

- Accendere il bruciatore e ruotare la manopola di comando verso la posizione di portata minima **0**;
- estrarre la manopola;
- con un cacciavite regolare la vite interna **Z** fino ad ottenere una corretta fiamma di minimo;
- rimontare la manopola.

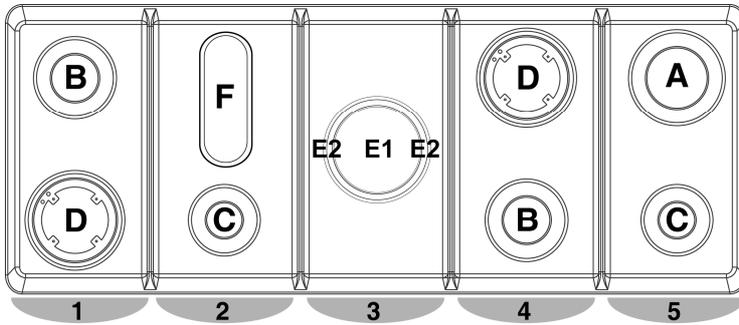


- *Svitare la vite **Z** di regolazione per aumentare la portata, oppure avvitare per diminuire la portata.*
- *La regolazione è corretta quando la fiamma minima misura circa **3 o 4 mm**.*
- *Per il **gas butano/propano**, la vite di regolazione andrà avvitata a fondo.*
- *Quando si passa bruscamente dalla portata massima alla portata minima e viceversa: **assicurarsi che la fiamma non si spenga**.*

### 3.12 Allacciamento al gas liquido

Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme **UNI-CIG 7432** e **UNI-CIG 7131**.





Il piano è ottenuto dalla composizione dei 5 moduli indicati:

- i moduli **1** e **5** sono fissi per tutte le cucine;
- i moduli **2**, **3** e **4** dipendono dalla versione di cucina acquistata e possono essere sostituiti con moduli elettrici (fry-top, bistecchiera, grill, vetroceramica o friggitrice).

TABELLA GENERALE INIETTORI

| TIPO DI GAS                 | mBar           | UGELLO N.          | BRUCIATORI<br>POSIZIONE TIPO | POTENZA Watt |      | CONSUMO |
|-----------------------------|----------------|--------------------|------------------------------|--------------|------|---------|
|                             |                |                    |                              | MAX.         | MIN. | MAX.    |
| METANO                      | 20             | 115                | RAPIDO (A)                   | 3000         | 750  | 286 l/h |
|                             |                | 97                 | SEMI RAPIDO (B)              | 1750         | 480  | 167 l/h |
|                             |                | 72                 | AUSILIARIO (C)               | 1000         | 330  | 95 l/h  |
|                             |                | 128                | TRIPLA CORONA (D)            | 3300         | 1300 | 314 l/h |
|                             |                | 72 (E1)<br>95 (E2) | MEGA WOK (E1/E2)             | 4500         | 330  | 428 l/h |
|                             |                | 94                 | PESCIERA (F)                 | 1900         | 750  | 181 l/h |
| G.P.L.<br>BUTANO<br>PROPANO | 30<br>28<br>37 | 85                 | RAPIDO (A)                   | 3000         | 750  | 219 g/h |
|                             |                | 65                 | SEMI RAPIDO (B)              | 1750         | 480  | 128 g/h |
|                             |                | 50                 | AUSILIARIO (C)               | 1000         | 330  | 73 g/h  |
|                             |                | 93                 | TRIPLA CORONA (D)            | 3300         | 1300 | 241 g/h |
|                             |                | 46 (E1)<br>66 (E2) | MEGA WOK (E1/E2)             | 4500         | 330  | 327 g/h |
|                             |                | 68                 | PESCIERA (F)                 | 1900         | 750  | 138 g/h |



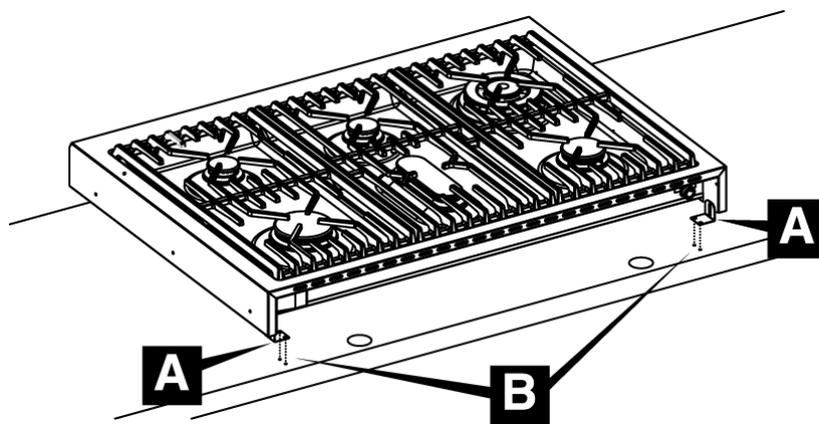
## 4. Operazioni finali

### 4.1 Fissaggio del piano top ribassato

Al termine delle operazioni di allacciamento gas ed elettrico, occorrerà fissare il piano top ribassato al mobile di sostegno tramite le staffe **A** in dotazione e le quattro viti **B**.

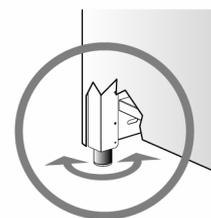


**Assicurarsi che i tubi gas e i cavi elettrici non vengano schiacciati e che il loro passaggio non sia ostruito.**



### 4.2 Livellamento della cucina al pavimento

Dopo aver effettuato gli allacciamenti elettrico e gas, livellare al pavimento la cucina tramite i piedini regolabili, precedentemente avvitati sul fondo dell'apparecchio.



**Qualora si rendesse necessario il trascinamento dell'apparecchio, avvitare a fondo i piedini e procedere alla loro regolazione soltanto a operazioni ultimate.**

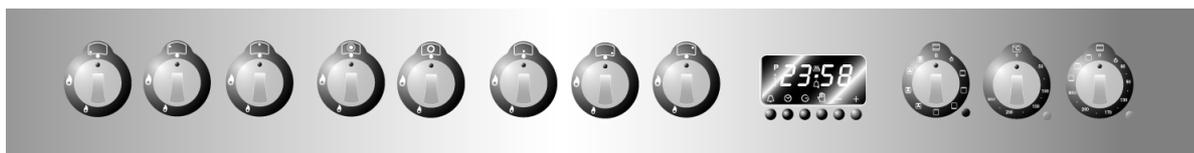


## 5. Descrizione dei comandi

### 5.1 Il pannello frontale

Tutti i comandi e i controlli del piano e del forno sono riuniti sul pannello frontale.

#### PANNELLO COMANDI



#### DESCRIZIONE MANOPOLA DEI BRUCIATORI DI PIANO

L'accensione della fiamma avviene premendo e contemporaneamente ruotando la manopola in senso antiorario sul simbolo di fiamma minima. Per regolare la portata della fiamma ruotare la manopola sulla zona tra il massimo e il minimo. Lo spegnimento del bruciatore avviene riportando la manopola in posizione.



#### DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI – Descrizione dei simboli



POSTERIORE SINISTRO



POSTERIORE CENTRALE SINISTRO



ANTERIORE CENTRALE



ANTERIORE CENTRALE SINISTRO



ANTERIORE SINISTRO



POSTERIORE DESTRO



POSTERIORE CENTRALE DESTRO



POSTERIORE CENTRALE



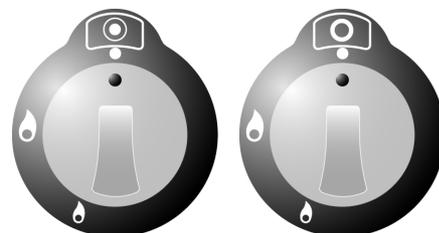
ANTERIORE CENTRALE DESTRO



ANTERIORE DESTRO

#### DESCRIZIONE MANOPOLE DEL BRUCIATORE “MEGA WOK”

Il bruciatore centrale “Mega Wok” è comandato da due manopole, una accende la sola **corona centrale** più interna e la seconda aziona la **corona esterna** sia sul lato esterno che sul lato interno.



#### DISPOSIZIONE DELLE CORONE DEL BRUCIATORE – Descrizione dei simboli



CORONA CENTRALE

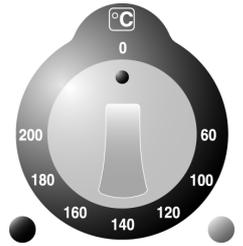


CORONA ESTERNA



### DESCRIZIONE MANOPOLA DELLA FRIGGITRICE

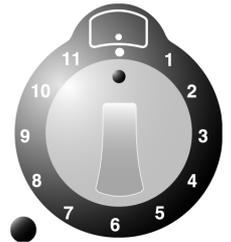
La manopola del termostato che comanda la temperatura dell'elemento riscaldante è regolabile da **0° a 200 °C**. Sono inoltre presenti due spie: la **spia rossa** segnala il funzionamento della friggitrice; quella **arancione** s'accende durante la fase di riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura prefissata, la **spia arancione** si spegnerà. Se durante la frittura la temperatura dell'olio dovesse scendere, il riscaldamento si reinserirà automaticamente e la **spia arancione** tornerà ad accendersi fino a raggiungere nuovamente la temperatura impostata con la manopola del termostato.



### DESCRIZIONE MANOPOLA DEL FRY-TOP / BISTECCHIERA E DEL GRILL

**FRY-TOP/BISTECCHIERA:** è dotato di **riscaldamento differenziato**. E' infatti possibile utilizzare l'intera superficie di cottura, oppure, soltanto una delle due metà anteriore o posteriore. Le manopole dei regolatori di energia comandano singolarmente la temperatura dei due elementi riscaldanti. Una **spia rossa** indica la messa in funzione del riscaldamento.

**GRILL:** due spie luminose forniscono le fondamentali informazioni sul funzionamento dell'apparecchio. L'accensione della **spia arancione** indica che l'apparecchio è sotto tensione elettrica (acceso); la **spia rossa** si accende quando l'elemento riscaldante è in fase di riscaldamento.



### DISPOSIZIONE DEGLI ELEMENTI RISCALDANTI – Descrizione dei simboli



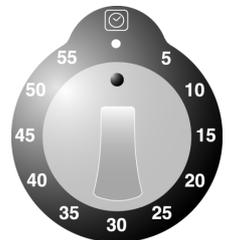
POSTERIORE



ANTERIORE

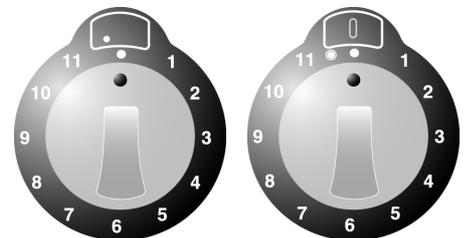
### DESCRIZIONE MANOPOLA CONTAMINUTI (FRIGGITRICE E GRILL)

Al fine di agevolare il controllo del tempo di frittura è previsto un **contaminuti** con suoneria a molla. Per caricare la suoneria occorre ruotare a fondo la manopola in senso orario; è possibile impostare il tempo desiderato fino ad un massimo di **60 min**. Trascorso il tempo fissato entrerà in funzione una breve suoneria. Il contaminuti non influisce sul riscaldamento della friggitrice né del grill.



### DESCRIZIONE MANOPOLE DEL PIANO VETROCERAMICO

Oltre alle normali manopole di controllo del regolatore di energia, il piano vetroceramico è dotato di manopole per il **riscaldamento differenziato**: le posizioni da **1 a 11** comandano il riscaldamento dell'elemento interno; posizionando la manopola sul simbolo ● entrerà in funzione anche l'elemento radiante esterno.



### DISPOSIZIONE DEGLI ELEMENTI RADIANTI – Descrizione dei simboli



POSTERIORE SINISTRO



ANTERIORE SINISTRO



CENTRALE



POSTERIORE DESTRO



ANTERIORE DESTRO



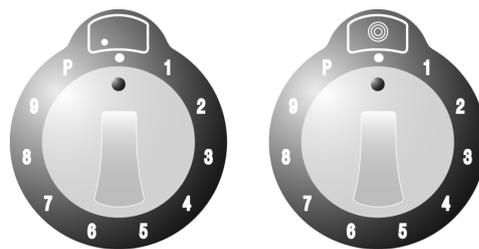
## DESCRIZIONE MANOPOLE DEL PIANO AD INDUZIONE

Il piano ad induzione è dotato di manopole di controllo del livello di potenza.

Per selezionare un diverso livello di potenza, ruotare la manopola di comando sul valore desiderato (1 - 9 e P).

Il valore "P" è la massima potenza applicabile su ogni singolo elemento radiante.

Ad ogni variazione di potenza il display mostrerà il valore selezionato di volta in volta sulla manopola.



## DISPOSIZIONE DEGLI ELEMENTI RADIANTI – Descrizione dei simboli



POSTERIORE SINISTRO



ANTERIORE SINISTRO



CENTRALE

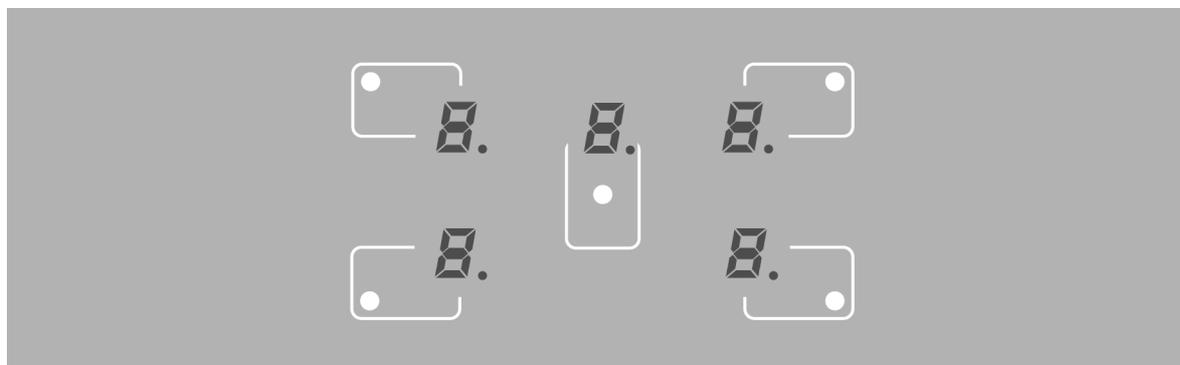


POSTERIORE DESTRO



ANTERIORE DESTRO

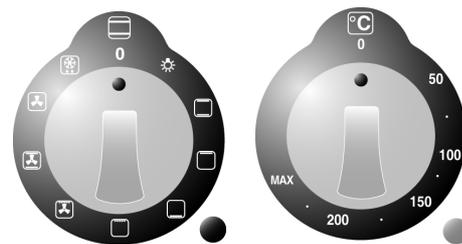
Tutti i comandi degli elementi radianti sono riuniti sul pannello frontale e sul piano ad induzione sono visibili i relativi display.





### DESCRIZIONE MANOPOLE DEL FORNO ELETTRICO

Il forno elettrico è comandato da due manopole: **manopola di selezione funzione** e **manopola termostato**. Esse consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura, inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e regolando la temperatura sul valore desiderato (da **50°C** a **MAX**).



Sotto le manopole del forno sono presenti due lampade spia: la **spia rossa** indica la messa in funzione del forno; la **spia arancione** indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno al livello impostato con la manopola termostato.

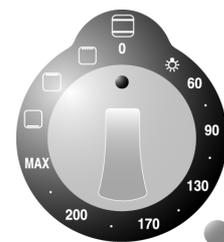
Il forno è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola di selezione funzione sul simbolo ☀.

### DESCRIZIONE DEI SIMBOLI DELLA MANOPOLA DI SELEZIONE FUNZIONE

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|    | ACCENSIONE DELLA LAMPADA INTERNA DEL FORNO |    | ELEMENTO GRILL-VENTILATORE                               |
|    | ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE |    | ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE – VENTILATORE |
|  | ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE             |  | ELEMENTO RISCALDANTE-CONVEZIONE                          |
|  | ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE             |  | SCONGELAMENTO  |
|  | ELEMENTO GRILL                             |   |  |

### DESCRIZIONE MANOPOLA DEL FORNO ELETTRICO AUSILIARIO

Alcuni modelli di cucina sono dotati di un forno elettrico ausiliario a convezione naturale, comandato da una sola manopola. Posizionando la manopola in corrispondenza del valore di temperatura richiesto entreranno in funzione le due resistenze inferiore e superiore. E' possibile utilizzare una delle funzioni di riscaldamento descritte in tabella, ma in questo caso la temperatura di riscaldamento della resistenza prescelta verrà automaticamente impostata al valore **MAX**.



Sotto la manopola del forno ausiliario è presente una lampada **spia arancione** che indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno ausiliario al livello impostato con la manopola di comando.

Il forno ausiliario è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola di selezione funzione sul simbolo ☀.

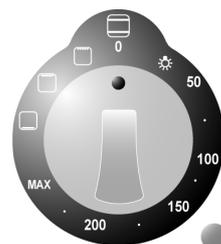
### DESCRIZIONE DEI SIMBOLI DELLA MANOPOLA DEL FORNO ELETTRICO AUSILIARIO

|   |  |   |                                |
|---|--|---|--------------------------------|
|  | ACCENSIONE DELLA LAMPADA INTERNA DEL FORNO |  | ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE |
| <b>60÷MAX</b>   | ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE E SUPERIORE |  | ELEMENTO GRILL + GIRARROSTO    |
|  | ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE             |   |                                |



## DESCRIZIONE MANOPOLA DEL FORNO GRILL SUPERIORE

Il forno elettrico, con funzione di grill a convezione naturale, è comandato da una sola manopola. Posizionando la manopola in corrispondenza del valore di temperatura richiesto entreranno in funzione le due resistenze inferiore e superiore. E' possibile utilizzare una delle funzioni di riscaldamento descritte in tabella, ma in questo caso la temperatura di riscaldamento della resistenza prescelta verrà automaticamente impostata al valore **MAX**.



Sotto la manopola del forno grill è presente una lampada **spia arancione** che indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno grill al livello impostato con la manopola di comando.

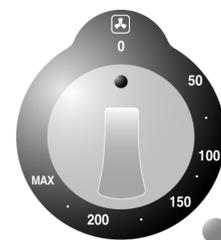
Il forno grill è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola sul simbolo ☀.

## DESCRIZIONE DEI SIMBOLI

|  |  |   |                                |
|--|--|---|--------------------------------|
|   | ACCENSIONE DELLA LAMPADA INTERNA DEL FORNO |  | ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE |
| <b>50÷MAX</b>  | ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE E SUPERIORE |  | ELEMENTO GRILL                 |
|  | ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE             |   |                                |

## DESCRIZIONE MANOPOLA DEL FORNO VENTILATO INFERIORE

Il forno elettrico ventilato è comandato da una sola manopola. Essa consente di scegliere la temperatura più idonea alle diverse esigenze di cottura impostandola sul valore desiderato (da **50 °C** a **MAX**).



Sotto la manopola del forno ventilato è presente una lampada **spia arancione** che indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno ventilato al livello impostato con la manopola di comando.

Il forno è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa.



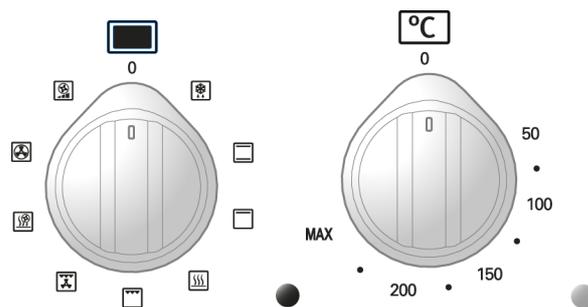
### DESCRIZIONE MANOPOLE DEL FORNO MULTIFUNZIONE COMBINATO VAPORE

Il forno elettrico è comandato da **due manopole**: manopola di **selezione funzioni** e manopola di **selezione temperatura**.

Esse consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura, inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e regolando la temperatura sul valore desiderato (da **50°C** a **MAX**).

Sotto le manopole del forno sono presenti due lampade spia: la **spia verde** indica la messa in funzione del forno; la **spia arancione** indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno al livello impostato.

Il forno è dotato di **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola di selezione funzioni.



### DESCRIZIONE DEI SIMBOLI DELLA MANOPOLA DI SELEZIONE FUNZIONI



SCONGELAMENTO



ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE



ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE



VAPORE STATICO



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO GRILL CON VENTILATORE



VAPORE VENTILATO



ELEMENTO RISCALDANTE POSTERIORE CON VENTILATORE



RISCALDAMENTO RAPIDO



## DESCRIZIONE E USO DELL'OROLOGIO DIGITALE ELETTRONICO E CONTAMINUTI CON FINE COTTURA DEL FORNO ELETTRICO

Il display di fine cottura controlla elettronicamente il funzionamento del forno. La programmazione del display consente di impostare l'accensione e lo spegnimento del forno scegliendo gli orari desiderati.



|   |                                |
|---|--------------------------------|
|   | PULSANTE CONTAMINUTI           |
|   | PULSANTE DURATA COTTURA        |
|   | PULSANTE FINE COTTURA          |
|   | PULSANTE FUNZIONAMENTO MANUALE |
| - | PULSANTE DECREMENTO VALORE     |
| + | PULSANTE INCREMENTO VALORE     |

### REGOLAZIONE DELL'ORA

Utilizzando il forno per la prima volta, oppure, dopo un'interruzione di corrente elettrica, il display lampeggerà ad intermittenza regolare indicando **0:00**.

Premendo il tasto si pone termine all'intermittenza del display. Premendo **entro 5 secondi** i tasti di variazione valore **-** o **+** si ottiene l'incremento o il decremento di un minuto per ogni singola pressione. Premere uno dei due tasti di variazione valore fino a fare apparire l'ora corrente.



*Prima di ogni impostazione del display di fine cottura occorre selezionare la funzione e la temperatura desiderate. La funzione **P** non è abilitata.*

### COTTURA SEMIAUTOMATICA

Questa impostazione consente il solo spegnimento automatico del forno a fine cottura.

Premendo il tasto il display si illumina mostrando le cifre **0:00**; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore **-** o **+** per impostare la durata della cottura.

Rilasciando il tasto avrà inizio il conteggio della durata di cottura programmata e sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli **AUTO** e .

### COTTURA AUTOMATICA

Questa regolazione consente l'accensione e lo spegnimento del forno in modo del tutto automatico.

Premendo il tasto il display si illumina mostrando le cifre **0:00**; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore **-** o **+** per impostare la durata della cottura.

Premendo il tasto comparirà sul display la somma dell'ora corrente più la durata della cottura: mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore **-** o **+** per regolare l'ora di termine cottura.

Rilasciando il tasto avrà inizio il conteggio programmato e sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli **AUTO** e .



*Dopo l'impostazione, per osservare il tempo restante di cottura premere il tasto ; per vedere l'ora di fine cottura premere il tasto .*

### TERMINE COTTURA

Al termine della cottura il forno si spegnerà automaticamente e contemporaneamente entrerà in funzione una suoneria intermittente. Dopo la disattivazione della suoneria, il display tornerà a mostrare l'ora corrente unitamente al simbolo , che segnala il ritorno alla condizione d'uso manuale del forno.



### REGOLAZIONE DEL VOLUME SUONERIA

La suoneria può essere variata di volume (3 gradazioni) mentre è in funzione premendo il tasto .

### DISATTIVAZIONE DELLA SUONERIA

La suoneria cessa automaticamente il proprio funzionamento dopo **sette minuti**. E' possibile disattivarla manualmente premendo il tasto .



*Dopo aver premuto il tasto  il forno riprenderà a funzionare: per spegnerlo occorrerà ruotare la manopola di selezione funzioni e la manopola termostato sulla posizione "0".*

E' anche possibile disattivare la suoneria premendo uno qualunque dei pulsanti funzione. Il forno si spegnerà qualunque sia la funzione o la temperatura impostata e lampeggerà il simbolo **AUTO**. Per interrompere anche il lampeggiamento del simbolo **AUTO**: premere il pulsante , ruotare il selettore funzioni e il termostato sulla posizione "0".

### CONTAMINUTI

Il display di fine cottura può essere utilizzato anche come semplice contaminuti.



*L'utilizzo come contaminuti non interromperà il funzionamento del forno al termine del tempo impostato.*

Premendo il tasto  il display mostra le cifre ; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore  o . Rilasciando il tasto  avrà inizio il conteggio programmato e sul display compariranno i simboli  e .



*Dopo la programmazione del contaminuti il display tornerà a mostrare l'ora corrente, per visualizzare il tempo residuo premere il tasto .*



*L'impostazione con valori incoerenti è impedita logicamente (es. un contrasto tra un termine cottura ed una durata più lunga non verrà accettato dal display di fine cottura).*

### CANCELLAZIONE DEI DATI IMPOSTATI

Con il programma impostato, mantenere premuto il tasto della funzione da cancellare mentre contemporaneamente si raggiunge il valore  con i tasti di variazione valore  o . La cancellazione della durata verrà interpretata dal display come termine della cottura.

### MODIFICA DEI DATI IMPOSTATI

I dati impostati per la cottura possono essere modificati in qualsiasi momento mantenendo premuto il tasto della funzione e contemporaneamente agendo sui tasti di variazione valore  o .



## USO E PROGRAMMAZIONE DELL'OROLOGIO DIGITALE ANALOGICO FORNI ASCOT

L'orologio digitale consente di programmare l'accensione e lo spegnimento **automatico** del forno.



|  |                                  |
|--|----------------------------------|
|  | TASTO CONTAMINUTI                |
|  | TASTO FINE COTTURA               |
|  | TASTO REGOLAZIONE ORARIO E RESET |
|  | TASTO DECREMENTO VALORE          |
|  | TASTO INCREMENTO VALORE          |

### PRIMA ACCENSIONE ED IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Alla prima accensione o dopo una interruzione di corrente il display lampeggia. Premere il tasto per interrompere il lampeggio ed agire sui tasti / per **impostare l'ora** (mantenendo il dito sui tasti / si attiva la funzione scorrimento veloce).

### UTILIZZO MANUALE



*Questa funzione serve per usare il forno senza alcuna programmazione.*

E' sempre possibile passare da una funzione programmata alla funzione "**Manuale**" premendo il tasto ; scegliere la funzione "**Manuale**" se non si desidera utilizzare programmi di cottura.

### PROGRAMMAZIONE DEL CONTAMINUTI



*Questa funzione serve per avere un allarme sonoro dopo un tempo prefissato, senza interferire con il funzionamento del forno.*

L'orologio digitale analogico può essere utilizzato anche come **contaminuti**:

- premere il tasto , il display si illumina come mostrato in **Fig. 1**;
- agire sui tasti / per impostare il tempo desiderato, il display illuminerà **un segmento** per ogni minuto impostato (in **Fig. 2** sono rappresentati 10 minuti di cottura).  
Il contaminuti parte automaticamente ed il simbolo smetterà di lampeggiare. Dopo pochi secondi il display torna in funzione orologio;
- premere per visualizzare il tempo residuo. Al raggiungimento del tempo programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti** ed il simbolo lampeggerà;
- premere il tasto per resettare il programma.



Fig. 1



Fig. 2



## PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA



**Questa funzione consente di programmare la durata di cottura per spegnere automaticamente il forno al termine della cottura.**

- Impostare la funzione di cottura prescelta e la temperatura agendo sulle apposite manopole di controllo;
- premere il tasto  per entrare nel menù di programmazione, il display si illuminerà come mostrato in **Fig. 3**;
- agire sui tasti  $+/-$  per impostare la **durata di cottura**, ad ogni pressione del tasto  $+$  si aggiungerà **un minuto** di cottura ed ogni **dodici minuti** si illuminerà **un segmento interno** (**Fig. 4**). Dopo **7 secondi** il programma di cottura parte e si accende il simbolo  $\rightarrow$ .  
Al termine del tempo di cottura programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti**, il simbolo  $\rightarrow$  ed i numeri del quadrante inizieranno a lampeggiare **spegnendo automaticamente** il forno;
- premere un tasto qualunque per interrompere il segnale acustico o il tasto  per cancellare il programma.



Fig. 3



Fig. 4

## PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA E DI FINE COTTURA



**Questa funzione serve a programmare l'accensione del forno ad un'ora prefissata ed il suo spegnimento automatico al termine della cottura.**

Impostare la funzione di cottura prescelta e la temperatura agendo sulle apposite manopole di controllo.

Oltre ad impostare la durata della cottura, definire anche l'ora di accensione del forno:

- premere il tasto  per entrare nel menù di programmazione, il display si illuminerà come mostrato in **Fig. 3** e si accende il simbolo  $\rightarrow$ ;
- agire sui tasti  $+/-$  per impostare la **durata di cottura**, ad ogni pressione del tasto  $+$  si aggiungerà **un minuto** di cottura ed ogni **dodici minuti** si illuminerà **un segmento interno** (**Fig. 4**);
- premere nuovamente il tasto  ed agire sui tasti  $+/-$  per definire l'orario di **fine cottura** (orario di fine cottura meno durata di cottura = orario di inizio cottura), si accende il simbolo  $\rightarrow$ .  
Dopo **7 secondi** il display visualizzerà l'orario corrente mostrando l'ora di **inizio cottura** e la **durata di cottura** mediante l'illuminazione dei **segmenti interni** che resteranno **fissi** fino all'inizio della cottura e **lampeggeranno** per tutto il tempo di durata della cottura.  
All'ora impostata il forno si **accenderà automaticamente**; al termine del tempo di cottura programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti**, i simboli  $\rightarrow$  ed i numeri del quadrante inizieranno a lampeggiare **spegnendo automaticamente** il forno;
- premere un tasto qualunque per interrompere il segnale acustico o il tasto  per cancellare il programma.

In **Fig. 5** è riportato un esempio di programmazione: l'ora corrente è 7:06, l'inizio cottura è programmato per le 8 e il termine alle 9.

Quando saranno le 8 i **segmenti interni** compresi tra 8 e 9 cominceranno a lampeggiare e resterà fissa la **lancetta** delle ore.



Fig. 5



## SUONERIA

Al termine di ogni funzione preimpostata viene emesso un segnale acustico che si spegne automaticamente dopo **7 minuti**; premere il tasto  se si desidera interrompere immediatamente il segnale acustico.

E' possibile scegliere tra 7 diversi tipi di segnale acustico; per modificarlo premere per **almeno 7 secondi** il tasto , ad ogni ulteriore pressione del tasto  il tono cambierà.

## LUMINOSITA'

E' possibile variare la luminosità dell'orologio; premere contemporaneamente per **almeno 5 secondi** i tasti  e  ed agire poi sui tasti  /  per variare la luminosità del quadrante.

## GRAFICA

E' possibile modificare la grafica dell'orologio; premere contemporaneamente i tasti  e  ed agire sul tasto  per visualizzare e scegliere la grafica preferita.



## 6. Uso del piano di cottura



Assicurarsi che le corone spartifiamma, i cappellotti e le griglie siano montati in modo corretto.



Durante il normale funzionamento l'apparecchio si riscalderà notevolmente: occorrerà pertanto usare le dovute cautele. **Non lasciare avvicinare i bambini.** Sorvegliare il piano di cottura per tutto il tempo di funzionamento.

### 6.1 Accensione dei bruciatori



Tutte le manopole dei bruciatori di piano riportano i seguenti simboli:

- rubinetto chiuso
- 🔥 fiamma massima
- 🔥 fiamma minima

La posizione di fiamma minima si trova al termine della rotazione antioraria della manopola. Tutte le posizioni intermedie andranno scelte tra la fiamma massima e minima, **mai tra il massimo e la chiusura.**

#### 6.1.1 Accensione elettrica (one-touch)

I bruciatori di piano sono dotati di sistema di accensione "one-touch". Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di minimo 🔥. Mantenendo premuta la manopola si attiverà il sistema di accensione automatica del bruciatore. Dopo l'accensione del bruciatore, mantenere premuta la manopola per circa **10 secondi**, in modo tale da consentire l'apertura della valvola di sicurezza. In mancanza di corrente elettrica, il bruciatore potrà essere acceso anche con un fiammifero (vedere paragrafo "6.1.2 Accensione manuale").



Se il bruciatore dovesse spegnersi accidentalmente, interverrà la termocoppia di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto.



Il dispositivo non deve essere azionato per più di **15 secondi**. Se allo scadere di questo tempo il bruciatore non si è ancora acceso, cessare di agire sul dispositivo, arieggiare l'ambiente e **attendete 1 minuto** prima di effettuare un nuovo tentativo di accensione. In caso di spegnimento fortuito della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non tentare alcuna riaccensione del bruciatore per almeno **1 minuto**.

#### 6.1.2 Accensione manuale

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di minimo 🔥. Rilasciare la manopola.

### 6.2 Spegnimento dei bruciatori

Al termine della cottura riportare la manopola sulla posizione ●.



## 7. Uso della friggitrice



Durante il funzionamento la superficie della friggitrice si riscalderà notevolmente: **non permettere ai bambini di avvicinarsi**. Sorvegliare la friggitrice durante tutto il periodo di funzionamento. Olio o grasso in cattive condizioni potrebbero infiammarsi.



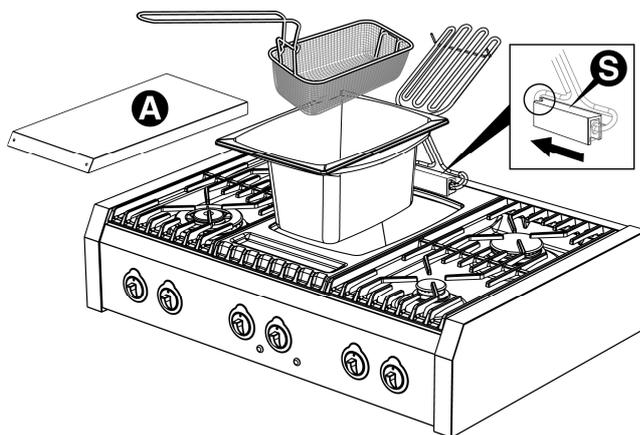
Quando si utilizzano i bruciatori si consiglia di rimuovere dalla propria sede il coperchio **A** di protezione (disponibile solo su alcuni modelli).

### 7.1 Prima di mettere in funzione la friggitrice

Al suo primo utilizzo, la friggitrice potrebbe sviluppare un odore acre o di bruciato causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli alle frittiture. Per eliminare tale inconveniente occorrerà pulire preventivamente la vasca, il cestello e l'elemento riscaldante.

Procedere nel modo seguente:

- lavare il cestello immergendolo in acqua calda e detersivo;
- versare acqua calda nella vasca della friggitrice e aggiungere detersivo per superfici in acciaio inox;
- lavare accuratamente la vasca e l'elemento riscaldante;
- sollevare verso l'alto l'elemento riscaldante, risciacquarlo e asciugarlo;
- fermare l'elemento riscaldante spostando verso sinistra il sistema di bloccaggio **S** come mostrato in figura;
- estrarre la vasca di frittura, eliminare l'acqua saponata risciacquando la vasca con acqua corrente;
- asciugare la vasca e riposizionarla nella sua originaria posizione di esercizio;
- sganciare il sistema di bloccaggio **S** e riabbassare l'elemento riscaldante in vasca.



### 7.2 Come friggere

Procedere nel modo seguente:

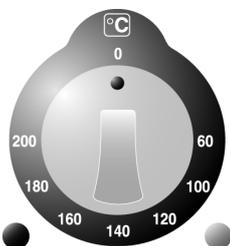
- versare nella vasca della friggitrice **3 litri** d'olio. È possibile friggere anche con il grasso: in questo caso occorre sminuzzare **3,5 chilogrammi** circa di grasso da frittura.
- Inserire l'elemento riscaldante (per le istruzioni relative si rimanda alle righe seguenti).
- Nel caso si utilizzasse il grasso, lasciarlo liquefare lentamente nella vasca della friggitrice.

**Per evitare surriscaldamenti anomali:** fintantoché l'elemento riscaldante non sarà completamente ricoperto di grasso fuso, si raccomanda di inserire e disinserire ripetutamente l'elemento riscaldante agendo sulla manopola del termostato.

- È consigliabile riscaldare l'olio o il grasso ad un massimo di **190°C**; questo valore di temperatura non andrebbe superato, altrimenti l'olio o il grasso si surriscalderebbero alterando la propria consistenza.



L'elemento riscaldante **non va mai azionato** senza che nella vasca di frittura sia presente olio o grasso nelle quantità e caratteristiche più sopra descritte.



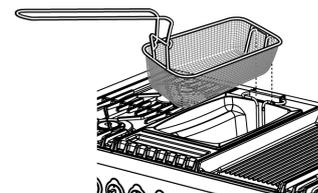
A questo punto l'apparecchio è pronto per la frittura.

Procedere nel modo seguente:

- tramite la manopola termostato impostare il grado di riscaldamento desiderato: la friggitrice entrerà in funzione e si accenderanno la **spia rossa e arancione**;
- attendere lo spegnimento della **spia arancione**: significa che il liquido di frittura ha raggiunto la temperatura di esercizio preimpostata;
- collocare le vivande da friggere nel cestello e immergerlo molto lentamente nella vasca di frittura;

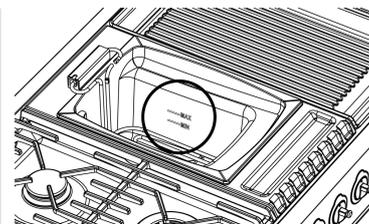


- controllare di tanto in tanto lo stato di frittura dei cibi sollevando periodicamente il cestello; quando le vivande saranno croccanti al punto desiderato, estrarre completamente il cestello dal liquido di frittura ed agitare leggermente affinché il liquido residuo fuoriesca più rapidamente;
- appendere il cestello alla resistenza della friggitrice (come mostrato in figura) e lasciare sgocciolare.



**Al termine di ogni utilizzo della friggitrice controllare il livello del liquido di frittura.**

Il controllo della quantità del liquido di frittura va eseguito estraendo il cestello e verificando che il livello sia compreso tra le due tacche di minimo e massimo stampigliate sulla parete della vasca di frittura.



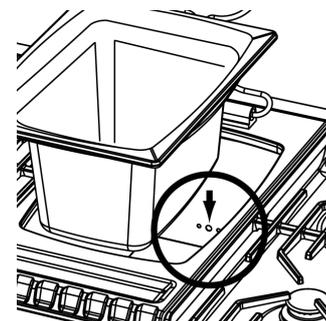
L'acqua contenuta nelle vivande scende sul fondo della vasca di frittura, nella cosiddetta zona fredda. In questo modo è praticamente escluso che il liquido di frittura possa debordare dalla vasca. Anche le particelle di cibo, che durante la frittura fuoriescono dal cestello, scendono nella zona fredda.

### 7.2.1 Intervento del limitatore di temperatura

La friggitrice è dotata di un dispositivo limitatore della temperatura in vasca. Nel caso che la temperatura del liquido di frittura superasse il valore preimpostato, tale dispositivo disinserirà il riscaldamento (si spegneranno **entrambe le spie**). Per riattivare il riscaldamento della friggitrice occorrerà riarmare manualmente il limitatore.

Procedere nel modo seguente:

- attendere il raffreddamento del liquido di frittura;
- alzare verso l'alto l'elemento riscaldante ed estrarre la vasca di frittura dalla friggitrice;
- premere il pulsantino **rosso** posto sul fondo del vano vasca, la cui posizione è indicata in figura;
- reintrodurre la vasca di frittura della friggitrice nella propria posizione d'esercizio e riabbassare l'elemento riscaldante.
- A questo punto è possibile riattivare il riscaldamento della friggitrice (**spia rossa e arancione accese**).



**Nel caso che, dopo aver eseguito le istruzioni sopra riportate, l'apparecchio dovesse spegnersi inaspettatamente, disinserire l'interruttore generale a muro della corrente elettrica e interpellare il Servizio Assistenza.**

### 7.3 Tempi indicativi di frittura

I tempi di frittura indicati in tabella sono approssimativi e variano in relazione alle condizioni delle vivande e il gusto personale.

| CIBO                              | TEMPO DI FRITTURA                 | RISCALDAMENTO |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| Pollo (1100 gr.)                  | 20 min.<br>(girarlo dopo 10 min.) | 190 °C        |
| Patate fritte (500 gr. surgelate) | 6 min.                            | 190 °C        |
| Patate fritte (500 gr. surgelate) | bis 2 min.                        | 190 °C        |
| Cotolette alla Milanese (370 gr.) | 5 min.                            | 170 °C        |
| Cipolle affettate (ca. 500 gr.)   | 5 min.                            | 190 °C        |

### 7.4 Spegnimento

Al termine della frittura riportare la manopola termostato sulla posizione "0".



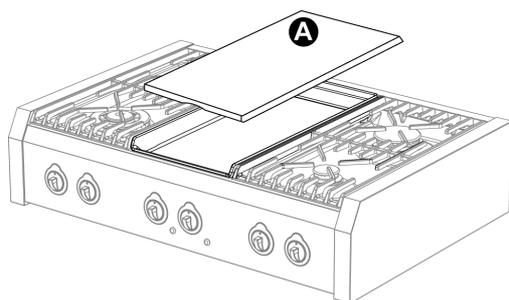
## 8. Uso del fry-top / bistecchiera



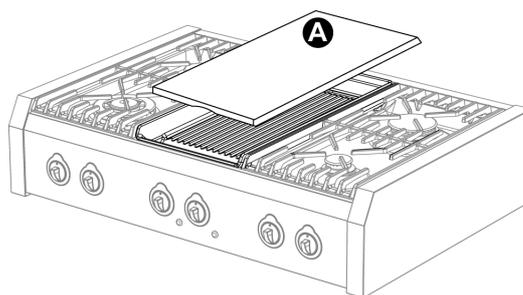
Durante il normale funzionamento l'apparecchio si riscalderà notevolmente: occorrerà pertanto usare le dovute cautele. **Non lasciare avvicinare i bambini.** Sorvegliare il fry-top/bistecchiera per tutto il tempo di funzionamento.

A seconda del modello, l'apparecchio è dotato di **fry-top** con piastra liscia, oppure, di una **bistecchiera** con piastra rigata.

FRY-TOP



BISTECCHIERA



Quando si utilizzano i bruciatori si consiglia di rimuovere dalla propria sede il coperchio **A** di protezione (disponibile solo su alcuni modelli).

### 8.1 Prima di mettere in funzione il fry-top / bistecchiera

Al suo primo utilizzo, la piastra del fry-top/bistecchiera potrebbe sviluppare un odore acre o di bruciato causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli alle cotture. Per eliminare tale inconveniente occorrerà pulire preventivamente la piastra come descritto al paragrafo "14.8 Pulizia del fry-top / bistecchiera".

### 8.2 Accensione

Il fry-top/bistecchiera è dotato di **riscaldamento differenziato**. E' infatti possibile utilizzare l'intera superficie della piastra, oppure, soltanto una delle due metà anteriore o posteriore.

Posizionare la manopola di comando dell'elemento riscaldante sulla posizione desiderata: si accenderà la **spia rossa** che indica il funzionamento. Collocare i cibi sulla piastra e cuocere secondo il proprio gusto personale.

### 8.3 Tabella d'uso del regolatore di energia

La seguente tabella offre soltanto valori indicativi, poiché, a seconda dello spessore e del genere di cibo, nonché del gusto personale, occorrerà un grado di calore maggiore o minore.



|         |  |
|---------|--|
| 1 - 4   | Mantenimento del calore sulla piastra    |
| 5 - 7   | Per cotture delicate                     |
| 8 - 9   | Per grigliare                            |
| 10 - 11 | Per grigliare carne di più alto spessore |
| 11      | Per riscaldamento veloce e pulizia       |

### 8.4 Spegnimento

A termine della cottura riportare la manopola sulla posizione ●.



## 9. Uso del grill a roccia vulcanica



Durante il normale funzionamento l'apparecchio si riscalderà notevolmente: occorrerà pertanto usare le dovute cautele. **Non lasciare avvicinare i bambini.** Sorvegliare il grill per tutto il tempo di funzionamento.



Il grill a roccia vulcanica ha un assorbimento di **2500W**. L'installazione di questo apparecchio dovrà perciò prevedere l'erogazione di tale potenza in condizioni di totale sicurezza.

Quando si utilizzano i bruciatori si consiglia di rimuovere dalla propria sede il coperchio **A** di protezione (disponibile solo su alcuni modelli).

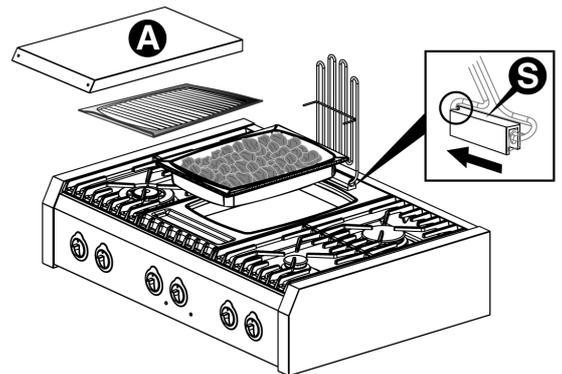
### 9.1 Prima di mettere in funzione il grill

Al suo primo utilizzo, il grill potrebbe sviluppare un odore acre o di bruciato causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli alle cotture. Per eliminare tale inconveniente occorrerà pulire preventivamente tutti i suoi componenti come descritto al paragrafo "14.9 Pulizia del grill a roccia vulcanica".

### 9.2 Messa in funzione

Procedere nel modo seguente:

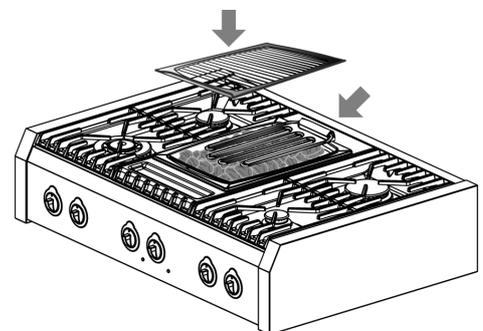
- asportare la griglia in ghisa **con molta cautela** in quanto fragile agli urti;
- sollevare verso l'alto l'elemento riscaldante e fermarlo spostando verso sinistra il sistema di bloccaggio **S** come mostrato in figura;
- riempire la vasca di protezione con la roccia vulcanica, avendo cura di sistemarla regolarmente su tutta la superficie, in modo tale che l'ingombro non superi il bordo.



In alternativa alla roccia vulcanica è possibile utilizzare acqua nella vasca di protezione (**massimo 2 litri**). E' indicato quando, in previsione di cuocere carni molto grasse (es. salsicce, lardo, ecc.), avviene l'istantaneo scioglimento in acqua dei succhi; in questo modo si evita la formazione di eccessivo fumo e si semplificano le successive operazioni di pulizia descritte al paragrafo 14.9.

L'elemento riscaldante **non va mai azionato** senza che nella vasca di protezione sia presente roccia vulcanica o acqua nelle quantità e caratteristiche più sopra descritte.

- Sganciare il sistema di bloccaggio **S** e riabbassare l'elemento riscaldante;
- ricollocare la griglia in ghisa sopra l'elemento riscaldante come mostrato in figura.  
La griglia in ghisa garantisce un'adeguata ripartizione del calore.
- L'apparecchio è pronto per l'accensione.



Prima dell'utilizzo **preriscaldare** la griglia in ghisa per **5 o 10 minuti** ruotando la manopola del regolatore di energia sulla posizione massima (**11**). Si accenderà la **spia rossa** che indica il funzionamento.

- A questo punto ruotare la manopola del regolatore di energia sulla posizione desiderata (vedere paragrafo "9.3 Tabella d'uso del regolatore di energia"); collocare i cibi sulla griglia in ghisa e cuocere secondo il proprio gusto personale.



L'apparecchio può anche essere utilizzato allo stesso modo di un **"fuoco aperto"**, ideale per le cotture a fuoco lento. Utilizzare soltanto pentole milleusi di dimensioni compatibili con la superficie di cottura della griglia in ghisa. Questo tipo di utilizzo è ideale per la cottura di: stufati di manzo, carbonate, blanquette, coniglio alla birra, lingua di manzo.

Procedere nel modo seguente:

- **preriscaldare** la griglia in ghisa ruotando la manopola del regolatore di energia sulla posizione massima (**11**) per qualche istante;
- riportare la manopola del regolatore alla potenza minima (**1**);
- posizionare la pentola milleusi con il cibo da cuocere sulla griglia in ghisa;
- riporre il coperchio sulla pentola in modo tale da conservare l'umidità, oppure, toglierlo per ridurla.

### 9.3 Tabella d'uso del regolatore di energia

La seguente tabella offre soltanto valori indicativi, poiché, a seconda dello spessore e del genere di cibo, nonché del gusto personale, occorrerà un grado di calore maggiore o minore.



|         |  |
|---------|--|
| 1 - 4   | Mantenimento del calore sulla griglia in ghisa |
| 5 - 7   | Per cotture delicate                           |
| 8 - 9   | Per grigliare                                  |
| 10 - 11 | Per grigliare carne di più alto spessore       |
| 11      | Per riscaldamento veloce e pulizia             |

### 9.4 Spegnimento

A termine della cottura riportare la manopola sulla posizione ●.



## 10. Uso del piano vetroceramico



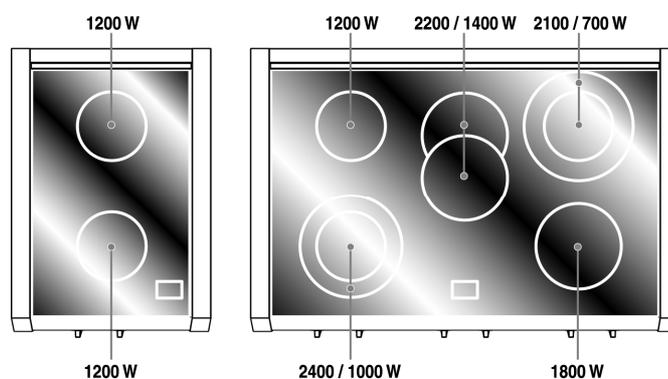
Durante il normale funzionamento l'apparecchio si riscalderà notevolmente: occorrerà pertanto usare le dovute cautele. **Non lasciare avvicinare i bambini.** Sorvegliare il piano vetroceramico per tutto il tempo di funzionamento.

### 10.1 Avvertenze generali

Durante il primo riscaldamento del piano vetroceramico si potrà avvertire un odore acre o di bruciato, causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione, che svanirà completamente dopo il funzionamento ripetuto.

Il piano vetroceramico esprime diverse potenze d'assorbimento in funzione del tipo di elemento riscaldante utilizzato. Il diagramma mostra il valore di tali potenze.

Nei casi previsti, il primo valore numerico si riferisce alla potenza totale, mentre il valore che segue il simbolo “/” è riferito al diametro interno; ad eccezione dell'elemento riscaldante centrale il cui valore che segue il simbolo “/” è riferito al diametro anteriore.



### 10.2 Accensione

Posizionare la pentola o il tegame con i cibi da cuocere sull'elemento riscaldante prescelto.

Ruotare la manopola del regolatore di energia sulla posizione desiderata: dopo qualche istante si accenderà la **spia di calore latente** relativa all'elemento riscaldante prescelto.

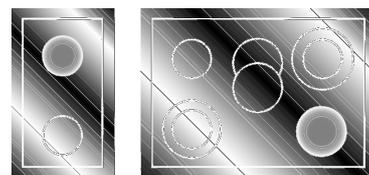
Nel caso che il piano vetroceramico venga utilizzato per portare l'acqua in ebollizione, una volta raggiunto lo scopo, occorrerà ruotare la manopola del regolatore di energia su di una posizione di temperatura più bassa, al fine di evitare che il liquido in pentola possa trascinare e quindi sporcare il piano.

Alcune manopole sono dotate di una posizione di **riscaldamento supplementare (piastra a doppio elemento riscaldante)**. Per attivare anche quest'ultima ruotare la manopola del regolatore di energia sulla posizione ●.

### 10.3 Spegnimento

A termine della cottura riportare la manopola sulla posizione ●.

Sul piano vetroceramico è presente una **spia di calore latente** che riproduce in scala ridotta la posizione dei diametri di riscaldamento. Questa spia segnala otticamente il calore residuo ancora presente sulla zona di piano utilizzata.



**Non procedere ad alcuna operazione di pulizia e non toccare la superficie del piano fintantoché la spia di calore latente non sarà completamente spenta.**



## 11. Uso del piano di cottura ad induzione

Il piano è dotato di un generatore radiante per ogni zona di cottura. Ogni generatore posto sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico che induce una corrente termica sulla base della pentola.

Nella cottura ad induzione il calore non viene trasmesso da una fonte di calore, ma creato dalle correnti induttive direttamente all'interno del recipiente.



*Vantaggi del piano di cottura ad induzione:*

- *Risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola rispetto alla tradizionale cottura elettrica e gas.*
- *Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.*
- *Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.*
- *Rapida velocità di riscaldamento.*
- *Ridotto pericolo di bruciature, poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo dalla base della pentola.*
- *I cibi traboccati non si attaccano alla superficie del piano.*

### 11.1 Avvertenze generali

Rimuovere tutte le etichette adesive ed eventuali residui di colla dalla superficie in vetro del piano.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica accertarsi di averlo lasciato per **almeno 2 ore a temperatura ambiente**.



I portatori di pacemaker o di altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa **tra 20 e 50 kHz**.

Evitare di indossare oggetti metallici e monili a diretto contatto con il corpo. Questi, entrando nel campo radiante del piano a induzione, possono surriscaldarsi con pericolo di ustioni. Con metalli non magnetizzabili (es. oro o argento), non si corre questo rischio.

Gli oggetti muniti di banda magnetica (carte di credito, tessere, floppy disc, ecc.) non devono essere posizionati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.

Non riscaldare scatolame o contenitori chiusi. Durante la cottura si possono generare sovrappressioni all'interno dei contenitori con pericoli di scoppio.

Non appoggiare oggetti metallici come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura ad induzione perchè potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di scottature.

Per evitare surriscaldamenti e bruciature l'apparecchio non va in nessun caso ricoperto con panni o teli protettivi.

Non utilizzare la superficie in vetro del piano come zona di appoggio o di lavoro.

Verificare che i cablaggi di altri apparecchi, fissi o mobili, non vengano mai a contatto con la superficie in vetro dell'apparecchio.



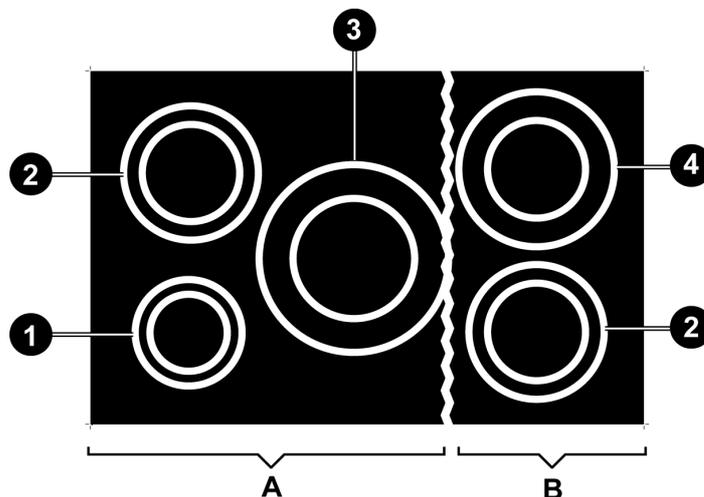
Eventuali guasti all'apparecchio causati dall'utilizzo di pentole non idonee alla cottura ad induzione, oppure, di accessori rimovibili, posti tra la pentola e l'elemento radiante, fanno **decadere la garanzia**. **Il costruttore non può essere considerato responsabile per qualsiasi danno al piano di cottura o danni correlati causati da un utilizzo non corretto.**



### 11.2 Distribuzione automatica della potenza radiante

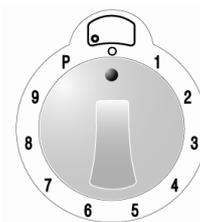
La potenza massima applicabile viene distribuita tra gli elementi radianti attivi, l'ultimo livello di potenza impostato ha la priorità sulle precedenti impostazioni degli altri elementi radianti.

La distribuzione automatica avviene tra i tre elementi radianti di sinistra (A) e i due di destra (B).



|   | A          |            |            | B          |            |
|---|------------|------------|------------|------------|------------|
| ELEMENTO RADIANTE   | 1<br>Ø 145 | 2<br>Ø 180 | 3<br>Ø 260 | 2<br>Ø 180 | 4<br>Ø 210 |
| POTENZA (W)   | 1400       | 1600       | 2400       | 1600       | 2300       |
| POTENZA CON FUNZIONE "BOOSTER" (W)<br>(rif. paragrafo "11.6.3") | 1800       | 3000       | 3200       | 3000       | 3200       |
| TOTALE POTENZA MASSIMA EROGABILE (W)                            | 3700       |            |            | 3700       |            |

| LIVELLO DI POTENZA SELEZIONATO | 1 | 2   | 3  | 4    | 5  | 6    | 7  | 8    | 9   |
|--------------------------------|---|-----|----|------|----|------|----|------|-----|
| % POTENZA EROGATA              | 3 | 6.5 | 11 | 15.5 | 19 | 31.5 | 45 | 64.5 | 100 |



Utilizzando contemporaneamente più elementi radianti potrebbe accadere che l'ultimo elemento attivato mantenga il valore impostato a discapito degli altri elementi impostati precedentemente, i quali potrebbero risentire effettivamente di una **riduzione di potenza**. Infatti, attivando l'ultimo elemento radiante, i valori sui display degli altri elementi, precedentemente impostati, inizieranno a **lampeggiare** mostrando automaticamente il nuovo valore di potenza **inferiore** erogata. Nel momento in cui il valore del riscaldamento di un qualsiasi elemento radiante venisse **ridotto manualmente**, la differenza di potenza verrà ridistribuita tra gli elementi restanti.



*Dato che la cottura proseguirà con nuovi valori di potenza, automaticamente reimposti, occorrerà tenerne conto in funzione del tipo di vivande.*



### 11.3 Tabella d'uso del regolatore di energia

Nella seguente tabella sono riportati i valori di potenza che posso essere impostati e in corrispondenza di ognuno è indicato il tipo di pietanza che si può ottenere. I valori possono variare a seconda della quantità di vivande e del gusto personale.



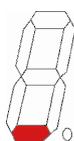
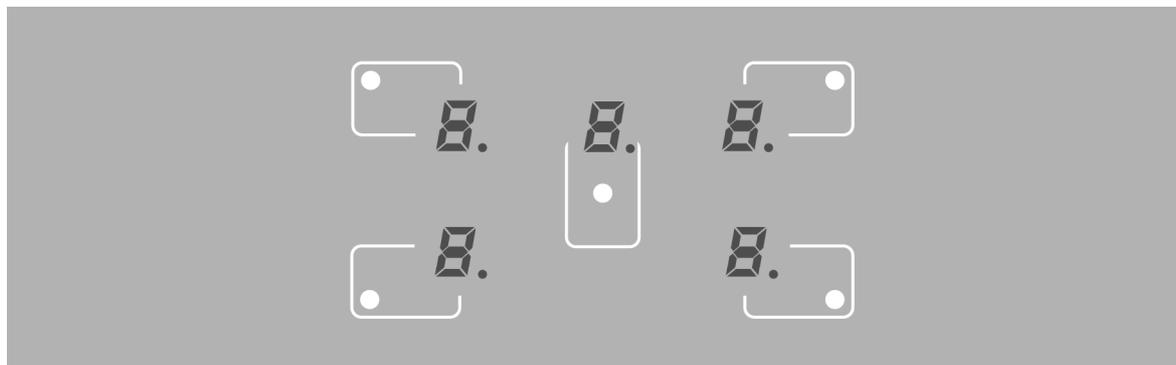
|       |   |
|-------|---|
| 1 – 2 | Per riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, per sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro.   |
| 3 – 5 | Per la cottura di vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelamento di surgelati, frittate di 2-3 uova, pietanze frutta e verdura, cotture varie. |
| 6– 8  | Cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparazione di marmellate, ecc.   |
| 9     | Arrosti di carne o pesci, bistecche, fegato, rosolatura di carni e pesci, uova, ecc.  |
| P     | Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare velocemente in ebollizione l'acqua.  |

### 11.4 Prima accensione del piano ad induzione



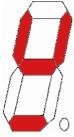
*Pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo accuratamente.  
Non utilizzare detergenti che potrebbero causare colorazioni anomale del vetro.*

Al momento della prima accensione i display di tutti gli elementi radianti si **illumineranno contemporaneamente** visualizzando i simboli **8** come mostrato in figura; i display si spegneranno subito dopo senza emettere alcun segnale acustico.



Se al momento della prima accensione una o più manopole **non** si trovassero sulla posizione "0", i relativi display si illumineranno regolarmente, ma l'elemento radiante **non entrerà in funzione**.

Ruotando la manopola comparirà, sul relativo display, il simbolo mostrato nella figura a fianco, che segnala il **mancato funzionamento** dell'elemento radiante. L'elemento potrà entrare in funzione solo dopo che la manopola sarà stata riportata sulla posizione "0" e impostato un nuovo valore di potenza desiderato.



### 11.5 Riconoscimento pentola

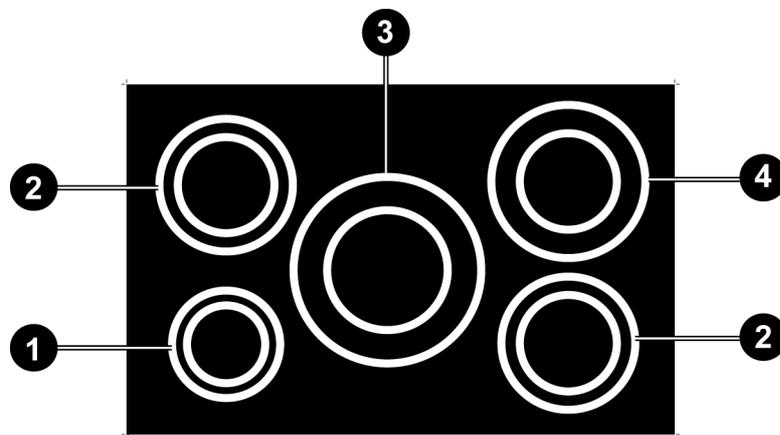
Un sensore elettronico rileva la **presenza** o la **manca** della pentola sull'elemento radiante, se il tipo di pentola è **inadeguata** alla cottura per induzione magnetica (vedere paragrafo "11.5.1") oppure se la pentola è **troppo piccola** (vedere tabella "DIAMETRO MINIMO" a pag. 46) verrà visualizzato il simbolo mostrato nella figura a fianco.

Se durante la cottura una pentola venisse **rimossa** dall'elemento radiante **senza** aver riportato la relativa manopola sulla posizione "0", il valore della potenza, precedentemente impostato e visualizzato sul relativo display, verrà **sostituito** automaticamente dal simbolo .

Se la pentola verrà **riposizionata** correttamente sull'elemento radiante, il simbolo  si spegnerà e la cottura riprenderà normalmente; diversamente, **dopo 10 minuti**, il simbolo si spegnerà ugualmente, ma per poter riutilizzare l'elemento radiante si dovrà portare la relativa manopola sulla posizione "0" e reimpostare un nuovo valore di potenza desiderato.

Nel caso in cui una manopola venisse ruotata su una qualsiasi posizione, **prima** di aver posizionato la pentola sull'elemento radiante, sul relativo display comparirà il valore di potenza impostato che verrà però immediatamente **sostituito** dal simbolo  (l'elemento radiante resterà in attesa per **10 minuti**). Se nel frattempo una pentola verrà posizionata correttamente sull'elemento radiante la cottura avrà inizio; diversamente l'elemento radiante non si attiverà e il simbolo  si spegnerà. Per poter riattivare l'elemento radiante si dovrà riportare la relativa manopola sulla posizione "0" e reimpostare un nuovo valore di potenza desiderato.

**Limiti nel riconoscimento pentola:** il diametro della base della pentola è segnalato da una circonferenza sulla zona di cottura.



|   | 1     | 2     | 3     | 4     |
|---|-------|-------|-------|-------|
|                              | Ø 145 | Ø 180 | Ø 260 | Ø 210 |
|  <b>DIAMETRO MINIMO (mm)</b> | 120   | 145   | 180   | 180   |



## 11.5.1 Pentole adatte alla cottura ad induzione



In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per la cottura ad induzione. Il pittogramma a fianco indica un esempio di idoneità alla cottura ad induzione ed è situato solitamente sul fondo del recipiente.

Utilizzare solo recipienti, con fondi adatti per la cottura ad induzione, perfettamente piatti e lisci.

I recipienti utilizzati per la cottura ad induzione devono essere leghe ferrose o acciai ferritici, avere proprietà magnetiche e un fondo di spessore sufficiente.

Per verificare che la pentola sia adatta è sufficiente avvicinare una calamita al fondo: se questa viene attratta la pentola è adatta per la cottura a induzione. Se non si dispone di una calamita si può mettere nel recipiente una piccola quantità d'acqua, posarlo su una zona di cottura e mettere in funzione il piano.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione; ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.

| RECIPIENTI ADATTI  | RECIPIENTI INADATTI   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Recipienti di acciaio ferritico smaltato con fondo spesso.</li><li>• Recipienti in ghisa ferrosa con fondo smaltato.</li><li>• Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale per cotture a induzione.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.</li></ul> |

## 11.6 Accensione di un elemento radiante



**Prima di attivare un elemento radiante, posizionare sulla relativa circonferenza di cottura una pentola adeguata.**

Ruotando in **senso orario** una qualsiasi manopola verrà emesso un **segnale acustico** e si accenderanno tutti i display; quello corrispondente alla manopola azionata mostrerà il valore di potenza selezionato, mentre sugli altri display verrà visualizzato il valore **0**.

Ruotando una seconda manopola non verrà emesso alcun segnale acustico e verrà visualizzato sul display il valore di potenza impostato per quella manopola.

### 11.6.1 Variazione del livello di potenza

Ogni manopola presenta una scala graduata incrementale in **senso orario** che va da "0" fino al livello "9". La potenza di riscaldamento degli elementi radianti si **incrementa** ruotando in **senso orario** una qualsiasi manopola partendo dalla posizione "0", e si **riduce** ruotando la manopola in **senso antiorario** rispetto alla posizione raggiunta.

La posizione di "default" della manopola è corrispondente al livello "0" (valore **0** sul relativo display). Ruotando la manopola verrà visualizzato, sul relativo display, il livello di potenza selezionato.

Ruotando la manopola, in **senso orario oltre il livello di potenza "9"**, avverrà uno scatto meccanico con relativo ritorno che abiliterà la funzione "Booster" indicata sul display con il simbolo **P** (vedere paragrafo "11.6.3").





### 11.6.2 Funzione riscaldamento rapido

Questa funzione permette di raggiungere più rapidamente il livello di potenza desiderato, ma rimane attiva per un periodo di tempo molto limitato.

Partendo dalla posizione "0" ruotare la manopola in **senso antiorario fino ad ottenere uno scatto meccanico** e mantenerla in tale posizione per **2 secondi**, il display si illuminerà mostrando il simbolo a fianco. Da questo momento si avranno a disposizione **10 secondi** per ruotare la manopola sul livello di potenza desiderato; il display comincerà a lampeggiare **alternando** il simbolo con il nuovo livello di potenza impostato con la manopola.



La tabella seguente mostra i tempi di riscaldamento rapido relativamente ai livelli di potenza selezionata.

| LIVELLO DI POTENZA SELEZIONATO | 1  | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9 |
|--------------------------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| DURATA IN SECONDI              | 48 | 144 | 230 | 312 | 408 | 120 | 168 | 216 | - |

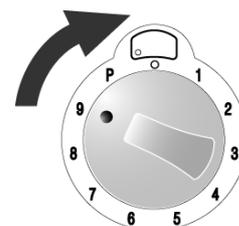
### 11.6.3 Funzione "Booster"

Ruotare la manopola in **senso orario oltre il livello di potenza "9" fino ad ottenere uno scatto meccanico**, con relativo ritorno, insieme ad un **segnale acustico**; sul display verrà visualizzato il simbolo a fianco.

La durata massima del riscaldamento, con la funzione "Booster", è di **10 minuti**.

Al termine della durata massima del riscaldamento, il simbolo lampeggerà per alcuni secondi e la potenza verrà automaticamente reimpostata visualizzando sul display il valore .

Con la funzione "Booster" attivata è possibile ripetere **più cicli consecutivi**.



### 11.6.4 Calore residuo

Dopo aver completato una cottura e riposizionata la manopola sul valore di potenza "0", il display dell'elemento radiante mostrerà il simbolo a fianco **alternato** al valore ad indicare che quell'elemento radiante è appena stato utilizzato ed è quindi ancora piuttosto caldo.

Il simbolo lampeggerà per alcuni secondi, poi diventerà **fisso** e rimarrà acceso fino a quando la temperatura del vetro non sarà ridiscesa al di sotto del livello di sicurezza.

### 11.6.5 Ventilazione

La ventola di raffreddamento si attiva **automaticamente** e si avvia a **bassa velocità** appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad **alta velocità**. La ventola riprenderà a funzionare più lentamente e si spegnerà **automaticamente** quando i dispositivi elettronici si saranno sufficientemente raffreddati.

### 11.6.6 Surriscaldamento

Il piano ad induzione dispone di un **dispositivo di sicurezza** contro il surriscaldamento dell'elettronica interna. Tale dispositivo non richiede l'attenzione dell'utente e permette di continuare ad utilizzare il piano in tutta tranquillità.



### 11.6.7 Disattivazione di un singolo elemento radiante



Ruotando una qualsiasi manopola in **senso antiorario** e mantenendola in tale posizione per **più di 30 secondi**, sul display relativo comparirà il simbolo a fianco che segnala la disattivazione dell'elemento radiante relativo.



*L'uso di questa funzione è raccomandabile per escludere il singolo elemento radiante **in caso di avaria o malfunzionamento** dello stesso.*

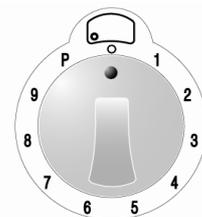
*Dopo la riparazione dell'elemento radiante, da parte del Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato, sarà possibile riattivarlo ruotando nuovamente la manopola in **senso antiorario** e mantenendola in tale posizione per **più di 30 secondi**.*

### 11.7 Spegnimento automatico

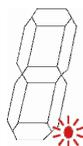
Dall'ultima variazione di potenza selezionata si attiva un **contatore automatico** che determina la durata massima del riscaldamento; questa durata varia in funzione del livello di potenza selezionato.

**Nel caso in cui un'elemento radiante venisse dimenticato acceso** (con la presenza di una pentola posizionata correttamente) questo si **spegnerà automaticamente** nel momento in cui verrà raggiunta la **durata massima** di riscaldamento rispettivamente alla potenza selezionata.

| LIVELLO DI POTENZA SELEZIONATO | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6  | 7  | 8  | 9  | P  |
|--------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|
| TEMPO MASSIMO IN MINUTI        | 360 | 360 | 300 | 300 | 240 | 90 | 90 | 90 | 90 | 10 |



### 11.8 Spegnimento manuale



Ruotare tutte le manopole sulla posizione "0", su ogni display comparirà un **puntino lampeggiante** come mostrato nella figura a fianco; dopo **15 secondi** tutti i display si spegneranno emettendo un **segnale acustico** e l'apparecchio entrerà in "stand-by".

### 11.9 Sicurezza bambini

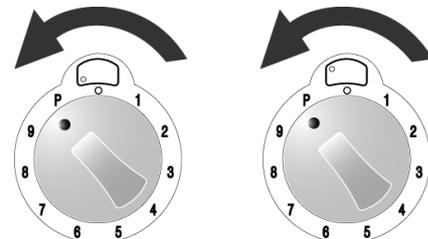


E' possibile **disattivare** gli elementi radianti. Ruotare **contemporaneamente le prime due manopole di sinistra in senso antiorario** e mantenerle in questa posizione per almeno **2 secondi**, fino a quando su tutti i display comparirà il simbolo

Dopo **alcuni minuti** i simboli si spegneranno, ma ruotando una manopola qualsiasi i suddetti simboli di blocco verranno riproposti su tutti i display e gli elementi radianti **non si attiveranno**.

La disattivazione non ha limiti di tempo. Un'interruzione prolungata di corrente elettrica può **annullare** la disattivazione effettuata.

Per **riattivare** gli elementi radianti ruotare **contemporaneamente le prime due manopole di sinistra di nuovo in senso antiorario**.





### 11.10 In caso di guasti e anomalie



**Se si nota un difetto di funzionamento**, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.

**Non tentare di riutilizzare l'elemento radiante guasto** fino alla sua riparazione da parte del Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato.

**Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo.**

**Se la superficie del vetro è incrinata**, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

**In caso di guasto** di un elemento radiante, tutti i rimanenti elementi saranno normalmente utilizzabili.

Per rimuovere il **codice** di errore dai display, posizionare tutte le manopole sulla posizione "0" e impostare nuovi valori di potenza.

Il seguente elenco comprende le **anomalie** più frequenti, le cui cause possono essere rimosse dall'utente o con l'intervento del Servizio di Assistenza Tecnica.

| ANOMALIA  | CAUSA   | RIMEDIO  |
|---|---|--|
| Il piano o le zone di cottura non si accendono.   | L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.  | Rieffettuare un corretto allacciamento alla rete elettrica.  |
|   | È stata attivata la funzione di blocco del piano.   | Procedere alla disattivazione del blocco seguendo le relative istruzioni presenti al paragrafo 11.9                                |
|  <b>Sul display viene visualizzato il simbolo a fianco.</b>   | Non è presente un recipiente sulla zona di cottura.   | Procedere alla corretta sistemazione di un recipiente idoneo seguendo le relative istruzioni presenti al paragrafo 11.5            |
|   | Il recipiente non è idoneo per la cottura ad induzione magnetica.   | Sostituire il recipiente con uno idoneo come indicato al paragrafo 11.5  |
|   | Il diametro del fondo del recipiente è troppo piccolo per la zona di cottura.   | Sostituire il recipiente con uno idoneo come indicato al paragrafo 11.5  |
|  <b>Sul display viene visualizzato il <u>codice</u> a fianco <u>alternato a numeri o lettere</u>.</b> |   | Contattare il <b>Servizio Assistenza</b> e comunicare il <b>codice</b> visualizzato sul display.                                   |
| Il piano o una zona di cottura si spengono.   | È scattato il dispositivo di sicurezza. Il dispositivo scatta quando ci si dimentica di spegnere una zona di cottura. | Riportare la manopola relativa alla zona di cottura sulla posizione "0".   |
|   | Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.  | Rimuovere il recipiente vuoto dalla zona di cottura.   |
| Dopo aver spento il piano, la ventola di raffreddamento rimane in funzione.   | Non si tratta di un guasto.   | La ventola continuerà a funzionare fino a quando il piano non si sarà raffreddato. La ventola si spegnerà <b>automaticamente</b> . |



## 12. Uso dei forni

### 12.1 Avvertenze generali



Quando il forno o il grill sono in funzione, le pareti esterne e la porta del forno possono diventare molto calde: **è opportuno tenere i bambini lontani dall'apparecchio. Non permettere ai bambini di sedersi sulla porta forno o giocare con essa. Non utilizzare la porta come sgabello. Non appoggiare mai contenitori o pellicole di alluminio sul fondo del forno; lo smalto del forno potrebbe essere seriamente danneggiato.**

**Evitare** di cuocere gli alimenti sulla base del forno.

Utilizzando il forno per la prima volta, oppure, dopo un'interruzione di corrente elettrica, il display lampeggerà ad intermittenza regolare indicando **0:00**. Per la regolazione fare riferimento al paragrafo "REGOLAZIONE DELL'ORA" a pag. 31.

Non tentare di smontare la porta del forno senza aver **consultato con attenzione** le relative istruzioni (leggere in proposito il paragrafo "15.1 Smontaggio porta del forno"): **sussiste il pericolo di ferirsi le mani con le cerniere della porta del forno.**



#### **BLOCCO RISCALDAMENTO DEL FORNO**

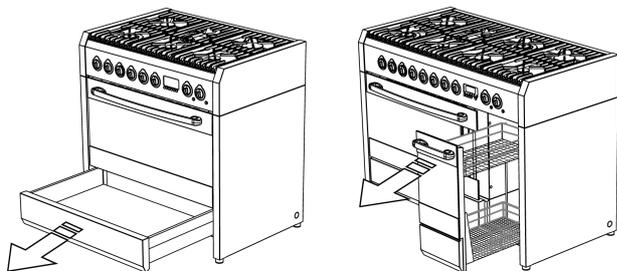
Se durante il normale funzionamento il forno dovesse interrompere il riscaldamento e il display del programmatore iniziasse a lampeggiare azzerandosi, verificare se:

- vi sia stata una interruzione di corrente.

Se una volta riavviato il programma di cottura il blocco dovesse ripetersi, significa che è intervenuto il dispositivo di sicurezza. Tale dispositivo interviene in caso di guasto al termostato ed evita il surriscaldamento del forno. Si raccomanda di non tentare nuovamente la riaccensione e di interpellare il più vicino centro di Assistenza.

### 12.2 Cassetto e vano ripostiglio

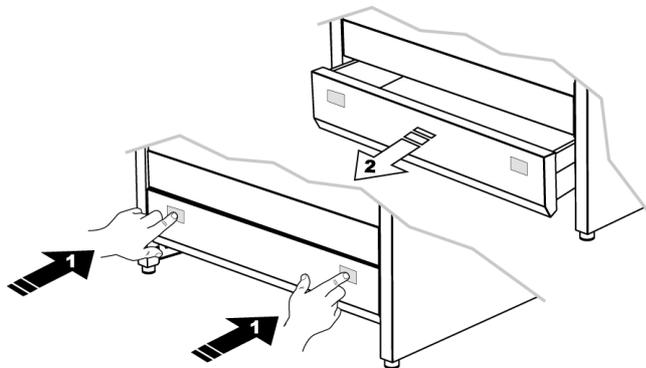
In alcuni modelli di cucina sono presenti un cassetto ripostiglio, situato nella parte inferiore sotto il forno, e/o un vano laterale accessibile aprendo la relativa portina. Alloggiare nel cassetto e vano ripostiglio soltanto gli accessori metallici della cucina.



#### **Cassetto "push-pull" (se previsto)**

Per azionare il meccanismo di apertura "push-pull", occorre **premere contemporaneamente nei punti esatti indicati dalle apposite etichette** (dettagli 1) e successivamente **tirare** il cassetto (dettaglio 2).

Alloggiare nel cassetto soltanto gli accessori metallici della cucina.



**Durante l'uso del forno il vano cassetto si riscalda; evitare il contatto con le parti interne per prevenire scottature.**

**Non tenere all'interno del cassetto e del vano laterale materiali infiammabili come stracci, carta od altro.**



### 12.3 Rischio condensa



- *Certe cotture ad alto contenuto di acqua abbinata all'uso di specifiche funzioni possono causare formazione di condensa sul vetro interno della porta. Per prevenire questo fenomeno aprire per pochi secondi la porta del forno una o più volte durante la cottura.*
- **Non lasciare raffreddare il prodotto nel forno dopo la cottura per evitare la formazione di condensa, sul vetro interno della porta, che potrebbe sgocciolare fuori dal forno all'apertura della porta stessa.**

### 12.4 Uso del forno elettrico multifunzione

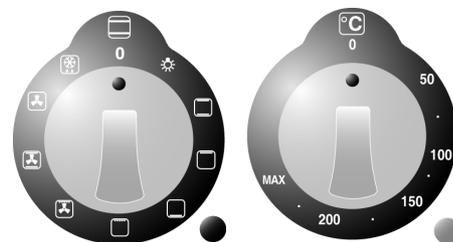


Il display di fine cottura e le manopole di comando del forno principale **non influenzano** in alcun modo il funzionamento del forno ausiliario.

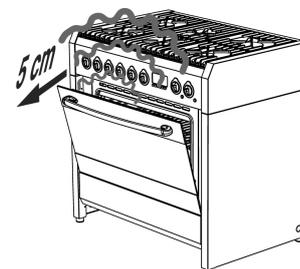


#### 12.4.1 Prima accensione del forno

Alla sua prima accensione, il forno potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**



Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno arrechi fastidio, procedere come segue: ruotare la manopola di selezione funzioni sulla posizione "0", oppure, sulla funzione ; aprire la porta in due tempi: mantenerla semiaperta (ca. 5 cm) per 4-5 secondi, poi aprirla completamente. Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.



#### 12.4.2 Cotture tradizionali

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione e la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato. Per un riscaldamento differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze: portare il selettore funzioni sulla posizione (caldo sopra) oppure (caldo sotto). Per un riscaldamento più uniforme in ogni parte del forno: ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione .



**Il forno è dotato di un sistema automatico di raffreddamento regolato dalla temperatura della porta.** Al raggiungimento della temperatura limite, la ventola di raffreddamento parte automaticamente spegnendosi quando la temperatura della porta **scende sotto il limite prefissato.** Il funzionamento della ventola di raffreddamento può perdurare oltre lo spegnimento del forno stesso. **Nel caso ciò non si verificasse, spegnere l'apparecchio e contattare immediatamente il Centro Assistenza.**

#### 12.4.3 Cottura a convezione

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

#### 12.4.4 Cottura al grill ventilato (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura massima (MAX).



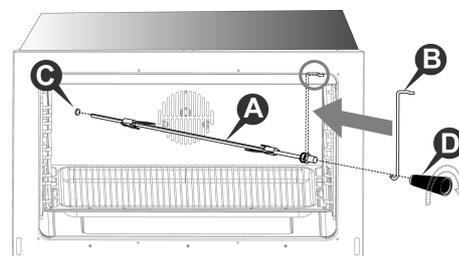
## 12.4.5 Cottura al grill e girarrosto (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura massima (**MAX**). Durante il funzionamento del grill si ha il contemporaneo funzionamento del girarrosto, che consente anche cotture allo spiedo.

## 12.4.6 Cottura al girarrosto (con porta chiusa)

Se il vostro modello di forno è provvisto di girarrosto, procedere nel modo seguente:

- infilare le vivande da cuocere sull'asta girarrosto **A** e bloccarle con le apposite forchette regolabili;
- appendere il gancio **B** sul cielo del forno come mostrato in figura;
- introdurre l'asta **A** del girarrosto nell'apposito foro **C** presente nel carter del forno; prima di chiudere la porta del forno accertarsi che l'asta **A** sia correttamente inserita nel foro **C** (introdurre l'asta ruotandola leggermente in senso orario e antiorario);
- appendere l'altra estremità dell'asta girarrosto al gancio **B** (la puleggia dell'asta **A** andrà collocata sull'ansa del gancio **B**);
- chiudere la porta del forno e azionare il girarrosto ruotando la manopola del selettore funzioni sulla posizione ;
- a cottura ultimata aprire la porta del forno ed estrarre l'asta girarrosto servendosi dell'impugnatura in plastica **D** che andrà avvitata alla base dell'asta **A**.



## 12.4.7 Scongelamento

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione , ruotare la manopola del termostato sulla posizione "0": in questo modo viene inserito il motoventilatore che, agitando l'aria all'interno del forno, favorisce lo scongelamento dei cibi surgelati.

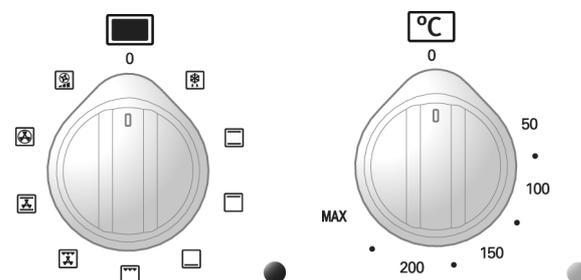
## 12.4.8 Spegnimento del forno

Lo spegnimento si effettua riportando la manopola del termostato in posizione "0".

## 12.5 Uso del forno multifunzione e combinato vapore

### 12.5.1 Prima accensione del forno

Alla sua prima accensione, il forno potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno alla massima temperatura per una durata di 30 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**



### 12.5.2 Riscaldamento rapido

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione  per un **veloce preriscaldamento** del forno; con questa funzione il forno raggiungerà rapidamente la temperatura selezionata. Al raggiungimento della temperatura selezionare la funzione di cottura desiderata.



**La funzione riscaldamento rapido  non deve essere usata come funzione di cottura.**



### 12.5.3 Cotture tradizionali

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione  e la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato. Per un riscaldamento differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze: portare il selettore funzioni sulla posizione  (caldo sopra) oppure  (caldo sotto). Per un riscaldamento più uniforme in ogni parte del forno: ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione .



**Il forno è dotato di un sistema automatico di raffreddamento regolato dalla temperatura della porta.** Al raggiungimento della temperatura limite, la ventola di raffreddamento parte automaticamente spegnendosi quando la temperatura della porta **scende sotto il limite prefissato.** Il funzionamento della ventola di raffreddamento può perdurare oltre lo spegnimento del forno stesso.

### 12.5.4 Cottura a convezione

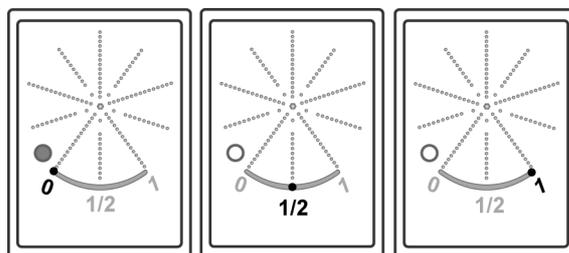
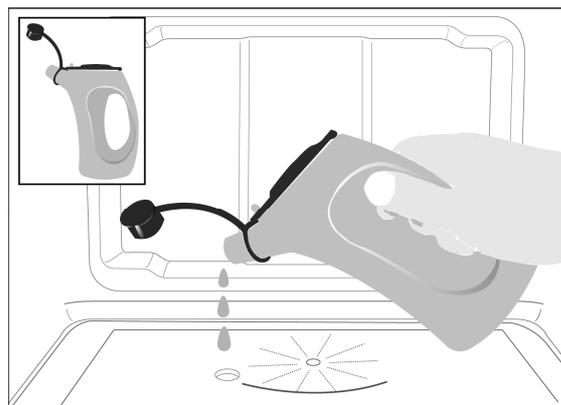
Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

### 12.5.5 Cotture a vapore



**Il generatore di vapore raggiunge temperature molto elevate: versare nel serbatoio solamente acqua minerale o decalcificata, evitando nel modo più assoluto sostanze a contenuto alcolico o detergenti.**

- Versare nel serbatoio del generatore vapore la quantità di **acqua** desiderata (vedere tabelle alle pagine 64 e 65), utilizzando **l'apposito contenitore graduato** come mostrato in figura;
- ruotare la manopola funzioni sulla posizione  o  ed impostare la temperatura prescelta che deve essere **superiore a 100°C**;
- registrare il flusso di vapore (**0, 1/2, 1**) agendo sul perno, posto sul coperchio del generatore vapore, come mostrato in figura.



La cottura a vapore consente di saturare l'interno del forno con vapore secco, per una più corretta e veloce distribuzione del calore, migliorando il rendimento rispetto alla cottura senza vapore e preservando maggiormente il sapore originale del cibo.

La funzione  consente la cottura **su di un solo livello** del forno mentre la funzione  consente la cottura **contemporanea su più livelli**.



**Quando non si usa la funzione vapore, chiudere il generatore vapore portando il regolatore di flusso in posizione "0".**



## 12.5.6 Cottura al grill ventilato (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura massima (**MAX**).

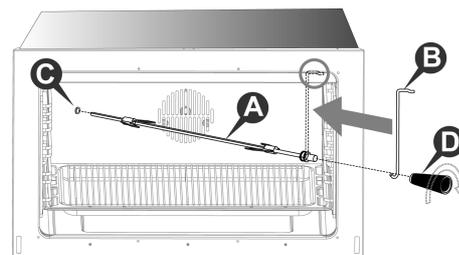
## 12.5.7 Cottura al grill e girarrosto (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura massima (**MAX**). Durante il funzionamento del grill si ha il contemporaneo funzionamento del girarrosto, che consente anche cotture allo spiedo.

## 12.5.8 Cottura al girarrosto (con porta chiusa)

Procedere nel modo seguente:

- infilare le vivande da cuocere sull'asta girarrosto **A** e bloccarle con le apposite forchette regolabili;
- appendere il gancio **B** sul cielo del forno come mostrato in figura;
- introdurre l'asta **A** del girarrosto nell'apposito foro **C** presente nel carter del forno; prima di chiudere la porta del forno accertarsi che l'asta **A** sia correttamente inserita nel foro **C** (introdurre l'asta ruotandola leggermente in senso orario e antiorario);
- appendere l'altra estremità dell'asta girarrosto al gancio **B** (la puleggia dell'asta **A** andrà collocata sull'ansa del gancio **B**);
- chiudere la porta del forno e azionare il girarrosto ruotando la manopola del selettore funzioni sulla posizione ;
- a cottura ultimata aprire la porta del forno ed estrarre l'asta girarrosto servendosi dell'impugnatura in plastica **D** che andrà avvitata alla base dell'asta **A**.



## 12.5.9 Scongelamento

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione , ruotare la manopola del termostato sulla posizione "0": in questo modo viene inserito il motoventilatore che, agitando l'aria all'interno del forno, favorisce lo scongelamento dei cibi surgelati.

## 12.5.10 Spegnimento del forno

Lo spegnimento si effettua riportando la manopola del termostato in posizione "0".



## 12.6 Uso del forno ausiliario a convezione naturale

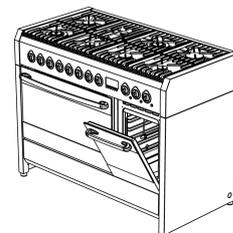


Il display di fine cottura e le manopole di comando del forno principale **non influenzano** in alcun modo il funzionamento del forno ausiliario.



Il forno ausiliario a convezione naturale è dotato di:

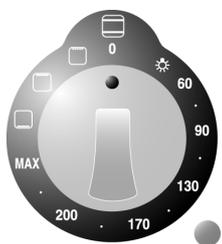
- un elemento riscaldante posizionato sulla suola del forno (in basso);
- un elemento riscaldante posizionato sul cielo del forno (in alto) + grill.



### 12.6.1 Prima accensione del forno ausiliario

Alla sua prima accensione, il forno ausiliario potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno ausiliario alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**

Per inserire il riscaldamento del forno ausiliario occorre selezionare la temperatura (da **60** a **MAX**) o la funzione desiderata ruotando la manopola del termostato.



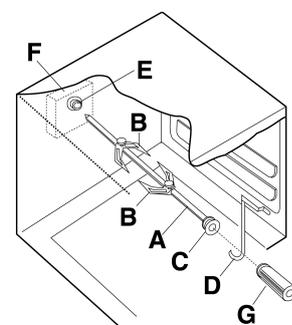
### 12.6.2 Cottura al grill (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del termostato sulla posizione  e lasciare preriscaldare il forno ausiliario per circa 5 minuti. Per il corretto funzionamento posizionare la griglia porta piatto sulla terza guida partendo dal basso. E' comunque possibile variare la posizione della griglia porta piatto a seconda del proprio gusto personale e delle diverse necessità di cottura. Prima di infornare, occorre effettuare un preriscaldamento della durata di 5 minuti. Un sistema di raffreddamento impedirà alle manopole di comando di surriscaldarsi.

### 12.6.3 Cottura al girarrosto (con porta chiusa)

Se il vostro modello di forno è provvisto di girarrosto, procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola del termostato sulla posizione  e lasciare preriscaldare il forno ausiliario per circa 5 minuti;
- infilare il cibo nell'asta girarrosto **A** avendo cura d'immobilizzarlo tra le due forcelle **B**, equilibrandolo in modo da evitare sforzi inutili al motoriduttore;
- collocare la puleggia **C** dell'asta girarrosto sul supporto **D** dopo aver introdotto la sua estremità opposta nel foro **E**, fino all'avvenuto aggancio col motoriduttore **F** e conseguente rotazione dell'asta;
- versare un poco d'acqua nella leccarda e posizionarla sotto all'asta girarrosto;
- sorvegliare di tanto in tanto la cottura verificando la corretta rotazione dell'asta girarrosto;
- al termine della cottura, disinserire il riscaldamento del forno ausiliario riportando la manopola del termostato in posizione "0";
- estrarre l'asta girarrosto dal forno ausiliario utilizzando la manopola **G** e servendosi di un guanto di protezione.



### 12.6.4 Spegnimento del forno ausiliario

Lo spegnimento si effettua riportando la manopola del termostato in posizione "0".



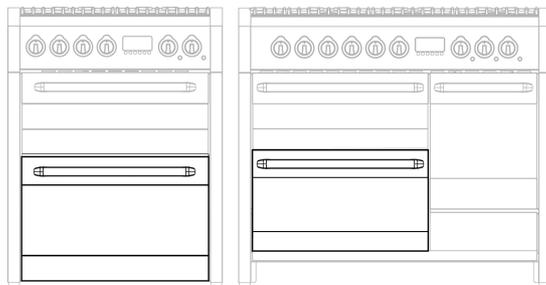
## 12.7 Uso del forno elettrico ventilato



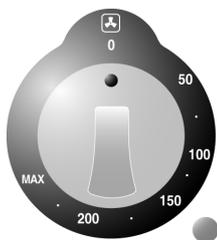
Il display di fine cottura e la manopola di comando del forno ventilato **non influenzano** in alcun modo il funzionamento del forno grill.



Il forno ventilato è dotato di un elemento riscaldante circolare con ventola posizionato sulla parete posteriore del forno.



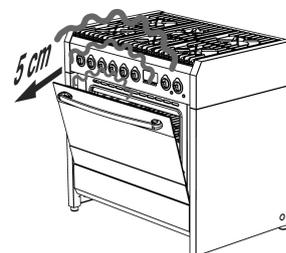
### 12.7.1 Prima accensione del forno



Alla sua prima accensione, il forno potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**



Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno arrechi fastidio, procedere come segue: ruotare la manopola sulla posizione "0"; aprire la porta in due tempi: mantenerla semiaperta (**ca. 5 cm**) per 4-5 secondi, poi aprirla completamente. Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.



### 12.7.2 Cottura con forno ventilato

Ruotare la manopola in corrispondenza del valore di temperatura desiderato. E' possibile variare la posizione della griglia porta piatto a seconda del proprio gusto personale e delle diverse necessità di cottura.

### 12.7.3 Spegnimento del forno

Lo spegnimento si effettua riportando la manopola in posizione "0".



## 12.8 Uso del forno grill a convezione naturale

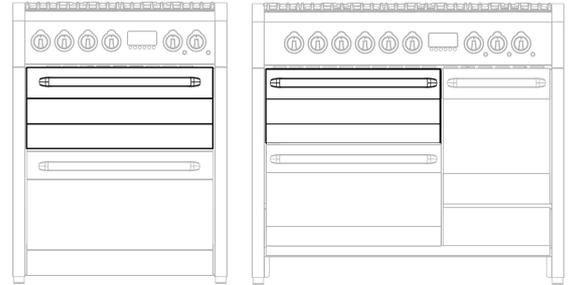


La manopola di comando del forno grill **non influenza** in alcun modo il funzionamento del forno ventilato.



Il forno grill a convezione naturale è dotato di:

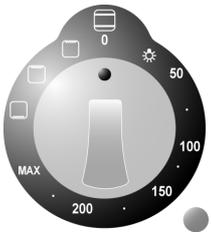
- un elemento riscaldante posizionato sulla suola del forno (in basso);
- un elemento riscaldante posizionato sul cielo del forno (in alto) + grill.



### 12.8.1 Prima accensione del forno grill

Alla sua prima accensione, il forno grill potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno grill alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**

Per inserire il riscaldamento del forno grill occorre ruotare la manopola sulla temperatura da **50°C a MAX** o sulla funzione desiderata.



### 12.8.2 Cottura al grill (con porta chiusa)

Ruotare la manopola sulla posizione  e lasciare preriscaldare il forno grill per circa 5 minuti. Per il corretto funzionamento posizionare la griglia porta piatto sulla seconda guida partendo dal basso. E' comunque possibile variare la posizione della griglia porta piatto a seconda del proprio gusto personale e delle diverse necessità di cottura. Un sistema di raffreddamento impedirà alla manopola di comando di surriscaldarsi.

### 12.8.3 Cotture tradizionali

Ruotare la manopola sulla temperatura scelta e posizionare la pietanza da cuocere sul livello desiderato (**evitare di appoggiare la pietanza direttamente sul fondo**); in questo modo si avrà un riscaldamento superiore e inferiore delle pietanze tramite i due elementi riscaldanti. Per un riscaldamento differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze: portare il selettore funzioni sulla posizione  (caldo sopra) oppure  (caldo sotto).

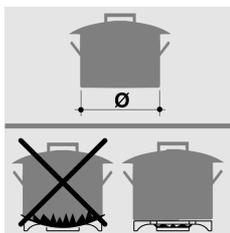
### 12.8.4 Spegnimento del forno grill

Lo spegnimento si effettua riportando la manopola in posizione "0".



## 13. Consigli di cottura

### 13.1 Consigli per il corretto uso dei bruciatori di piano



Il diametro del fondo dei recipienti di cottura dovrà essere adeguato al diametro del bruciatore utilizzato (vedere tabella a fianco). La fiamma del bruciatore non deve mai fuoriuscire dal diametro del recipiente. Utilizzare recipienti con fondo piatto. Cuocere utilizzando possibilmente pentole munite di coperchio: ciò consente di utilizzare potenze più basse. Per ridurre i tempi di cottura cuocere le verdure, le patate, ecc., con poca acqua.

| Bruciatore    | Diametro recipiente (in cm) |
|---------------|-----------------------------|
| Rapido        | da 24 a 26                  |
| Semi rapido   | da 16 a 22                  |
| Ausiliario    | da 8 a 14                   |
| Tripla corona | da 24 a 26                  |
| Mega Wok      | da 24 a 26                  |
| Pesciera      | da 16 a 35                  |

### 13.2 Consigli per il corretto uso della friggitrice

Non aggiungere sale o spezie alle vivande mentre il cestello è ancora posizionato sopra la vasca di frittura: l'olio o il grasso ne risulterebbero alterati compromettendo il gusto delle successive frittiture. In caso di grandi quantitativi di cibo è consigliabile estrarre periodicamente il cestello dalla vasca di frittura con intervalli di **1-2 minuti**, in modo che il liquido di frittura possa ritornare più rapidamente alla temperatura preimpostata. Il cibo da friggere dovrà sempre risultare coperto dal liquido di frittura; nel caso in cui ciò non fosse possibile occorrerà girarlo a metà cottura (ad esempio il pollo). Al termine di ogni cottura, eliminare dal liquido di frittura eventuali residui di cibo. Se nonostante la corretta impostazione della temperatura le vivande non risultassero croccanti e il liquido di frittura si presentasse scuro, sarà opportuno sostituirlo completamente seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate al paragrafo "14.7.1 Scarico del liquido di frittura".



**Al fine di prevenire pericolose combustioni del liquido di frittura, non mettere in funzione i fuochi aperti collocati in prossimità della friggitrice.**

### 13.3 Consigli per il corretto uso del fry-top / bisticchiera

La piastra del **fry-top** è liscia; mentre quella della **bisticchiera** è rigata, con essa è possibile ottenere il tipico disegno romboidale unitamente al delizioso sapore del barbecue. Le pietanze cucinate sulla piastra del fry-top/bisticchiera hanno un gusto particolare che sarebbe opportuno non alterare con l'uso eccessivo di spezie. E' possibile cucinare con differenti modalità. Per esempio, si possono cucinare contemporaneamente cibi diversi, come carne e pesce. Prima di cucinare la carne è consigliabile trattarla con olio aromatizzato o marinarla per qualche ora. Un piccolo suggerimento: la carne va salata sempre dopo la cottura alla piastra, affinché il sugo non esca anzitempo.

### 13.4 Consigli per il corretto uso del grill a roccia vulcanica

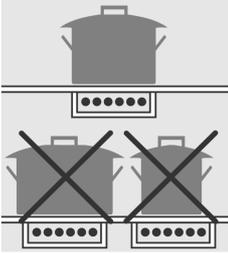
La cottura dei cibi sulla griglia in ghisa causa un'abbondante emanazione di fumi. Talvolta, durante la cottura di carni troppo grasse, potrebbe verificarsi la comparsa di piccole fiammelle simili a quelle che si verificano nelle cotture a barbecue (per la soluzione dell'inconveniente vedere paragrafo 9.2). Prima di collocare il pesce sulla griglia è consigliabile ungerlo leggermente con olio o burro fuso; ciò eviterà che il pesce si attacchi sulla superficie della griglia.



*L'apparecchio può anche essere utilizzato allo stesso modo di un "fuoco aperto", ideale per le cotture a fuoco lento. Utilizzare soltanto pentole milleusi di dimensioni compatibili con la superficie di cottura della griglia in ghisa. Questo tipo di utilizzo è ideale per la cottura di: stufati di manzo, carbonate, blanquette, coniglio alla birra, lingua di manzo (vedere istruzioni al paragrafo 9.2).*



### 13.5 Consigli per il corretto uso del piano vetroceramico



Per ottenere un buon rendimento ed un consumo d'energia adeguato è indispensabile usare solo recipienti adatti alla cottura elettrica. Il diametro del fondo dei recipienti deve essere uguale al diametro del cerchio tracciato sulla zona di cottura; se questi non corrispondono si avrà uno spreco di energia.

Il fondo dei recipienti deve essere spesso e perfettamente piano, inoltre, deve essere pulito ed asciutto come pure il vetro del piano di cottura.

Non utilizzare pentole in ghisa o con il fondo ruvido, perchè potrebbero provocare graffi sulla superficie di cottura.

Utilizzando il piano di cottura vetroceramico come tavolo da lavoro, è necessario pulirlo perfettamente prima di inserire gli elementi radianti.

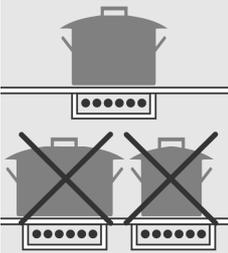
Appoggiando pentole su residui abrasivi, il vetro potrebbe graffiarsi. Eventuali graffi, comunque, non compromettono il procedimento di cottura.

Lo spessore ideale per il fondo delle pentole è:

- **2-3 mm** in acciaio smaltato;
- **4-6 mm** in acciaio inox con fondo a sandwich.

Prima di cucinare i cibi con alto contenuto di zucchero (es. marmellata) applicare sulla superficie di cottura un prodotto protettivo per evitare che, in caso di fuoriuscita dal recipiente di cottura, possano verificarsi danni alla superficie.

### 13.6 Consigli per il corretto uso del piano ad induzione



Per ottenere un buon rendimento ed un consumo d'energia adeguato è indispensabile usare solo recipienti adatti alla cottura ad induzione. Il diametro del fondo dei recipienti deve essere uguale al diametro del cerchio tracciato sulla zona di cottura (paragrafo "11.5"); se questi non corrispondono si avrà uno spreco di energia.

Il fondo dei recipienti deve essere lega ferrosa o acciaio ferritico e perfettamente piano, inoltre, deve essere perfettamente pulito ed asciutto così come il vetro della zona radiante.

Non utilizzare pentole con il fondo ruvido, graffiato o danneggiato perché potrebbero provocare graffi sulla superficie radiante.

*Le sostanze zuccherine, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con la superficie radiante perché, durante il raffreddamento, possono causare incrinature o alterazioni del piano vetroceramico. Prima della cottura di cibi zuccherini si consiglia di trattare il piano in vetroceramica con un prodotto siliconico specifico, in modo da isolare la superficie del piano dall'aggressione di eventuali residui di cibo bruciati.*

*Non mettere o lasciare pentole vuote sulla superficie in vetroceramica.*

*Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sulla superficie in vetroceramica.*

*Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare la superficie in vetroceramica.*

*Appoggiando pentole su residui abrasivi, il vetro potrebbe graffiarsi. Eventuali graffi, comunque, non compromettono la cottura ad induzione.*

*Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni correttamente.*





## 13.7 Consigli per il corretto uso del forno



*Il forno consente di ottimizzare le cotture. E' possibile effettuare cotture tradizionali, a convezione e al grill.*

**Tutti i tipi di cottura vanno effettuati con la porta del forno completamente chiusa.**



### 13.7.1 Cottura tradizionale

Con questo tipo di cottura il calore proviene dall'alto e dal basso; è quindi preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide inferiori o superiori. La cottura tradizionale è consigliata per tutti i cibi che richiedono temperature di cottura elevate, o lunghi tempi di brasatura. Tale sistema è inoltre consigliato qualora vengano impiegati per la cottura recipienti in terracotta, porcellana e simili.



### 13.7.2 Cottura a convezione

Con questo tipo di cottura il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno grazie ad un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso. Il calore raggiunge rapidamente e uniformemente ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani. L'eliminazione dell'umidità dell'aria e l'ambiente più secco impediscono la trasmissione e la miscelazione di odori e sapori.

La possibilità di cuocere su più ripiani, consente di realizzare contemporaneamente tanti piatti diversi. E' possibile cuocere biscotti e pizzette in tre teglie diverse. Il forno, comunque, può essere anche utilizzato per la cottura su un solo ripiano. Per meglio ispezionare la cottura, utilizzare le guide più basse.

La cottura a convezione è particolarmente conveniente per riportare rapidamente a temperatura ambiente i cibi surgelati, per sterilizzare le conserve, la frutta sciroppata preparata in casa e infine per essicare funghi o frutta.



### 13.7.3 Cottura al grill

Il calore proviene dall'alto. Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill; fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. Le carni ed i pesci da cucinare al grill vanno leggermente cosparsi d'olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno.

**Adatta per:** carni di piccolo spessore; toast.



*Posizionare la leccarda al livello **piu basso** per raccogliere sughii e grassi; versare un bicchiere di acqua nella leccarda per **prevenire la formazione di fumo** dovuto al sovrarisaldamento dei grassi.*



### 13.7.4 Cottura al grill ventilato

Avviene tramite il funzionamento combinato del grill e della ventola.

Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo, sebbene la superficie sia esposta all'azione diretta del grill.

**Adatta per:** carni di grosso spessore; volatili.



### 13.7.5 Cottura a vapore

La cottura in atmosfera satura di vapore offre notevoli vantaggi rispetto alla cottura tradizionale. Preserva il sapore degli alimenti riducendo drasticamente l'evaporazione dei liquidi mantenendo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, facilita la distribuzione del calore rendendo la cottura più omogenea ed uniforme e riduce i tempi di cottura ottimizzando l'efficienza energetica.

La funzione cottura a vapore può essere utilizzata alle basse temperature (**100°C**), per la cottura delicata di pesce e verdure, con temperature più elevate per la cottura di dolci e pietanze quando si desidera esaltare il loro sapore delicato.



### 13.7.6 Cottura a vapore ventilato

La cottura a vapore ventilato racchiude tutti i vantaggi della cottura a vapore tradizionale, già descritti nella sezione precedente, sommandoli al vantaggio di una perfetta ventilazione che, uniformando la distribuzione del calore, consente la cottura contemporanea di diversi alimenti **su più livelli di cottura**.

La cottura a vapore ventilato è particolarmente indicata per carni in grosse pezzature o delicate.

### 13.7.7 Cottura della carne e del pesce

La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno **1 kg**. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue (roast-beef, filetto, ecc.), o che devono risultare ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo all'interno, richiedono una cottura ad alta temperatura protratta per breve tempo (**200-250°C**). Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura (**150-175°C**).

Gli ingredienti del sugo andranno subito collocati nella teglia solo se il tempo di cottura sarà breve, diversamente, andranno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per le cotture al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo. Lo stato della cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaino; se non cede significa che è cotta al punto giusto.

A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno **15 minuti** prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca. I piatti, prima di essere serviti, possono essere tenuti in caldo nel forno alla temperatura minima.

### 13.7.8 Cottura dei dolci

Gli impasti sbattuti debbono staccarsi dal cucchiaino con difficoltà perchè l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura. I dolci necessitano di una temperatura moderata (compresa di norma tra **150-200°C**) e richiedono il preriscaldamento (**10 minuti circa**). La porta non deve essere aperta prima che siano trascorsi almeno  $\frac{3}{4}$  del tempo di cottura.

**13.7.9 Tabelle di cottura consigliate**

I tempi di cottura variano secondo la natura, l'omogeneità ed il volume delle vivande. Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificarne i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili. A titolo indicativo riportiamo di seguito tre tabelle (I, II e III).

**TABELLA TEMPI DI COTTURA A CONVEZIONE E TRADIZIONALE (I)**

| TIPO DI COTTURA                                | QUANTITÀ<br>KG. | POSIZIONE GUIDA<br>DAL BASSO  |  | TEMPERATURA<br>°C   |   | TEMPO<br>IN MINUTI |
|--|-----------------|---|--|---|---|--------------------|
|  |                 | CONVEZIONE<br> | TRADIZIONALE<br> | CONVEZIONE<br> | TRADIZIONALE<br> |                    |
| <b>DOLCI</b>                                   |                 |   |  |   |   |                    |
| CON IMPASTO SBATTUTO, IN STAMPO                | 1               | 1-3   | 2  | 175   | 200   | 60                 |
| CON IMPASTO SBATTUTO, SU LECCARDA              | 1               | 1-3   | 2  | 175   | 200   | 50                 |
| PASTA FROLLA, FONDO TORTA                      | 0.5             | 1-3   | 3  | 175   | 200   | 30                 |
| PASTA FROLLA CON RIPIENO UMIDO                 | 1.5             | 1-3   | 2  | 175   | 200   | 70                 |
| PASTA FROLLA CON RIPIENO SECCO                 | 1               | 1-3   | 2  | 175   | 200   | 45                 |
| CON IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE            | 1               | 1-3   | 1  | 175   | 200   | 50                 |
| PICCOLI DOLCI                                  | 0.5             | 1-3   | 3  | 160   | 175   | 30                 |
| <b>CARNE</b>                                   |                 |   |  |   |   |                    |
| VITELLO  | 1               | 2   | 2  | 180   | 200   | 60                 |
| MANZO  | 1               | 2   | 2  | 180   | 200   | 70                 |
| ROAST BEEF ALL'INGLESE                         | 1               | 2   | 2  | 220   | 220   | 50                 |
| MAIALE   | 1               | 2   | 2  | 180   | 200   | 70                 |
| POLLO  | 1-1.5           | 2   | 2  | 200   | 200   | 70                 |
| <b>STRACOTTI</b>                               |                 |   |  |   |   |                    |
| STRACOTTO DI MANZO                             | 1               | 1   | 2  | 175   | 200   | 120                |
| STRACOTTO DI VITELLO                           | 1               | 1   | 2  | 175   | 200   | 110                |
| <b>PESCI</b>                                   |                 |   |  |   |   |                    |
| FILETTI, BISTECHE, MERLUZZO, NASELLO, SOGLIOLA | 1               | 1-3   | 2  | 180   | 180   | 30                 |
| SGOMBRO, ROMBO, SALMONE                        | 1               | 1-3   | 2  | 180   | 180   | 45                 |
| OSTRICHE                                       | 1               | 1-3   | 2  | 180   | 180   | 20                 |
| <b>SFORMATI</b>                                |                 |   |  |   |   |                    |
| SFORMATI DI PASTA ASCIUTTA                     | 2               | 1-3   | 2  | 185   | 200   | 60                 |
| SFORMATO DI VERDURA                            | 2               | 1-3   | 2  | 185   | 200   | 50                 |
| SOUFFLÉS DOLCI E SALATI                        | 0.75            | 1-3   | 2  | 180   | 200   | 50                 |
| PIZZA E CALZONE                                | 0.5             | 1-3   | 2  | 200   | 220   | 30                 |

- I tempi si riferiscono alla cottura su un solo ripiano; per più ripiani aumentare i tempi di **5-10'**.
- I tempi di cottura si intendono dopo un preriscaldamento di **15' circa**.
- L'indicazione delle guide, nel caso di cottura su più ripiani, è quella preferenziale.
- Per gli arrostiti di manzo, vitello, maiale e tacchino, con osso o arrotolati, aumentare i tempi di **20'**.

**TABELLA TEMPI DI COTTURA AL GRILL E GRILL VENTILATO (II)**

| GRIGLIATURE TRADIZIONALI         |                 |                              |                   |                    |
|---|-----------------|------------------------------|-------------------|--------------------|
| TIPO DI COTTURA   | QUANTITÀ<br>KG. | POSIZIONE GUIDA<br>DAL BASSO | TEMPERATURA<br>°C | TEMPO<br>IN MINUTI |
| POLLO   | 1-1.5           | 3                            | MAX               | 30 PER LATO        |
| TOAST   | 0.5             | 4                            | MAX               | 5 PER LATO         |
| SALSICCE  | 0.5             | 4                            | MAX               | 10 PER LATO        |
| BRACIOLE  | 0.5             | 4                            | MAX               | 8 PER LATO         |
| PESCE   | 0.5             | 4                            | MAX               | 8 PER LATO         |
| GRIGLIATURE CON GRILL VENTILATO  |                 |                              |                   |                    |
| TIPO DI COTTURA   | QUANTITÀ<br>KG. | POSIZIONE GUIDA<br>DAL BASSO | TEMPERATURA<br>°C | TEMPO<br>IN MINUTI |
| ARROSTO DI MAIALE   | 1.5             | 2                            | 170               | 180                |
| ROAST-BEEF  | 1.5             | 3                            | 220               | 60                 |
| POLLO   | 1.2             | 2                            | 190               | 90                 |

- La leccarda per la raccolta dei sughi di cottura va sempre posizionata nella **1ª guida dal basso**.

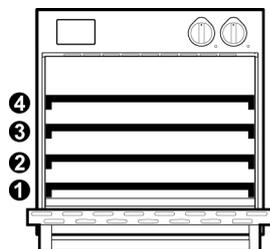
**TABELLA TEMPI DI SCONGELAMENTO (III)**

| SCONGELAMENTO  |                 |                              |                    |
|---|-----------------|------------------------------|--------------------|
| TIPO DI CIBO  | QUANTITÀ<br>KG. | POSIZIONE GUIDA<br>DAL BASSO | TEMPO<br>IN MINUTI |
| PIATTI PRONTI   | 1               | 2                            | 45                 |
| CARNE   | 0.5             | 2                            | 50                 |
| CARNE   | 0.75            | 2                            | 70                 |
| CARNE   | 1               | 2                            | 110                |

- Lo scongelamento a temperatura ambiente ha il vantaggio di non modificare il gusto e l'aspetto delle vivande.



## LEGENDA



Livello (\*)

Temperatura

Durata cottura (minuti)

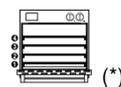
Quantità di acqua (litro) (\*\*)



## COTTURA A VAPORE VENTILATO

PIETANZE

FASE

REGOLAZIONE  
GRIGLIA

## MAIALE

|                               | 1 | 2 | °C        | REGOLAZIONE GRIGLIA | min.      | litro (**) |
|-------------------------------|---|---|-----------|---------------------|-----------|------------|
| STUFATO IN CROSTA (1.5 kg)    | 1 | 2 | 100       | 1                   | 25 - 25   | 0.4 L      |
|                               | 2 | 2 | 170       | 1                   | 60 - 75   | -          |
| STUFATO DI CAPOCOLLO (1.5 kg) | - | 2 | 160       | 1/2                 | 100 - 120 | 0.5 L      |
| STUFATO DI CAPOCOLLO (2.5 kg) | - | 2 | 160       | 1/2                 | 130 - 150 | 0.5 L      |
| STINCO DI MAIALE              | 1 | 2 | 100       | 1                   | 40 - 50   | 0.5 L      |
|                               | 2 | 2 | 160       | 1                   | 40 - 50   | 0.5 L      |
| COSTATA DI MAIALE             | - | 2 | 180 - 190 | 1/2                 | 130 - 150 | 0.4 L      |

## POLLAME NON FARCITO

|                          | 1 | 2 | °C        | REGOLAZIONE GRIGLIA | min.      | litro (**) |
|--------------------------|---|---|-----------|---------------------|-----------|------------|
| PEZZI DI POLLO           | - | 2 | 190 - 210 | 1/2                 | 25 - 45   | 0.5 L      |
| POLLO INTERO (1 kg)      | 1 | 2 | 170 - 180 | 1                   | 20 - 25   | 0.5 L      |
|                          | 2 | 2 | 190 - 200 | -                   | 35 - 40   | -          |
| ANATRA INTERA (2 - 3 kg) | 1 | 2 | 150 - 160 | 1/2                 | 70 - 90   | 0.5 L      |
|                          | 2 | 2 | 180       | -                   | 30 - 40   | -          |
| OCA INTERA (3 - 4 kg)    | 1 | 2 | 150       | 1/2                 | 110 - 120 | 0.5 L      |
|                          | 2 | 2 | 180       | 1/2                 | 20 - 30   | -          |

## PESCE

|                              | 1 | 2 | °C        | REGOLAZIONE GRIGLIA | min.    | litro (**) |
|------------------------------|---|---|-----------|---------------------|---------|------------|
| SFORMATI DI PESCE            | - | 2 | 180       | 1                   | 30 - 40 | 0.3 L      |
| PESCI GRANDI (FINO A 300 g)  | - | 2 | 160 - 170 | 1                   | 20 - 30 | 0.3 L      |
| FILETTI DI PESCE             | - | 2 | 150 - 160 | 1                   | 15 - 25 | 0.2 L      |
| PESCE INTERO (FINO A 1000 g) | - | 2 | 160 - 170 | 1                   | 40 - 50 | 0.5 L      |

(\*) corrisponde alla posizione della griglia o della teglia partendo dal livello inferiore.

(\*\*) vedere istruzioni al paragrafo "12.5.5" pag. 54.

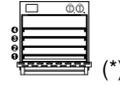
- I valori indicati in tabella si riferiscono alla preparazione di alimenti appena estratti dal frigorifero e introdotti nel forno freddo non preriscaldato, salvo diversa indicazione.
- Alle indicazioni fornite, occorre aggiungere una **importante raccomandazione**: a cottura ultimata o per effettuare un controllo, socchiudere leggermente la porta del forno e attendere che il vapore fuoriesca completamente. Ciò eviterà improvvisi sbuffi di vapore e conseguenti fastidiose ustioni.



## COTTURA A VAPORE STATICO

## PIETANZE

## FASE



(\*)



## REGOLAZIONE GRIGLIA



(\*\*)

## DOLCI

| TORTA QUATTRO QUARTI (6 UOVA)                   | - | 2 | 150 - 160 | 1/2 | 30 - 40 | 0.3 L |
|---|---|---|-----------|-----|---------|-------|
| TORTA QUATTRO QUARTI (3 UOVA)                   | - | 2 | 150 - 160 | 1/2 | 25 - 35 | 0.3 L |
| TORTA ALLA FRUTTA CON IMPASTO PER PAN DI SPAGNA | - | 2 | 150 - 160 | 1/2 | 20 - 30 | 0.2 L |
| IMPASTO FLUIDO NELLO STAMPO                     | - | 2 | 150 - 160 | 1/2 | 50 - 70 | 0.4 L |
| TORTA ALLA FRUTTA CON IMPASTO FLUIDO            | - | 2 | 150 - 160 | 1/2 | 20 - 30 | 0.3 L |
| DOLCINI CON IMPASTO FLUIDO (MUFFIN)             | - | 2 | 150 - 160 | 1/2 | 25 - 35 | 0.3 L |
| TRECCIA LIEVITATA                               | - | 2 | 150 - 160 | 1/2 | 35 - 45 | 0.4 L |
| TORTA DI ROSE LIEVITATA                         | - | 2 | 160 - 170 | 1/2 | 30 - 40 | 0.4 L |
| PASTA CHOU (BIGNÈ / ÉCLAIR)                     | - | 2 | 200 - 220 | 1/2 | 25 - 35 | 0.3 L |
| DOLCETTI DI PASTA SFOGLIA                       | - | 2 | 200 - 220 | 1/2 | 15 - 25 | 0.2 L |
| VOL AU VENTS VUOTI                              | - | 2 | 200 - 220 | 1/2 | 8 - 10  | 0.2 L |
| CROSTATA DI MELE                                | - | 2 | 190 - 210 | 1/2 | 35 - 45 | 0.3 L |
| STRUDEL FRESCO                                  | - | 2 | 170 - 180 | 1/2 | 50 - 60 | 0.3 L |
| STRUDEL SURGELATO                               | - | 2 | 180 - 190 | 1/2 | 35 - 45 | 0.3 L |

## PANE

| PAGNOTTE                       | 1 | 2 | 40        | 1/2 | 20 - 25 | 0.3 L |
|--------------------------------|---|---|-----------|-----|---------|-------|
|                                | 2 | 2 | 190 - 200 | 1   | 20 - 25 | -     |
| PANFOCACCIA                    | 1 | 2 | 40        | 1/2 | 20 - 30 | 0.3 L |
|                                | 2 | 2 | 200       | 1/2 | 25 - 35 | -     |
| EMPANADA                       | 1 | 2 | 40        | 1/4 | 20 - 30 | 0.4 L |
|                                | 2 | 2 | 200       | 1   | 25 - 35 | -     |
| IMPASTO PER PANE 750 - 1000 g  | 1 | 2 | 40        | 1   | 15 - 25 | 0.3 L |
|                                | 2 | 2 | 220       | 1   | 10 - 15 | -     |
| IMPASTO PER PANE 1000 - 1250 g | 1 | 2 | 40        | 1   | 20 - 25 | 0.3 L |
|                                | 2 | 2 | 220       | 1   | 10 - 15 | -     |
| IMPASTO PER PANE 1250 - 1500 g | 1 | 2 | 40        | 1   | 20 - 25 | 0.3 L |
|                                | 2 | 2 | 220       | 1   | 10 - 15 | -     |

(\*) corrisponde alla posizione della griglia o della teglia partendo dal livello inferiore.

(\*\*) vedere istruzioni al paragrafo "12.5.5" pag. 54.

- I valori indicati in tabella si riferiscono alla preparazione di alimenti appena estratti dal frigorifero e introdotti nel forno freddo non preriscaldato, salvo diversa indicazione.
- Alle indicazioni fornite, occorre aggiungere una **importante raccomandazione**: a cottura ultimata o per effettuare un controllo, socchiudere leggermente la porta del forno e attendere che il vapore fuoriesca completamente. Ciò eviterà improvvisi sbuffi di vapore e conseguenti fastidiose ustioni.



## 14. Pulizia e manutenzione



**Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e chiudere il rubinetto dell'impianto gas.**



**Evitare di pulire le superfici dell'apparecchio quando le stesse sono ancora calde. Per il lavaggio dell'apparecchio non utilizzare lance a pressione o a vapore.**

### 14.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox



Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox e per rimuovere le macchie più persistenti, usare sempre e solo prodotti specifici, che **non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro**, oppure, un po' di aceto caldo.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie in acciaio, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

**Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti che potrebbero danneggiare le superfici.** Servirsi soltanto di spugne antigraffio di tipo **non abrasivo** ed eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.

### 14.2 Pulizia delle superfici smaltate

Pulire con una spugna antigraffio di tipo **non abrasivo** inumidita in acqua e sapone. Le macchie di grasso possono essere facilmente eliminate con acqua calda o con un prodotto specifico reperibile in commercio per la pulizia dello smalto. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

**Evitare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinare le superfici.** Evitare di lasciare sullo smalto sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, ecc.).

### 14.3 Pulizia delle superfici verniciate

Pulire con una spugna antigraffio di tipo **non abrasivo** inumidita in acqua calda e sapone neutro o con un normale detergente per superfici verniciate. Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

**Evitare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinare le superfici. Non utilizzare alcool.**

### 14.4 Pulizia delle manopole e del pannello comandi

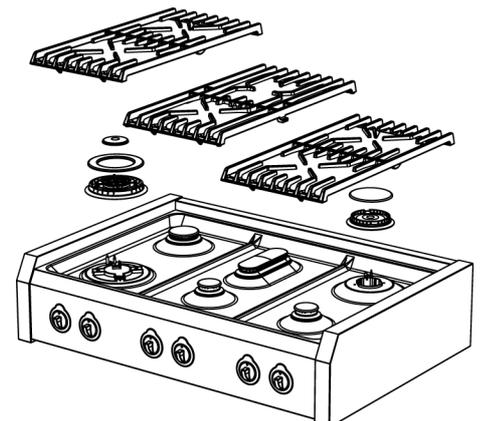
Pulire le manopole ed il pannello comandi con uno straccio umido.

### 14.5 Pulizia delle griglie e dei bruciatori

Per procedere alla pulizia delle griglie e dei bruciatori del piano di cottura, occorre estrarli dalla loro sede sfilandoli verso l'alto come mostrato in figura, e immergerli per una decina di minuti in una soluzione d'acqua calda con l'aggiunta di detergente **non abrasivo**. Risciacquare e asciugare accuratamente.

**Controllare sempre che nessuna delle aperture dei bruciatori sia otturata.**

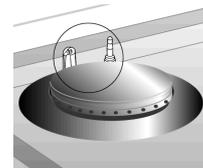
Si raccomanda di rimontare i bruciatori in modo corretto, verificando l'uniformità della fiamma. E' consigliabile eseguire questa operazione almeno una volta la settimana e ogni qualvolta se ne presenti la necessità.





## 14.6 Pulizia delle candele e termocoppie

Per un buon funzionamento le candele d'accensione e le termocoppie devono essere sempre ben pulite. Controllarle frequentemente e se necessario pulirle con uno straccio umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago, **facendo però attenzione a non danneggiare la parte isolante in ceramica.**



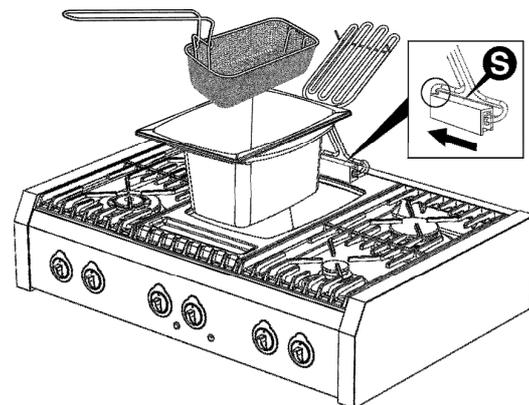
## 14.7 Pulizia della friggitrice

### 14.7.1 Scarico del liquido di frittura

**Prima di eseguire questa operazione lasciare raffreddare completamente il liquido di frittura.**

Procedere nel modo seguente:

- sollevare verso l'alto l'elemento riscaldante, lasciarlo sgocciolare sulla vasca e asciugarlo con carta assorbente da cucina;
- fermare l'elemento riscaldante spostando verso sinistra il sistema di bloccaggio **S** come mostrato in figura;
- estrarre la vasca di frittura;
- versare il liquido di frittura in un apposito contenitore ed eliminarlo secondo le norme vigenti in materia di smaltimento degli olii esausti.
- La vasca in acciaio inox della friggitrice andrà pulita con un prodotto specifico che **non contenga abrasivi o sostanze acide a base di cloro**, oppure, un po' di aceto caldo;
- risciacquare e asciugare accuratamente la vasca ed il cestello;
- pulire definitivamente l'elemento riscaldante della friggitrice con una spugna antigraffio di tipo **non abrasivo** e detergente e infine risciacquarlo accuratamente;
- ricollocare la vasca della friggitrice nella propria sede d'esercizio; infine, sganciare il sistema di bloccaggio **S** e riabbassare l'elemento riscaldante in vasca.

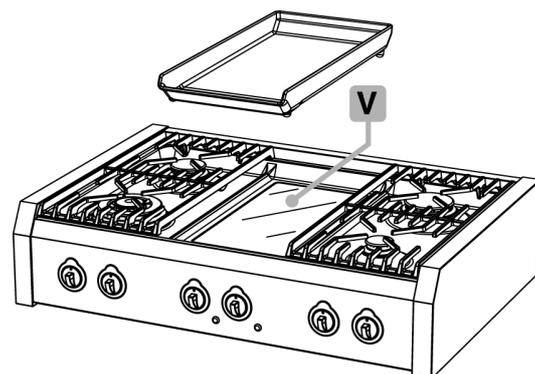


## 14.8 Pulizia del fry-top / bistecchiera

Eventuali depositi di grasso presenti sulla piastra del fry-top/bistecchiera potranno essere eliminati più facilmente quando la stessa è ancora calda. Se necessario, lasciarla raffreddare e metterla a bagno per alcuni minuti. Infine, pulire con acqua calda salata, asciugare con uno strofinaccio, oppure, con carta da cucina.

Dopo ogni uso occorre pulire anche il piano in vetroceramica **V** sottostante la piastra del fry-top/bistecchiera. Eventuali residui di carne o di grasso possono essere rimossi procedendo nel modo seguente:

- estrarre dalla propria sede la piastra del fry-top/bistecchiera;
- ruotare la manopola in posizione **11**;
- una volta trascorsi circa **20-30 minuti**, anche i residui più resistenti potranno essere facilmente eliminati dal piano in vetroceramica con una spatola di legno;
- disinserire il riscaldamento, lasciare raffreddare e infine pulire il piano in vetroceramica **V** con prodotti specifici;
- asciugare perfettamente e ricollocare la piastra del fry-top/bistecchiera nella sua posizione d'esercizio.





### 14.9 Pulizia del grill a roccia vulcanica



**Al termine delle operazioni di cottura, la griglia in ghisa e gli altri componenti resteranno roventi per un certo periodo di tempo. Prima di maneggiarli per le operazioni di pulizia, assicurarsi che siano completamente raffreddati.**

Procedere nel modo seguente:

- lavare la griglia in ghisa immergendola in acqua calda e detergente per piatti. Non utilizzare in nessun caso detergenti **abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere e spugnette metalliche)**. Risciacquarla e asciugarla accuratamente.

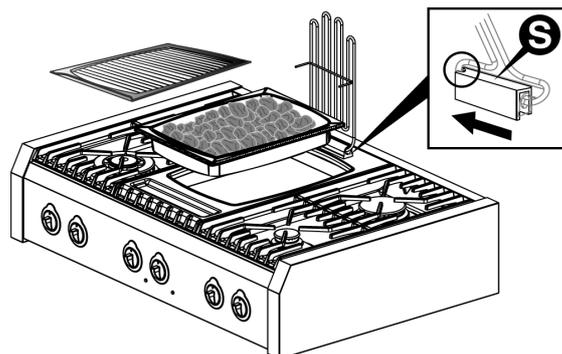


**Durante le operazioni di pulizia occorre maneggiare la griglia con molta cautela, poiché la natura del materiale di cui essa è composta, ed il suo spessore, la rendono fragile agli urti.**



**Eventuali depositi di grasso potranno essere rimossi più facilmente riscaldando la griglia per 5 o 10 minuti (manopola in posizione 11). Lasciarla raffreddare, asportarla, risciacquarla ed asciugarla bene con un panno pulito.**

- Sollevare verso l'alto l'elemento riscaldante e pulirlo con uno straccio inumidito;
- fermare l'elemento riscaldante spostando verso sinistra il sistema di bloccaggio **S** come mostrato in figura.
- Estrarre la vasca di protezione. Riporre in un apposito contenitore la roccia vulcanica, oppure, eliminare l'acqua con i depositi di grasso di cottura.



**La roccia vulcanica, contenuta nella bacinella di raccolta, non è soggetta ad usura e perciò non va mai sostituita. Per eliminare eventuali odori sgradevoli, dovuti al normale utilizzo, rimestare i sassi e riscaldarli per alcuni minuti. Nel caso che i grassi di cottura vadano a depositarsi sulla superficie dei sassi, sarà sufficiente riscaldare questi ultimi in un forno ad alta temperatura pirolisi. La stessa qualità di pulizia si può ottenere ruotando la manopola del regolatore di energia del grill in posizione massima (11) per 5 o 10 minuti, relativamente allo sporco accumulato. In ogni caso i ricambi di roccia vulcanica sono reperibili presso qualsiasi negozio di casalinghi.**

- La vasca di protezione in acciaio inox andrà pulita con un prodotto specifico che **non contenga abrasivi o sostanze acide a base di cloro**, oppure, un po' di aceto caldo (è consentito il lavaggio in lavastoviglie). Risciacquarla e asciugarla accuratamente;
- riposizionare la vasca di protezione nella propria sede d'esercizio; infine, sganciare il sistema di bloccaggio **S** e riabbassare l'elemento riscaldante sopra la vasca.



## 14.10 Pulizia del piano vetroceramico

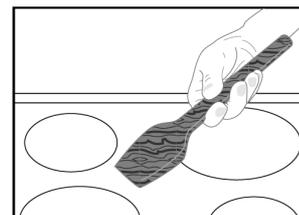
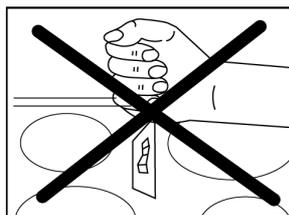
Il piano vetroceramico deve essere pulito regolarmente, meglio se dopo ogni uso, quando le spie di calore residuo si saranno spente.

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto.

Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli con una spatola di legno, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.

Non utilizzare in nessun caso detergenti **abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori e spugnette metalliche)**.

Eventuali depositi di grasso caduti sul piano vetroceramico potranno essere rimossi più facilmente riscaldandolo per circa **20-30 minuti** (manopola in posizione **11**). Dopodiché tali residui potranno essere eliminati con una spatola di legno. Lasciare raffreddare il piano, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.



Nel caso in cui, fogli di alluminio o di plastica, zucchero o cibi contenenti zucchero dovessero sciogliersi sulla superficie del piano di cottura, occorre che gli stessi vengano **immediatamente rimossi** dalla zona di cottura calda con una spatola in legno. Ciò eviterà possibili danneggiamenti alla superficie.



*La superficie di cottura del piano in vetroceramica è resistentissima. Tuttavia esso non è infrangibile e potrebbe venire danneggiato specialmente da oggetti appuntiti o duri che possono cadervi sopra con una certa forza. **Qualora la superficie del piano vetroceramico presentasse rotture, incrinature o fessure, spegnere l'apparecchio e non utilizzatelo per non incorrere nel pericolo di folgorazione! Interpellare subito il Servizio Assistenza.***

## 14.11 Pulizia del piano ad induzione

Il piano ad induzione non necessita di particolare manutenzione o pulizia. Ma nel caso in cui, dopo la cottura, rimanessero residui bruciati in prossimità della zona radiante, rimuoverli con un raschietto antigraffio, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. L'utilizzo costante del raschietto evita l'impiego di prodotti chimici per la pulizia del piano.

Prima di spostare o trascinare le pentole sul piano, accertarsi che su di esso non siano presenti granelli o impurità che potrebbero graffiarlo.

Non utilizzare spugne o detergenti abrasivi. Evitare i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detergenti per il bagno o quelli di tipo universale.



*Fare attenzione che il piano in vetroceramica caldo non venga a contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero. Queste sostanze possono danneggiare la superficie del piano e vanno pertanto rimosse immediatamente utilizzando un raschietto antigraffio.*

*Prima della cottura di cibi zuccherini si consiglia di trattare il piano in vetroceramica con un prodotto silconico specifico, in modo da isolare la superficie del piano dall'aggressione di eventuali residui di cibo bruciati.*



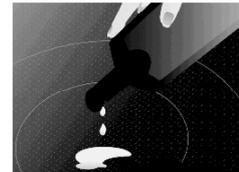
Per la pulizia della superficie del piano in vetroceramica, procedere nel seguente modo:

1. Rimuovere le incrostazioni più grossolane e i residui più tenaci utilizzando un raschietto antigraffio o una spugna speciale per superfici delicate.
2. Attendere il completo raffreddamento della superficie del piano, versare qualche goccia di detergente specifico e quindi strofinare con carta da cucina o con un panno pulito. In alternativa utilizzare una spugna speciale per superfici delicate.
3. Ripassare la superficie del piano con un panno inumidito, oppure con il lato liscio di una spugna speciale.

1



2



3



### 14.12 Pulizia del forno

Per una buona conservazione del forno occorre pulirlo regolarmente, meglio se dopo ogni uso, **dopo averlo lasciato raffreddare**: in questo modo sarà possibile asportare più facilmente i residui della cottura, evitando che brucino al successivo utilizzo del forno.

Pulire le parti in acciaio inox e le parti smaltate come descritto ai relativi paragrafi "14.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox" e "14.2 Pulizia delle superfici smaltate".

Estrarre tutte le parti removibili e lavarle separatamente; risciacquarle ed asciugarle accuratamente con un panno pulito.

#### 14.12.1 Pulizia pareti del forno

**Per la pulizia di questo tipo di forni non vanno mai usati prodotti detergenti.**

Le pareti del forno possono essere pulite con aceto bianco e risciacquate con un panno inumidito d'acqua. Successivamente riscaldare il forno per almeno un'ora a **150°C** per agevolarne la pulizia. Risciacquare ancora con un panno inumidito d'acqua tiepida dopo che il forno si sarà raffreddato.

#### 14.12.2 Pulizia della porta del forno

Si consiglia di mantenere la porta del forno sempre ben pulita. Utilizzare carta assorbente da cucina, in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.



***I prodotti «spray» per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per la pulizia della ventola e del sensore del termostato posti all'interno del vano forno.***



## 14.13 Sostituzione della lampada di illuminazione del forno

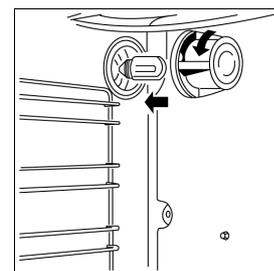


**Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.**

Procedere nel modo seguente:

- aprire la porta del forno;
- svitare in senso antiorario la calotta di protezione in vetro;
- svitare la lampada e sostituirla con un'altra adatta per **alte temperature (300 °C)** e con queste caratteristiche:

|          | Forno tradizionale | Forno "Combi Steam" |
|----------|--------------------|---------------------|
| Tensione | 230 V / 50 Hz      | 230 V / 50 Hz       |
| Potenza  | 15 W               | 25 W (alogeno)      |
| Attacco  | E14                | G9                  |



- Rimontare la calotta in vetro e riattivare l'erogazione di energia elettrica. E' possibile verificare il funzionamento della lampada interna del forno anche a porta chiusa ruotando la manopola di selezione funzione sulla posizione .



## 15. Manutenzione straordinaria

Periodicamente, il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione o sostituzione di parti soggette ad usura. Di seguito vengono fornite le istruzioni specifiche per ogni intervento di questo tipo.



**Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e chiudere il rubinetto dell'impianto gas.**

### 15.1 Smontaggio porta del forno

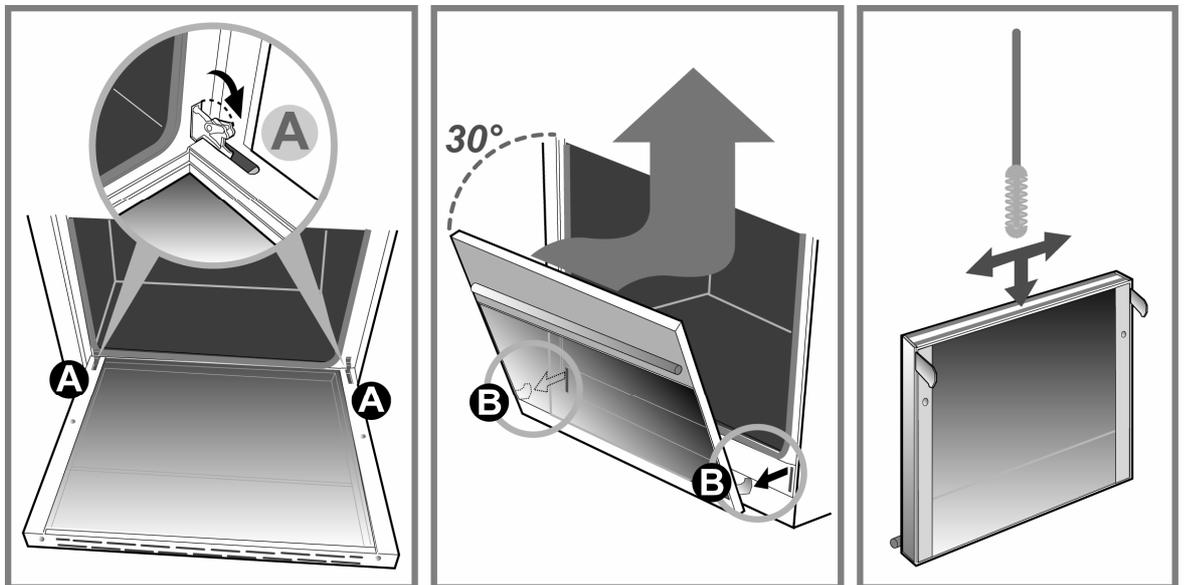
E' possibile smontare completamente la porta del forno per consentirne una più accurata pulizia.



*Questa operazione, benché prevista, non è alla portata di tutti. Occorre la forza necessaria a reggere la porta e un minimo di perizia per rimontarla. Se non si è certi di poterlo fare consigliamo di pulire la porta del forno senza smontarla o, in casi particolari, di rivolgersi al Centro Assistenza autorizzato più vicino.*

Per lo smontaggio della porta procedere come segue:

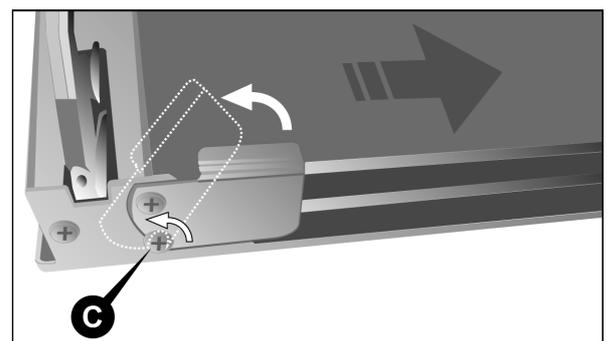
- aprire la porta del forno e sganciare le sicure delle cerniere ruotando all'indietro i relativi perni **A** (uno per ogni cerniera);
- socchiudere la porta del forno fino all'esaurimento della tensione di carico delle molle (la porta del forno formerà un angolo di circa 30°);
- con **entrambe le mani** accompagnare il movimento della porta verso la chiusura e contemporaneamente sollevarla verso l'alto;
- ruotare la parte inferiore della porta verso l'esterno liberando le cerniere **B** dalle proprie sedi.



E' possibile rimuovere il **vetro interno** per una più approfondita pulizia.

Procedere come segue:

- allentare la vite **C** con una **rotazione di mezzo giro** per consentire il sollevamento del piastrino ferma vetro destro e sinistro;
- sollevare i due piastrini ferma vetro e sfilare il vetro interno;
- per il rimontaggio del vetro procedere in senso inverso rispetto alle istruzioni sopra riportate.





Per la pulizia dell'area compresa tra il vetro esterno ed il vetro intermedio utilizzare uno **scovolino morbido** infilandolo nell'intercapedine tra i vetri, come mostrato a pag. 72.

Per il **rimontaggio** della porta procedere in senso inverso rispetto alle istruzioni riportate a pag. 72.

Una volta reintrodotti nelle proprie sedi le cerniere **B**, aprire la porta a fine corsa e riarmare le sicure delle cerniere, riabbassando i relativi perni **A** (uno per ogni cerniera).



**ATTENZIONE:** dopo il rimontaggio della porta forno occorre **riarmare sempre** le sicure delle cerniere.

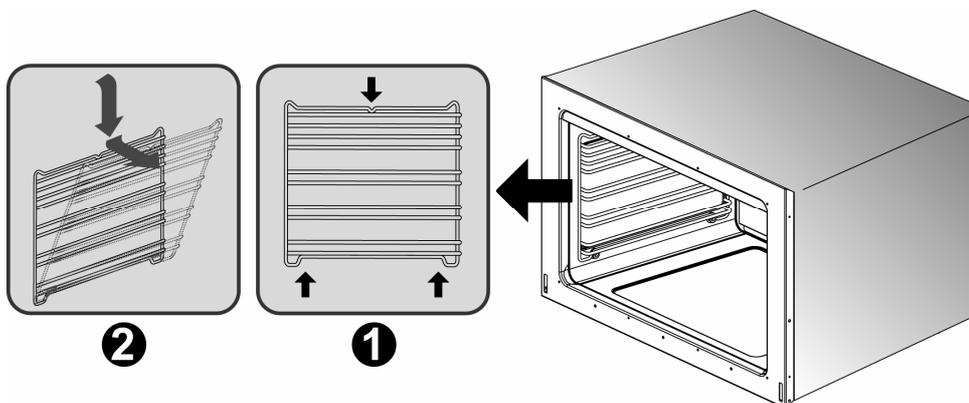


## 15.2 Rimozione dei telaietti reggigriglie laterali

I telaietti reggigriglie sono rimovibili per lavarli separatamente e per facilitare la pulizia delle pareti del forno. I telaietti sono agganciati alla parete del forno nei tre punti indicati dalle frecce in figura (dettaglio 1).

- Fare pressione con le dita verso il basso, come indicato nel dettaglio 2 in figura, in modo tale da sganciare il telaietto dal perno superiore;
- sollevare il telaietto verso l'alto ed estrarlo.

Per il rimontaggio procedere in senso inverso: collocare sui relativi perni la parte inferiore del telaietto e poi premere la parte superiore contro la parete del forno fino ad ottenere l'incastro con il perno.



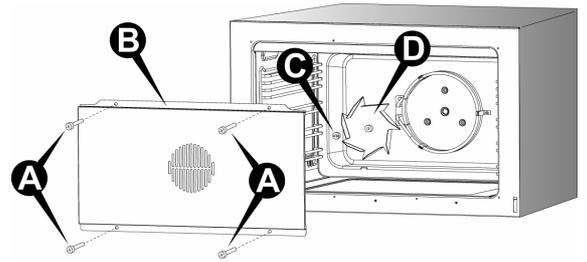


### 15.3 Smontaggio e pulizia della ventola interna del forno

La ventola interna del forno ventilato potrebbe richiedere una periodica pulizia. Per lo smontaggio della ventola procedere come segue:

- **accertarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disinserita;**
- rimuovere tutti i componenti interni del forno (griglie, leccarde);
- svitare ed estrarre le quattro viti **A** del carter di copertura;
- sfilare il carter di copertura **B**;
- con l'aiuto di una moneta svitare il dado di fissaggio **C** della ventola (questa filettatura è inversa, per svitare girare **in senso orario**);
- rimuovere la ventola **D** e lavarla immergendola in acqua calda e detergente per piatti. **Non utilizzare in nessun caso detersivi abrasivi, corrosivi, prodotti in polvere o spugnette metalliche.** Risciacquare la ventola e asciugarla accuratamente.

Rimontare la ventola e il carter di copertura procedendo in senso inverso alle istruzioni di smontaggio.

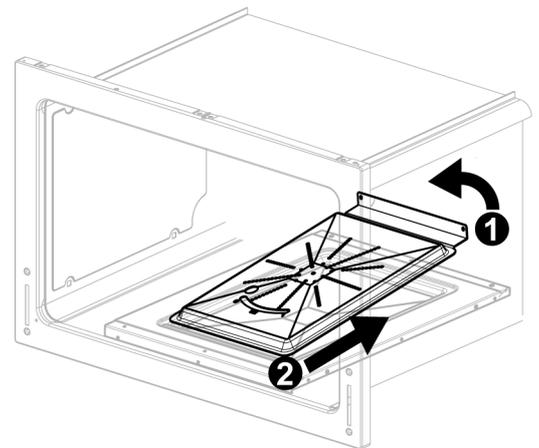


### 15.4 Pulizia del serbatoio dell'acqua

Dopo avere rimosso il carter di copertura **B** della ventola come indicato al paragrafo "15.3", togliere il coperchio del serbatoio sollevando il lato posteriore verso l'apertura del forno (dettaglio 1) e sfilarlo dalla guida (dettaglio 2).

Seguire le istruzioni indicate nel paragrafo "14.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox".

Per il rimontaggio procedere in senso inverso rispetto alle istruzioni sopra riportate.

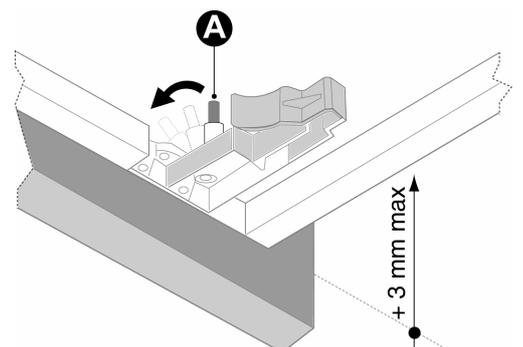


Eventuali presenze di calcare possono essere rimosse **utilizzando aceto**; evitare l'uso di **sostanze chimiche per prevenire la possibile intossicazione degli alimenti.**

### 15.5 Regolazione altezza del cassetto

Nel lato inferiore del cassetto, alle estremità destra e sinistra, vi sono le "clip" di regolazione dell'altezza.

Ruotando la levetta **A** si ottiene l'innalzamento del cassetto di **3 mm**.





---

**IT**

---

**B00090 ZS3359 01/13**