



MANUALE D'USO

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.

1. Informazioni generali	5
1.1 Assistenza tecnica	5
2. Avvertenze per la sicurezza e l'uso	6
3. Installazione	8
3.1 Avvertenze generali	8
3.2 Montaggio piedini regolabili	9
3.3 Montaggio modanatura anteriore	9
3.4 Montaggio protezione antispruzzo	10
3.5 Collegamento elettrico	11
3.6 Potenze del piano vetroceramico	13
3.7 Potenza del grill a roccia vulcanica	13
3.8 Ventilazione dei locali che ospitano apparecchi a gas	13
3.9 Collegamento gas	14
3.10 Regolazioni gas	17
3.11 Allacciamento al gas liquido	17
4. Operazioni finali	18
4.1 Livellamento della cucina al pavimento	18
5. Descrizione dei comandi	19
5.1 Il pannello frontale	19
6. Uso del piano di cottura	25
6.1 Accensione dei bruciatori	25
6.2 Spegnimento dei bruciatori	25
7. Uso della friggitrice	26
7.1 Prima di mettere in funzione la friggitrice	26
7.2 Come friggere	26
7.3 Tempi indicativi di frittura	27
7.4 Spegnimento	27
8. Uso del fry-top / bistecchiera	28
8.1 Prima di mettere in funzione il fry-top / bistecchiera	28
8.2 Accensione	28
8.3 Tabella d'uso del regolatore di energia	28
8.4 Spegnimento	28
9. Uso del grill a roccia vulcanica	29
9.1 Prima di mettere in funzione il grill	29
9.2 Messa in funzione	29
9.3 Tabella d'uso del regolatore di energia	30
9.4 Spegnimento	30
10. Uso del piano vetroceramico	31
10.1 Avvertenze generali	31
10.2 Accensione	31
10.3 Spegnimento	31

11. Uso dei forni	32
11.1 Avvertenze generali	32
11.2 Cassetto ripostiglio	32
11.3 Uso del forno elettrico multifunzione	32
11.4 Uso del forno ausiliario a convezione naturale	34
11.5 Uso del forno elettrico ventilato	35
11.6 Uso del forno grill a convezione naturale	36
12. Consigli di cottura	37
12.1 Consigli per il corretto uso dei bruciatori di piano	37
12.2 Consigli per il corretto uso della friggitrice	37
12.3 Consigli per il corretto uso del fry-top / bistecchiera	37
12.4 Consigli per il corretto uso del grill a roccia vulcanica	37
12.5 Consigli per il corretto uso del piano vetroceramico	38
12.6 Consigli per il corretto uso del forno	38
13. Pulizia e manutenzione	41
13.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox	41
13.2 Pulizia delle superfici smaltate	41
13.3 Pulizia delle superfici verniciate	41
13.4 Pulizia delle manopole e del pannello comandi	41
13.5 Pulizia delle griglie e dei bruciatori	41
13.6 Pulizia delle candelette e termocoppie	42
13.7 Pulizia della friggitrice	42
13.8 Pulizia del fry-top / bistecchiera	42
13.9 Pulizia del grill a roccia vulcanica	43
13.10 Pulizia del piano vetroceramico	43
13.11 Pulizia del forno	44
13.12 Sostituzione della lampada di illuminazione del forno	44
14. Manutenzione straordinaria	45
14.1 Smontaggio porta del forno	45
14.2 Rimozione dei telaietti reggigriglie laterali	46
14.3 Smontaggio e pulizia della ventola interna del forno	46
14.4 Regolazione altezza del cassetto	46

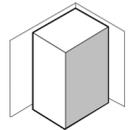
Il presente manuale d'uso è parte integrante del prodotto acquistato. L'operatore è tenuto alla corretta conservazione del presente manuale d'uso facendo in modo che esso sia sempre disponibile per la consultazione durante le operazioni d'uso e manutenzione del prodotto. Conservare il presente manuale 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.

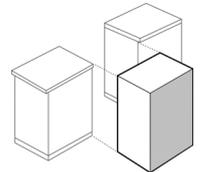
CLASSI DI APPARECCHI

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 risponde alle esigenze delle direttive comunitarie:

- **73/23/CEE** relativa alla "Bassa tensione".
- **89/336/CEE** relativa alla "Perturbazione elettromagnetica".
- **90/396/CEE** relativa agli "Apparecchi a gas".
- **89/109/CEE** relativa ai "Materiali in contatto con gli alimenti".

L'apparecchio è conforme alla **Direttiva 2002/95/CE (RoHS - Reduction of Hazardous Substances)** 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



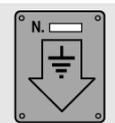
QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DELLA CUCINA. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE LA CUCINA. SE PRESENTE CONSERVARE ANCHE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



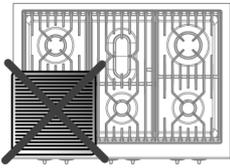
AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL PIANO, VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE "ZERO" (SPENTO).



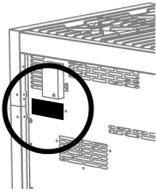
MAI IMMETTERE OGGETTI INFIAMMABILI NEL FORNO: QUALORA VENISSE INCIDENTALMENTE ACCESO POTREBBE INNESCARSI UN INCENDIO. **IN CASO D'INCENDIO: CHIUDERE IL RUBINETTO GENERALE DI ALIMENTAZIONE GAS E DISINSERIRE LA CORRENTE ELETTRICA;** NON GETTARE ACQUA SULL'OLIO IN FIAMME O CHE STA FRIGGENDO. NON TENERE 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.
LA TARGHETTA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.



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 ROVESCIAMENTI. EVITARE DI LASCIARE LA PORTA DEL FORNO APERTA SIA DURANTE IL FUNZIONAMENTO CHE NEI MINUTI SUCCESSIVI ALLO SPEGNIMENTO. EVITARE ALTRESÌ 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.



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 DELLE CUCINE



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 l'impugnatura della maniglia porta forno per operazioni di movimentazione, compresa quella necessaria per togliere l'apparecchiatura dall'imballo.



3.2 Montaggio piedini regolabili

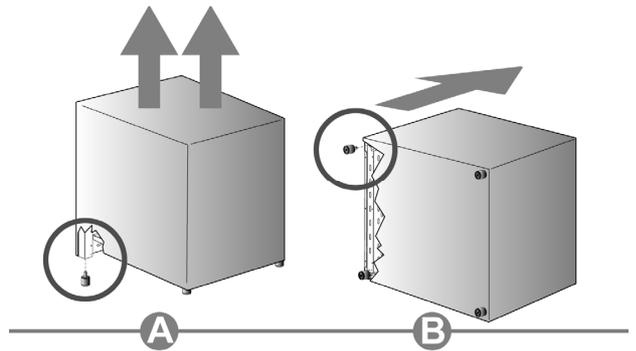
i

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.

La cucina viene consegnata con i piedini smontati. Prima di qualsiasi movimentazione e allacciamento estrarre i piedini dall'interno dell'imbballaggio e avvitarli sulla cucina. E' possibile procedere in due modi:

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

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



i

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

3.3 Montaggio modanatura anteriore

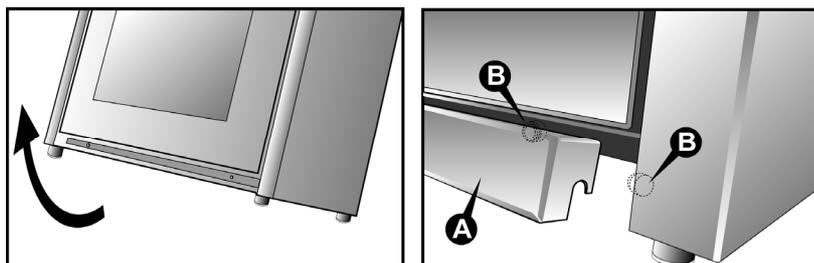
Per il modello di **cucina da 70 cm con doppio forno** è disponibile di serie una modanatura anteriore di complemento della linea estetica della cucina.

i

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 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** (2 per ogni lato) già presenti sulla cucina.



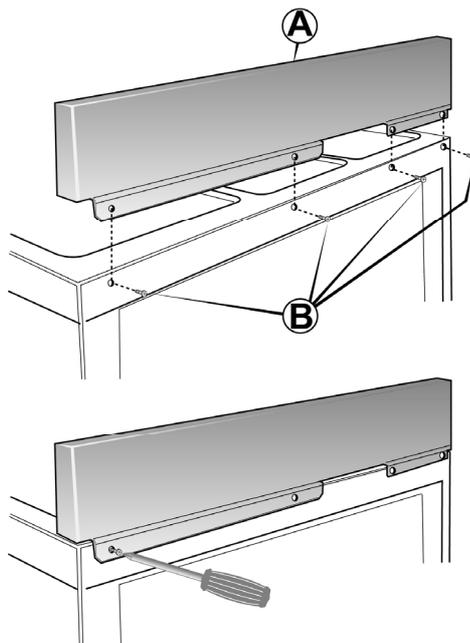


3.4 Montaggio protezione antispruzzo

i

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

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

**i**

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.



3.5 Collegamento elettrico



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

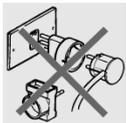
La targhetta non deve mai essere rimossa.



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.

3.5.1 Sezione dei cavi di alimentazione elettrica

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

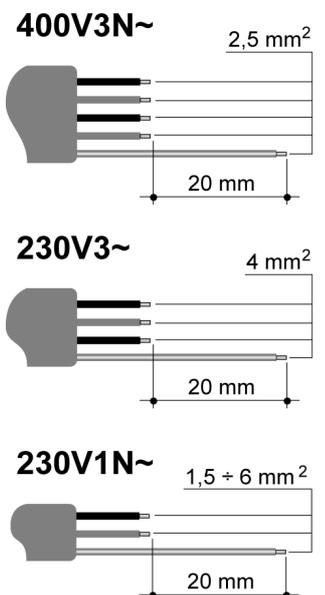
Funzionamento a 400V3N~ (modelli collegati secondo lo SCHEMA "A"): utilizzare un cavo pentapolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 5 x 2,5 mm²).

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 mm²).

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 mm²); **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 mm²); **oltre 5,4 kW fino a 7 kW** utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 4 mm²); **oltre 7 kW** utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 6 mm²).

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.

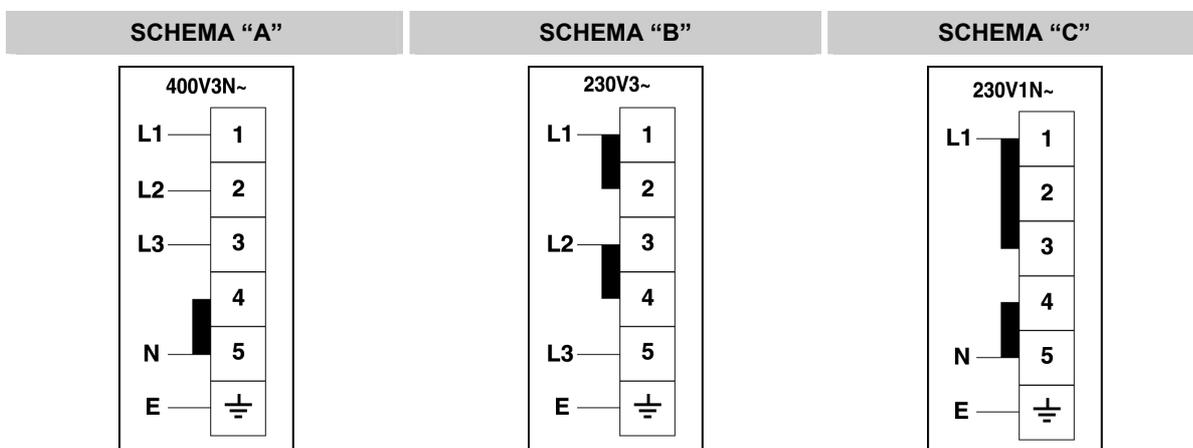




3.5.2 Tipo di alimentazione

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

MODELLO	POTENZA kW	ALIMENTAZIONE
CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO)	2,2	SCHEMA "C"
CUCINA 6 FUOCHI (1 FORNO)	2,9	
CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + M	2,9	
CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + B / T / C	5,3	
CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + F	5,1	
CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + G	5,4	
CUCINA PIANO VETROCERAMICO (1 FORNO) (4 RESISTENZE)	9,8	SCHEMA "A"
CUCINA PIANO VETROCERAMICO (1 FORNO) (5 RESISTENZE)	12,7	
CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI)	3,9	SCHEMA "C"
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	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + B / T + C	9,4	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + B / T + F	9,2	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + B / T + G	9,5	
CUCINA PIANO VETROCERAMICO (2 FORNI) (5 RESISTENZE)	13,7	SCHEMA "A"
CUCINA PIANO VETROCERAMICO (2 FORNI) (4 RESISTENZE)	12,3	

M = MEGA WOK

B = BISTECCHIERA

T = FRY-TOP

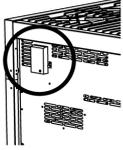
C = PIASTRA VETROCERAMICA

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".

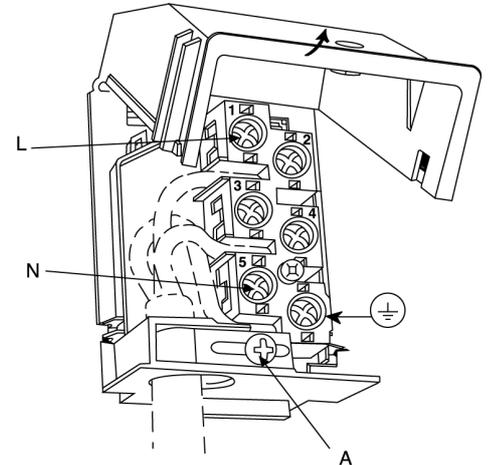


3.5.3 Sostituzione del cavo elettrico

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:

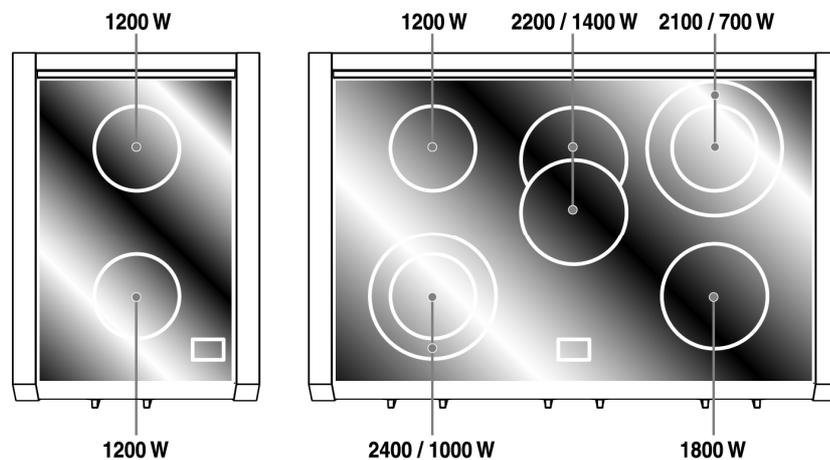
- aprire la scatola della morsettiera;
- svitare la vite **A** che blocca il cavo;
- allentare i contatti a vite e sostituire il cavo con uno di lunghezza uguale e corrispondente alle caratteristiche descritte nella tabella al paragrafo "3.5.1 Sezione dei cavi di alimentazione elettrica";
- il conduttore 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**.



3.6 Potenze del piano vetroceramico

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 "I" è riferito al diametro interno; ad eccezione dell'elemento riscaldante centrale il cui valore che segue il simbolo "I" è riferito al diametro anteriore.



3.7 Potenza del grill a roccia vulcanica

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.

3.8 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.

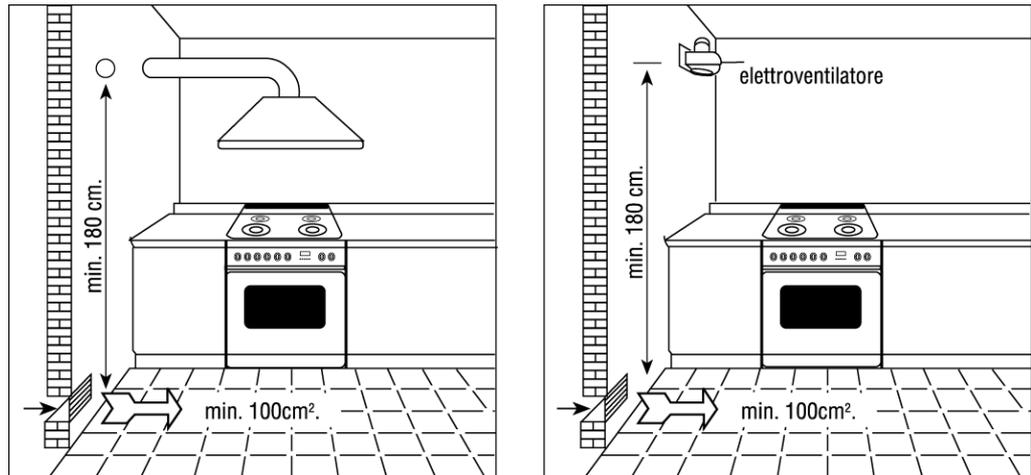
Questo apparecchio può essere installato soltanto in locali ben ventilati, secondo le norme in vigore, tali da permettere, con aperture su pareti esterne o con appositi condotti, una corretta ventilazione naturale o forzata che assicuri in modo **permanente e sufficiente** tanto l'immissione dell'aria 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 cm²**.

Per l'indispensabile immissione di aria fresca nell'ambiente occorrerà prevedere un'analogha apertura di almeno **100 cm²** 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 m³/h** per ogni kW di potenza (vedere potenza totale in kW riportata sulla targa caratteristiche dell'apparecchio).



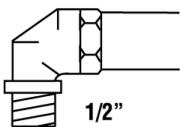
In tutti gli altri casi, quando cioè sono presenti nello stesso ambiente altri apparecchi a gas, oppure, qualora non fosse possibile avere una ventilazione naturale diretta, occorrerà realizzare una ventilazione naturale indiretta od una ventilazione forzata: **per questo tipo di intervento sarà necessario 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.

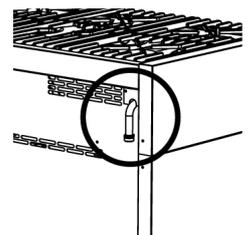
3.9 Collegamento gas



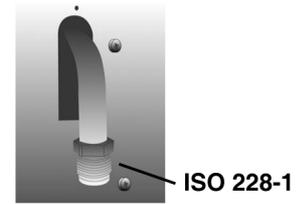
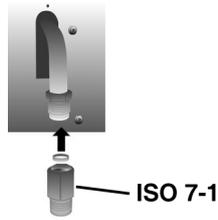
Gli apparecchi a gas per uso domestico, non collegati ad un condotto di evacuazione dei prodotti di combustione, non devono provocare una concentrazione di monossido di carbonio che possa rappresentare un rischio di natura tale da intaccare la salute delle persone esposte in funzione del tempo di esposizione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



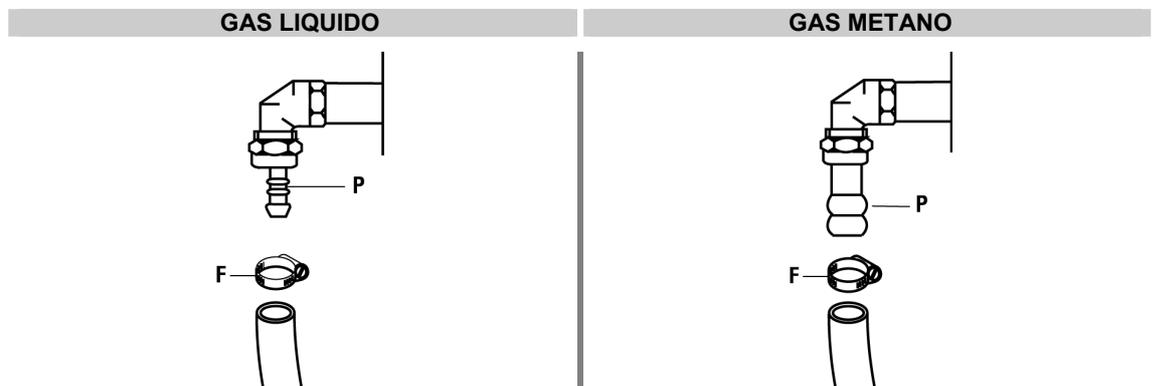
Per il gas butano e propano, occorrerà prevedere un riduttore di pressione conforme alle norme **UNI-CIG 7432**. Le guarnizioni di tenuta dovranno essere conformi alle norme **UNI-CIG 9264**. Terminate le operazioni di collegamento gas, controllare la tenuta dei raccordi con una soluzione di acqua e sapone.

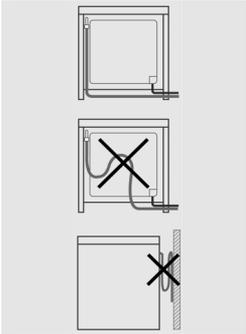


AT	•	
BE	•	
CH	•	
DE	•	
DK	•	
ES	•	•
FI	•	•
FR		•
GB	•	
IE	•	
IT	•	•
NL	•	
NO	•	•
PT	•	•
SE	•	•

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.



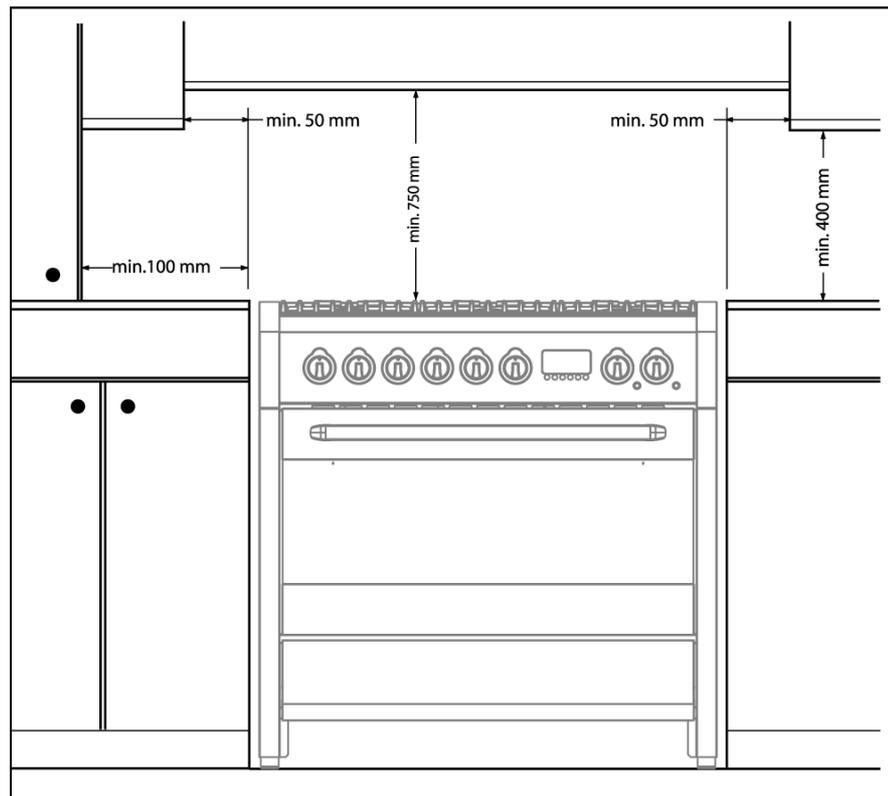


Utilizzando **tubi flessibili in gomma** con lunghezza max. **1500 mm**:

- 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 dal diagramma seguente.*

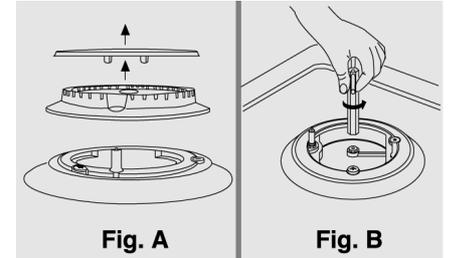




3.10 Regolazioni gas

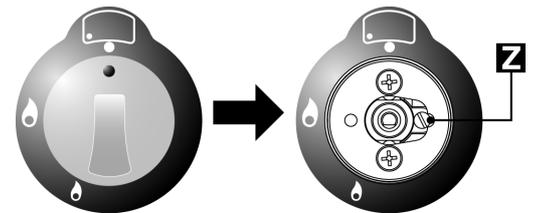
Se l'apparecchio di cottura risulta predisposto per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, occorrerà sostituirne gli iniettori, regolare la portata minima e cambiare il portagomma. Per sostituire gli iniettori del piano di cottura, è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- 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. 18);
- 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.



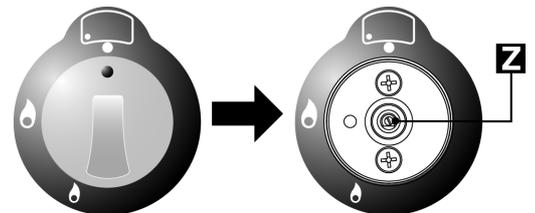
3.10.1 Portata minima dei rubinetti di piano valvolati

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



3.10.2 Portata minima dei rubinetti di piano non valvolati

- Accendere il bruciatore e ruotare la manopola di comando verso la posizione di portata minima **♠**;
- estrarre la manopola;
- inserire un cacciavite piccolo nell'asta del rubinetto e regolare la vite interna **Z** fino ad ottenere una corretta fiamma di minimo;
- rimontare la manopola.

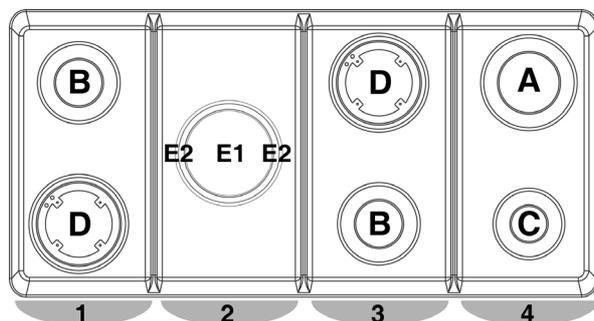


- *Svitare la vite **Z** di regolazione per aumentare la portata, oppure avvitarela per diminuire la portata.*
- *La regolazione è corretta quando la fiamma minima misura circa 3 o 4 mm.*
- *Per il gas butano/propano, la vite di regolazione andrà avvitata a fondo.*
- *Quando si passa bruscamente dalla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

3.11 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 4 moduli indicati:

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

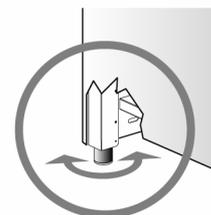
TABELLA GENERALE INIETTORI

TIPO DI GAS	mBar	UGELLO N.	BRUCIATORI 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) 95 (E2)	MEGA WOK (E1/E2)	4500	330	428 l/h
G.P.L. BUTANO PROPANO	30 28 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) 66 (E2)	MEGA WOK (E1/E2)	4500	330	327 g/h

4. Operazioni finali

4.1 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.**

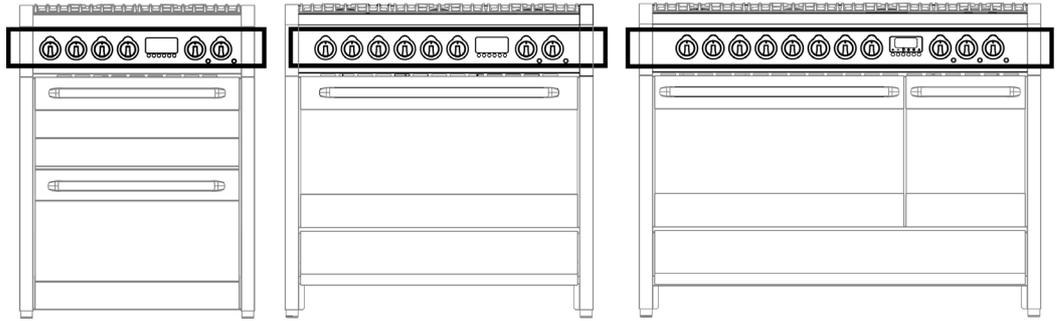


5. Descrizione dei comandi

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 .

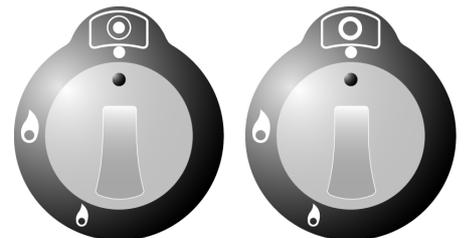


DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI – Descrizione dei simboli

	POSTERIORE SINISTRO		POSTERIORE DESTRO
	POSTERIORE CENTRALE SINISTRO		POSTERIORE CENTRALE DESTRO
	ANTERIORE CENTRALE		POSTERIORE CENTRALE
	ANTERIORE CENTRALE SINISTRO		ANTERIORE CENTRALE DESTRO
	ANTERIORE SINISTRO		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.



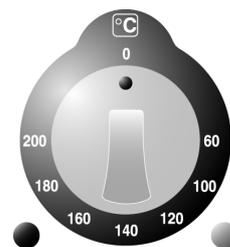
DISPOSIZIONE DELLE CORONE DEL BRUCIATORE – Descrizione dei simboli

	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



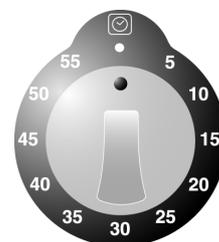
POSTERIORE



ANTERIORE

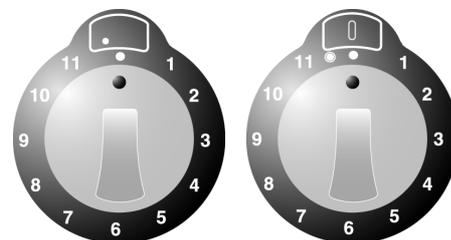
DESCRIZIONE MANOPOLA CONTAMINUTI (FRIGGITRICE E GRILL)

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

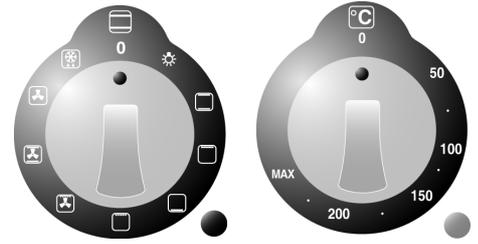


ANTERIORE DESTRO



DESCRIZIONE MANOPOLE DEL 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.

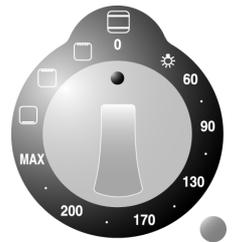
Il forno è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola di selezione funzione sul simbolo ☀.

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. Essa consente 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 **60** a **MAX**). Sulla stessa manopola è anche possibile impostare le funzioni descritte in tabella.



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 ☀.

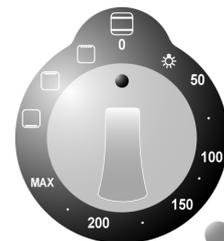
DESCRIZIONE DEI SIMBOLI DELLA MANOPOLA DEL FORNO ELETTRICO AUSILIARIO

	ACCENSIONE DELLA LAMPADA INTERNA DEL FORNO		ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE
60÷MAX	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.

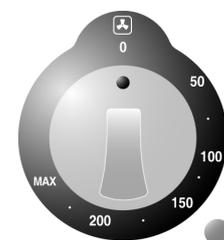
Il forno grill è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola sul simbolo ☀.

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI

	ACCENSIONE DELLA LAMPADA INTERNA DEL FORNO		ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE
50÷MAX	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 E USO DELL'OROLOGIO ANALOGICO ELETTRONICO + CONTAMINUTI CON FINE COTTURA DEL FORNO ELETTRICO



	PULSANTE CONTAMINUTI
	PULSANTE FINE COTTURA
	PULSANTE REGOLAZIONE ORARIO E RESET
	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.

Premendo il tasto per **1 o 2 secondi** si pone termine all'intermittenza del display e si può iniziare la regolazione dell'ora corrente. Premendo 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. Passati **6 o 7 secondi** dall'ultima pressione l'orologio partirà dall'ora impostata.



*La suoneria che interverrà al termine di ogni programmazione sarà composta da **8 segnali acustici che si ripeteranno per 3 o 4 volte ad intervalli di circa 1 minuto e mezzo**. Può comunque essere interrotta in qualsiasi momento premendo un tasto qualsiasi.*

CONTAMINUTI

Questa funzione non interrompe la cottura ma aziona soltanto la suoneria.

- Premendo il tasto il display si illumina come mostrato in **Fig. 1**;
- **entro 6 o 7 secondi** premere i tasti **+** o **-** per impostare il timer contaminuti. Ad ogni pressione si illuminerà o spegnerà **1 segmento esterno** che rappresenterà **1 minuto** di cottura (in **Fig. 2** sono rappresentati 10 minuti di cottura);
- passati 6 o 7 secondi dall'ultima pressione partirà il conto alla rovescia al termine del quale interverrà la suoneria;
- durante il conto alla rovescia è possibile visualizzare l'ora corrente premendo **una volta** il tasto e ripremendolo si ritornerà al display contaminuti.



Fig. 1



Fig. 2



Al termine del conto alla rovescia occorre fermare manualmente il forno ruotando la manopola termostato e la manopola di selezione funzione sulla posizione "0".

PROGRAMMAZIONE

Durata cottura: premendo il tasto è possibile impostare la durata della cottura. Prima di impostarla è necessario ruotare la manopola termostato sulla temperatura desiderata per la cottura e la manopola di selezione funzione su una posizione qualsiasi.



Per impostare la durata di cottura agire come segue:

- premere per **1 o 2 secondi** il tasto ; la **lancetta** si posizionerà sulla posizione 12 (**Fig. 3**);
- tramite i tasti **-** e **+** è possibile impostare la durata della cottura: ogni pressione del tasto **+** corrisponde all'aggiunta di **1 minuto** alla durata della cottura e ogni **12 minuti** si illuminerà un nuovo **segmento interno** (in **Fig. 4** è rappresentata una durata di 1 ora);
- una volta raggiunta la durata desiderata la cottura partirà **dopo circa 6 secondi** dall'ultima pressione esercitata sui tasti **-** o **+**;
- una volta cominciata la cottura, sul display compariranno l'ora corrente rappresentata dai **segmenti fissi** e i minuti restanti per completare la cottura rappresentati dai **segmenti lampeggianti** (ogni segmento lampeggiante indica **12 minuti** di cottura residua);
- arrivato al termine della cottura il timer disattiverà gli elementi riscaldanti del forno, entrerà in funzione la suoneria e **lampeggeranno i numeri sul quadrante**;
- è anche possibile azzerare la durata annullando il programma impostato: premendo il tasto per **1 o 2 secondi** infatti, si otterrà la cancellazione della durata impostata e si dovrà procedere allo spegnimento manuale del forno.

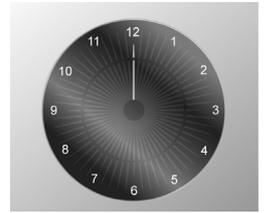


Fig. 3



Fig. 4



Attenzione: non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 6 ore.

Inizio cottura: è possibile, oltre ad impostare una durata di cottura, definire anche l'orario di partenza della cottura (con un ritardo massimo di **12 ore** rispetto all'ora corrente).

Per impostare l'ora di inizio/fine cottura agire come segue:

- impostare la durata di cottura come descritto al paragrafo precedente;
- **entro 6 o 7 secondi** dall'ultima pressione dei tasti **-** o **+** ripremere il tasto . Tramite i tasti **-** e **+** impostare l'ora di fine cottura;
- passati 6 o 7 secondi dall'ultima pressione il display indicherà l'ora corrente, l'ora di inizio e di fine cottura che saranno rappresentate dai **segmenti interni illuminati**. Finché l'ora corrente non coincide con l'inizio cottura i segmenti sul display saranno **fissi**; non appena l'ora corrente raggiungerà quella d'inizio prefissata tutti i segmenti interni cominceranno a **lampeggiare** indicando che il forno ha cominciato la cottura;
- arrivato al termine della cottura il timer disattiverà gli elementi riscaldanti del forno, entrerà in funzione la suoneria e **lampeggeranno i numeri sul quadrante**;
- per annullare tutto il programma impostato bisogna tenere premuto per **1 o 2 secondi** il tasto : se la cottura è già cominciata si dovrà procedere allo spegnimento manuale del forno;
- 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



Attenzione: perché il forno cominci le cotture in seguito alla programmazione appena descritta è necessario che la **manopola termostato** e la **manopola di selezione funzione** siano regolarmente posizionati sulla temperatura e la funzione desiderate.

FUNZIONE "DEMO"

Sui modelli dotati di programmatore analogico/digitale è prevista una funzione "DEMO" che disattiva le resistenze lasciando le altre funzioni invariate. Per attivarla è sufficiente premere per **3 o 4 secondi** i tasti , **-**, e **+**. Un **bip di conferma**, avviserà l'utente che la funzione è attivata. Per disattivarla è sufficiente seguire lo stesso procedimento.



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.



Apparecchi non dotati di valvola di sicurezza: non è necessario mantenere premuta la manopola (il bruciatore sarà operativo immediatamente). Occorre però fare attenzione che **in caso di spegnimento fortuito della fiamma** il gas continuerà ad uscire dal bruciatore.

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.



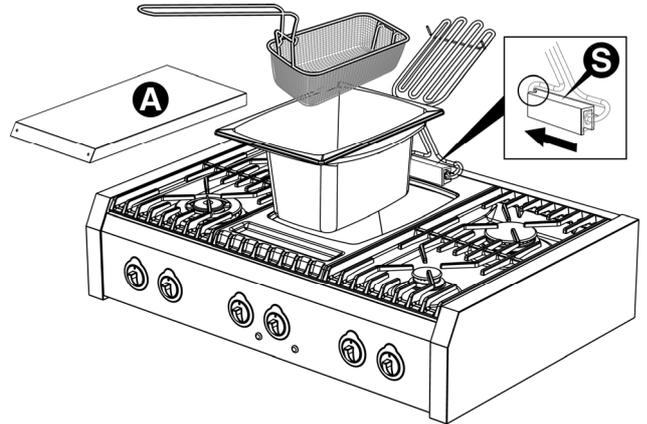
Quando si utilizzano i bruciatori si consiglia di rimuovere dalla propria sede il coperchio **A** di protezione (disponibile solo su alcuni modelli).

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.

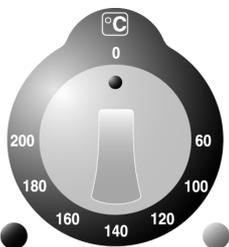


L'elemento riscaldante **non va mai azionato** senza che nella vasca di frittura sia presente olio o grasso nelle quantità e caratteristiche più sopra descritte.

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

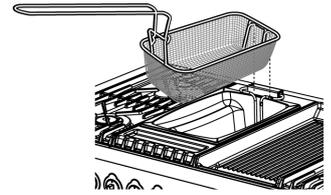
Procedere nel modo seguente:

- 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;



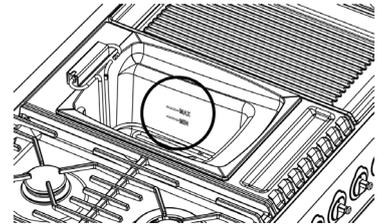


- controllare di tanto in tanto lo stato di frittura dei cibi sollevando periodicamente il cestello; quando le vivande saranno croccanti al punto desiderato, estrarre completamente il cestello dal liquido di frittura ed agitare leggermente affinché il liquido residuo fuoriesca più rapidamente;
- appendere 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.



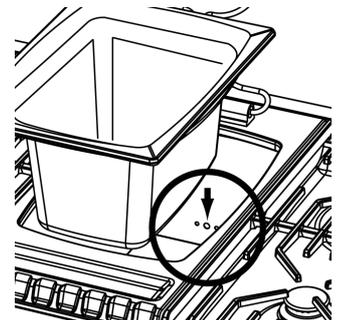
L'acqua contenuta nelle vivande scende sul fondo della vasca di frittura, nella cosiddetta zona fredda. In questo modo è praticamente escluso che il liquido di frittura possa debordare dalla vasca. Anche le particelle di cibo, che durante la frittura fuoriescono dal cestello, scendono nella zona fredda.

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. (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".



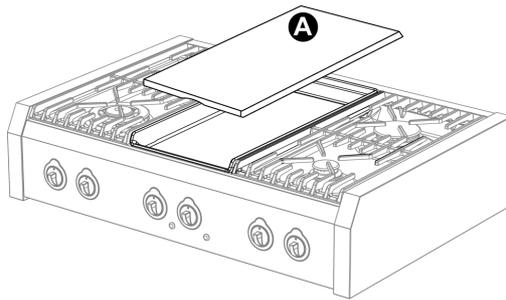
8. Uso del fry-top / bistecchiera



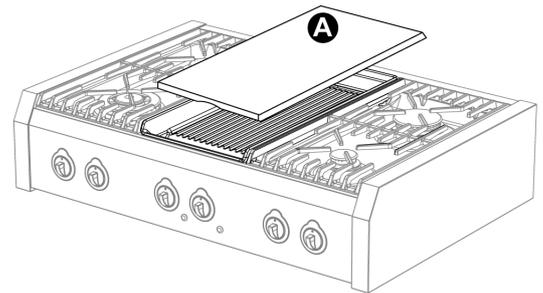
Durante il normale funzionamento l'apparecchio si riscalderà notevolmente: occorrerà pertanto usare le dovute cautele. **Non lasciare avvicinare i bambini.** Sorvegliare il fry-top/bistecchiera per tutto il tempo di funzionamento.

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 "13.8 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.



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

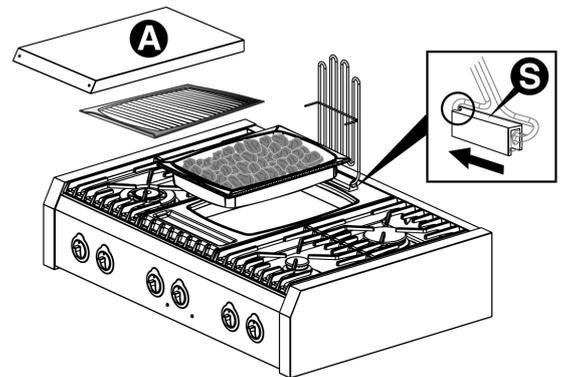
9.1 Prima di mettere in funzione il grill

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 "13.9 Pulizia del grill a roccia vulcanica".

9.2 Messa in funzione

Procedere nel modo seguente:

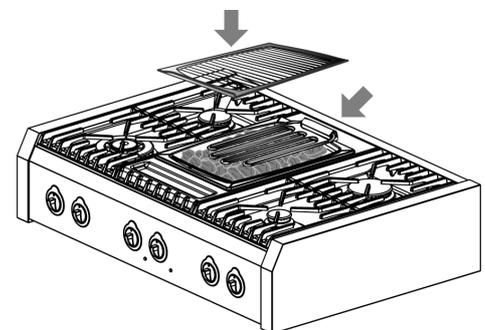
- asportare la griglia in ghisa **con molta cautela** in quanto fragile agli urti;
- sollevare verso l'alto l'elemento riscaldante e fermarlo spostando verso sinistra il sistema di bloccaggio **S** come mostrato in figura;
- riempire la vasca di protezione con la roccia vulcanica, avendo cura di sistemarla 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 13.9.

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 è dotato di zone di cottura di diametri e potenze diversi (vedere paragrafo "3.6 Potenze del piano vetroceramico"). La loro posizione è chiaramente indicata da cerchi e il calore è delimitato entro i diametri tracciati sul vetro.

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.

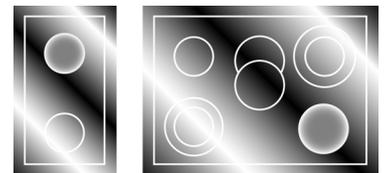


Alcune manopole sono dotate di una posizione di **riscaldamento supplementare (piastra a doppio elemento riscaldante)**. Per attivare anche quest'ultima ruotare la manopola del regolatore di energia sulla posizione ●.

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 dei forni

11.1 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. 23.

Non tentare di smontare la porta del forno senza aver consultato con attenzione le relative istruzioni (leggere in proposito il paragrafo "14.1 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.

11.2 Cassetto ripostiglio

Le cucine sono dotate di un cassetto ripostiglio situato nella parte inferiore, sotto il forno. Alloggiare nel cassetto soltanto gli accessori metallici della cucina.

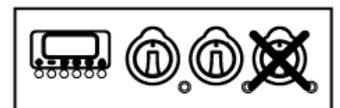


Non tenere all'interno del cassetto materiali infiammabili come stracci, carta od altro.

11.3 Uso del forno elettrico multifunzione

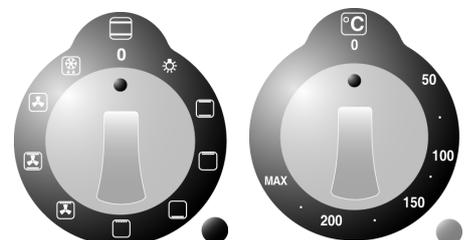


Il display di fine cottura e le manopole di comando del forno principale **non influenzano** in alcun modo il funzionamento del forno ausiliario.



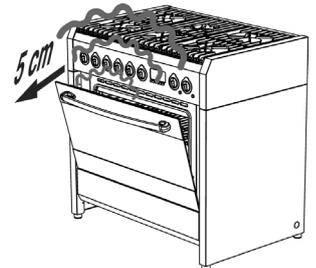
11.3.1 Prima accensione del forno

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.



11.3.2 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 .



Dopo la fase di preriscaldamento ed avere inserito la pietanza nel forno, si avvertirà una fuoriuscita d'aria tra il lato superiore della porta e il lato inferiore del piano. **Nel caso ciò non si verificasse, spegnere l'apparecchio e contattare immediatamente il Centro Assistenza.**

11.3.3 Cottura a convezione

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

11.3.4 Cottura al grill ventilato

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

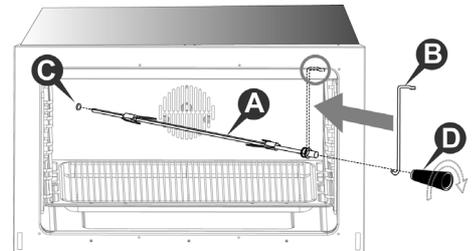
11.3.5 Cottura al grill + girarrosto

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.

11.3.6 Cottura al girarrosto

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**.



11.3.7 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.

11.3.8 Spegnimento del forno

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



11.4 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:

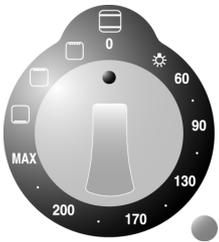
- un elemento riscaldante posizionato sulla suola del forno (in basso);
- un elemento riscaldante posizionato sul cielo del forno (in alto) + grill.



11.4.1 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.



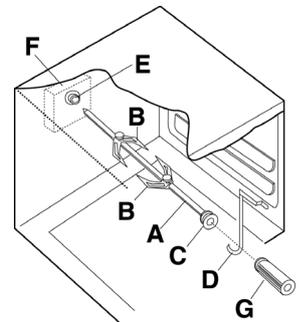
11.4.2 Cottura al grill (forno ausiliario)

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.

11.4.3 Cottura al girarrosto (forno ausiliario)

Ruotare la manopola del termostato sulla posizione  e lasciare preriscaldare il forno ausiliario per circa 5 minuti. Nel frattempo procedere come segue:

- 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.



11.4.4 Spegnimento del forno ausiliario

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



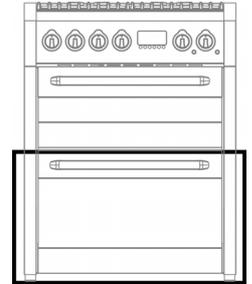
11.5 Uso del forno elettrico ventilato



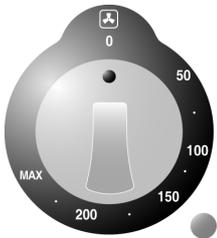
*Il display di fine cottura e la manopola di comando del forno ventilato **non influenzano** in alcun modo il funzionamento del forno grill.*



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



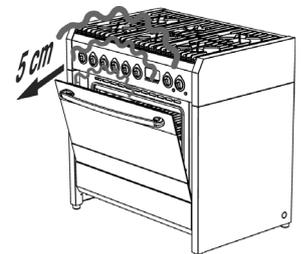
11.5.1 Prima accensione del forno



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 30-40 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.



11.5.2 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.

11.5.3 Spegnimento del forno

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



11.6 Uso del forno grill a convezione naturale

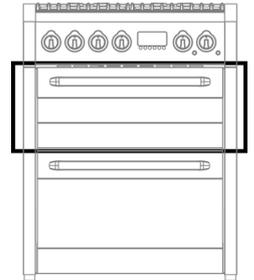


La manopola di comando del forno grill **non influenza** in alcun modo il funzionamento del forno ventilato.



Il forno grill a convezione naturale è dotato di:

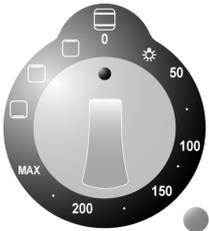
- un elemento riscaldante posizionato sulla suola del forno (in basso);
- un elemento riscaldante posizionato sul cielo del forno (in alto) + grill.



11.6.1 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.



11.6.2 Cottura al grill

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.

11.6.3 Cotture tradizionali

Per un riscaldamento differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze: portare il selettore funzioni sulla posizione  (caldo sopra) oppure  (caldo sotto).

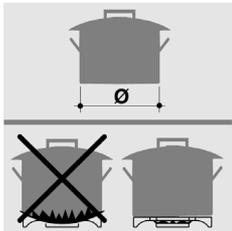
11.6.4 Spegnimento del forno grill

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



12. Consigli di cottura

12.1 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

12.2 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 "13.7.1 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.

12.3 Consigli per il corretto uso del fry-top / bistecchiera

La piastra del **fry-top** è liscia; mentre quella della **bistecchiera** 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/bistecchiera 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.

12.4 Consigli per il corretto uso del grill a roccia vulcanica

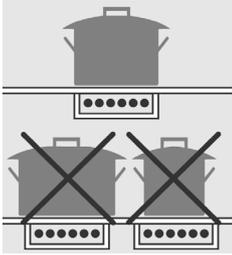
La cottura dei cibi sulla griglia in ghisa causa un'abbondante emanazione di fumi. Talvolta, durante la cottura di carni troppo grasse, potrebbe verificarsi la comparsa di piccole fiammelle simili a quelle che si verificano nelle cotture a barbecue (per la soluzione dell'inconveniente vedere paragrafo 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, carbonare, blanquette, coniglio alla birra, lingua di manzo (vedere istruzioni al paragrafo 9.2).



12.5 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.

12.6 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.

12.6.1 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.

12.6.2 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.



12.6.3 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.



Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo della leccarda si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi.

Nella cottura al grill la leccarda va sempre posizionata nella 1ª guida dal basso.

12.6.4 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.

12.6.5 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.

12.6.6 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.



12.6.7 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 KG.	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO		TEMPERATURA °C		TEMPO IN MINUTI
		CONVEZIONE 	TRADIZIONALE 	CONVEZIONE 	TRADIZIONALE 	
DOLCI						
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
CARNE						
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
STRACOTTI						
STRACOTTO DI MANZO	1	1	2	175	200	120
STRACOTTO DI VITELLO	1	1	2	175	200	110
PESCI						
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
SFORMATI						
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 KG.	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPERATURA °C	TEMPO 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 KG.	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPERATURA °C	TEMPO 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 KG.	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPO 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.



13. 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.

13.1 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.

13.2 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.).

13.3 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.

13.4 Pulizia delle manopole e del pannello comandi

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

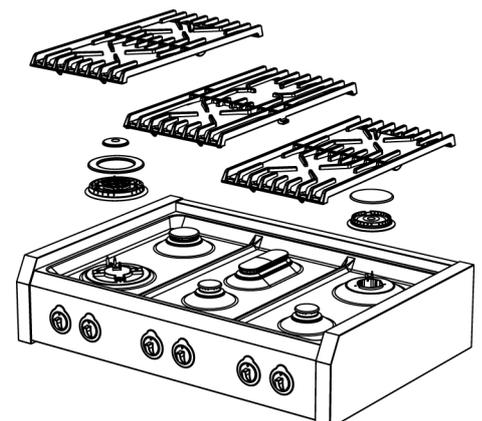
13.5 Pulizia delle griglie e dei bruciatori

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 detersivo **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.

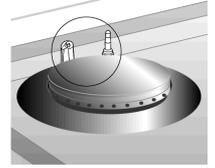
E' consigliabile eseguire questa operazione almeno una volta la settimana e ogni qualvolta se ne presenti la necessità.





13.6 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.**



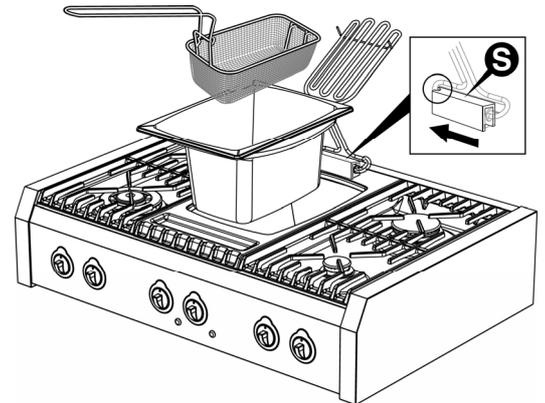
13.7 Pulizia della friggitrice

13.7.1 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.

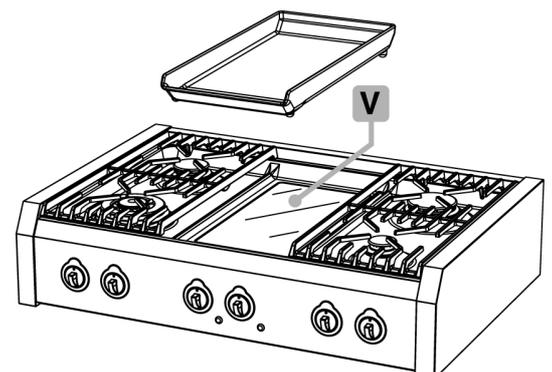


13.8 Pulizia del fry-top / bistecchiera

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.





13.9 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 detersivi **abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere e spugnette metalliche)**. Risciacquarla e asciugarla accuratamente.

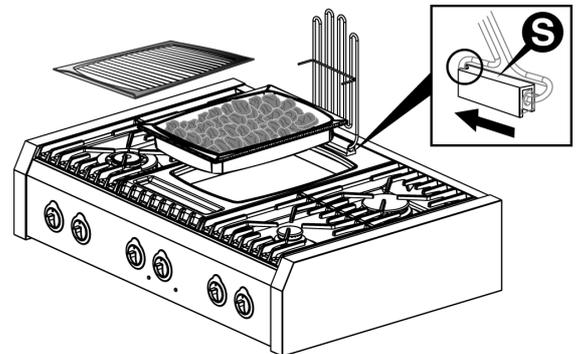


Durante le operazioni di pulizia occorre maneggiare la griglia con molta cautela, poiché la natura del materiale di cui essa è composta, ed il suo spessore, la rendono fragile agli urti.



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.

13.10 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.

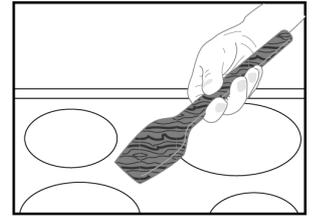
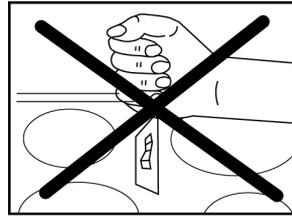
Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto.

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 detersivi **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.***

13.11 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 "13.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox" e "13.2 Pulizia delle superfici smaltate".

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

13.11.1 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 agevolare la pulizia. Risciacquare ancora con un panno inumidito d'acqua tiepida dopo che il forno si sarà raffreddato.

13.11.2 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.

13.12 Sostituzione della lampada di illuminazione del forno



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

Procedere nel modo seguente:

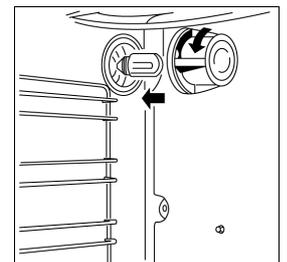
- aprire la porta del forno;
- svitare in senso antiorario la calotta di protezione in vetro; svitare la lampada e sostituirla con un'altra adatta per **alte temperature (300°C)** e con queste caratteristiche:

Tensione: 230 V / 50 Hz

Potenza: 15 W

Attacco: E 14

- 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





14. 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.

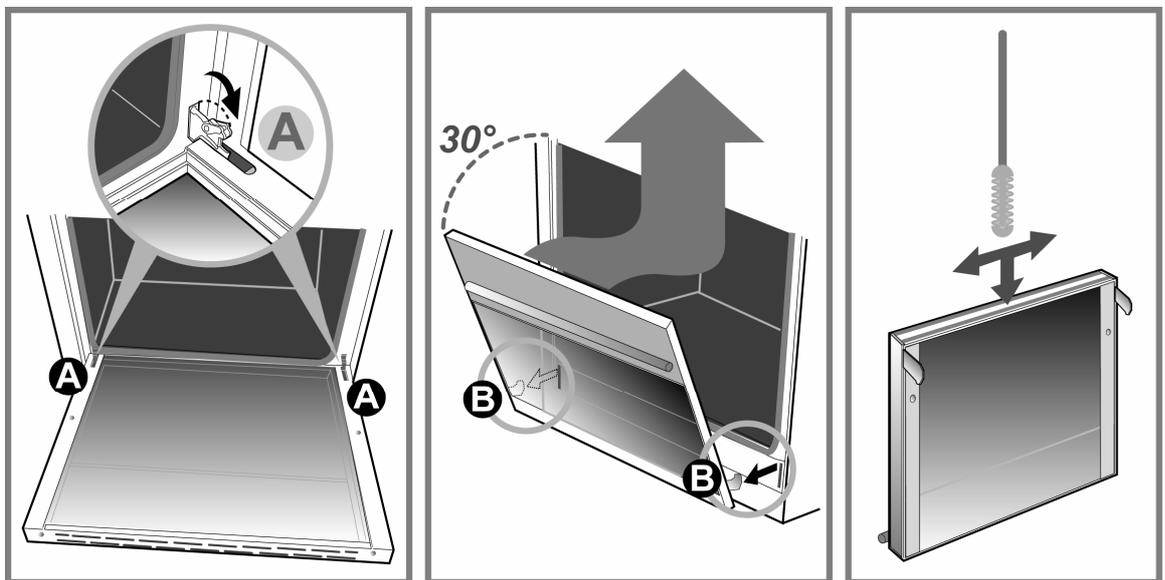
14.1 Smontaggio porta del forno

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.

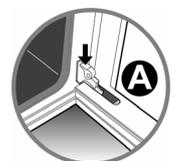
Qualora si desiderasse rimuovere eventuali residui secchi, o polvere depositata sul lato interno dei vetri, rovesciare la porta come mostrato in figura e servirsi di uno scovolino morbido da infilare nelle intercapedini tra i vetri, spazzolando delicatamente.



Per il rimontaggio della porta procedere in senso inverso rispetto alle istruzioni più sopra riportate. Una volta reintrodotte 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.



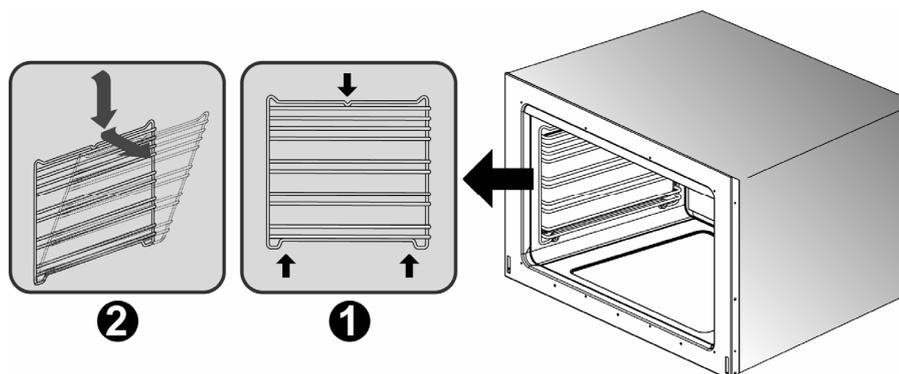


14.2 Rimozione dei telaietti reggigriglie laterali

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.

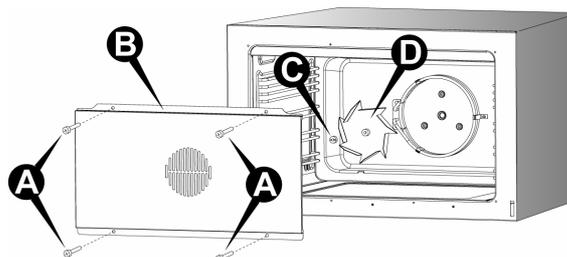


14.3 Smontaggio e pulizia della ventola interna del forno

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.

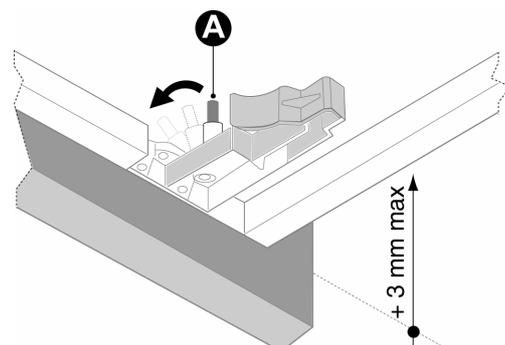
Rimontare la ventola e il carter di copertura procedendo in senso inverso alle istruzioni di smontaggio.



14.4 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 ZS4421 12/07