

CA651112*-07
CA661112*-07
CA661315*-07
CA662112*-07
CA662132*-07
CA662432*-07
CA663112*-07
CA663432*-07
CA762402*-07
CA964TZM*3607
CA974TZMI4207
CC651112*-07
CC662112*-07
CC662132*-07

Cucina
Cooker

JOLLYNOX

Manuale d'installazione e uso
Installation and use manual

Complimenti per aver acquistato un'apparecchiatura Jollynox!

Questa è un'apparecchiatura di grande qualità in grado di accompagnarvi nel Vostro lavoro per lungo tempo in modo affidabile e sicuro fornendo prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso dell'apparecchiatura è semplice e immediato.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un'installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:



Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura



Informazioni generali



Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso. I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

Gli impianti di allacciamento dell'immobile devono rispettare le normative nazionali vigenti.

È vietata la copia, la riproduzione parziale o totale dei contenuti e l'inoltro di questo manuale a terzi senza il permesso del Costruttore.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi, n. 89/336 sulla compatibilità elettromagnetica e 73/23 sulla bassa tensione. Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.

Congratulations on purchasing a Jollynox appliance!

This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



General information



The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice. The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree dated 13/4/89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage. The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDICE

DESCRIZIONE	PAG.
DATI TECNICI	4
INSTALLAZIONE	7
Avvertenze di sicurezza	7
Controllo e movimentazione	8
Smaltimento degli imballi	8
Scelta del luogo di installazione	9
Posizionamento	10
Collegamento elettrico	12
Collegamento gas	14
USO	18
Avvertenze di sicurezza	18
Prima di cominciare	22
Conoscere l'apparecchiatura	22
È bene sapere che	24
Qualche consiglio di cottura	25
Uso dell'apparecchiatura - PIANO COTTURA	26
Uso dell'apparecchiatura - FORNO	31
Possibili cause di insuccesso	40
Accessori	41
MANUTENZIONE	42
Avvertenze di sicurezza	42
Manutenzione ordinaria	43
Pulizia	43
Sostituzione lampadina	46
Periodi di inattività	46
Smaltimento a fine vita	47
Assistenza post-vendita	47

INDEX

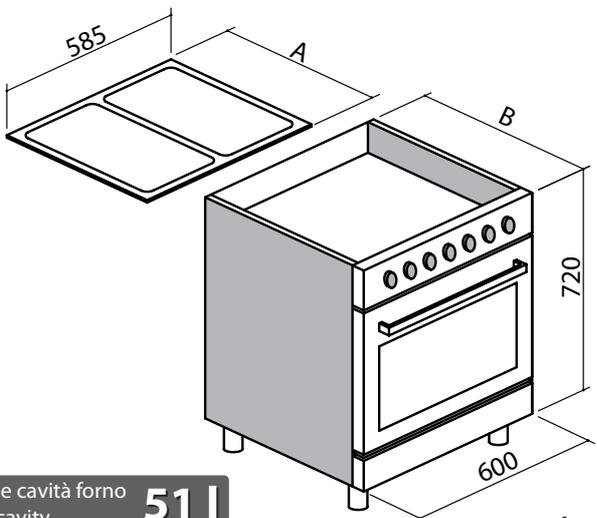
DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
INSTALLATION	7
<i>Safety warnings</i>	7
<i>Checks and handling</i>	8
<i>Disposal of the packaging</i>	8
<i>Installation site choice</i>	9
<i>Positioning</i>	10
<i>Connection to the power mains</i>	12
<i>Gas connection</i>	14
USAGE	18
<i>Safety warnings</i>	18
<i>Before starting</i>	22
<i>Understanding the appliance</i>	22
<i>Useful information</i>	24
<i>Some cooking suggestions</i>	25
<i>Using the appliance - HOB</i>	26
<i>Using the appliance - OVEN</i>	31
<i>Troubleshooting</i>	40
<i>Accessories</i>	41
MAINTENANCE	42
<i>Safety warnings</i>	42
<i>Routine maintenance</i>	43
<i>Cleaning</i>	43
<i>Lamp replacement</i>	46
<i>Periods of inactivity</i>	46
<i>End-of-life disposal</i>	47
<i>After-sales service</i>	47

DATI TECNICI

CUCINE COMBinate - COMBINATA COOKERS

CC651112*-07 420 - 490(A-B)
 CC662112*-07 } 500 - 565(A-B)
 CC662132*-07 }

60



Volume cavità forno **51 l**
 Oven cavity

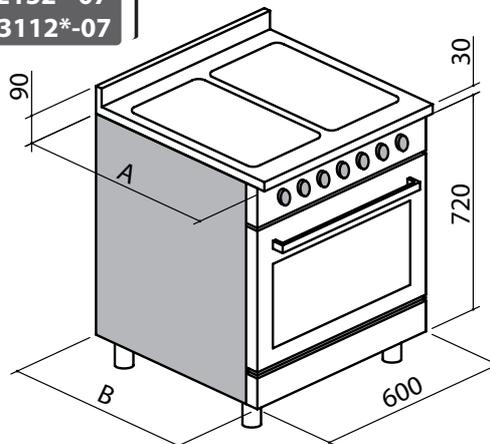
[mm]

TECHNICAL DATA

CUCINE APPOGGIO - FREESTANDING COOKERS

CA651112*-07 600 x 575(A-B)
 CA661112*-07 }
 CA661315*-07 } 500 - 490(A-B)
 CA662112*-07 }
 CC662132*-07 }
 CA663112*-07 }

60



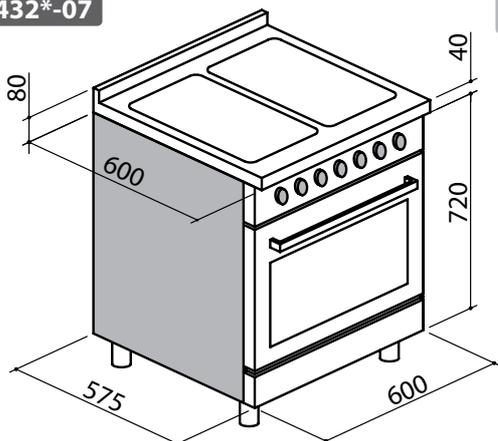
Volume cavità forno **51 l**
 Oven cavity

[mm]

CA662432*-07
 CA663432*-07

Vicky

60



Volume cavità forno **51 l**
 Oven cavity

[mm]

CA762402*-07

Victoria

70

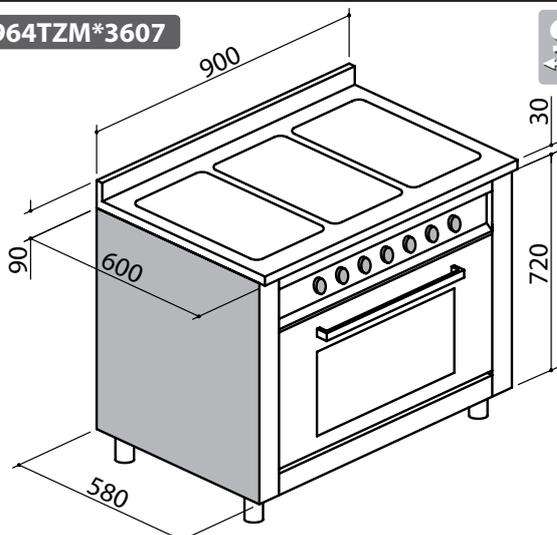


Volume cavità forno **51 l**
 Oven cavity

[mm]

CA964TZM*3607

90



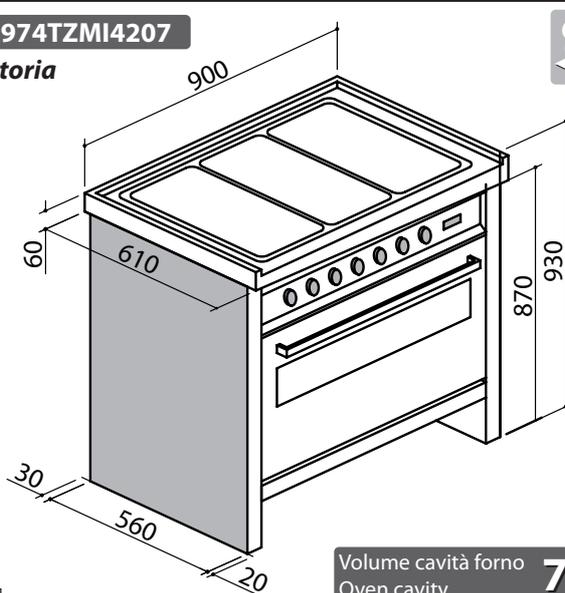
Volume cavità forno **75 l**
 Oven cavity

[mm]

CA974TZMI4207

Victoria

90



Volume cavità forno **75 l**
 Oven cavity



Dati tecnici FORNO	Technical data - OVEN		
Tensione	Voltage	V	220-230
Frequenza	Frequency	Hz	50 - 60
Potenza	Power		
Totale assorbita	Total power absorbed		
GAS	GAS	kW	1,4
B STATICO	B STATIC	kW	2,2
A MULTISETTE	A MULTISEVEN	kW	2,3
A MULTIFUNZIONE (90)	A MULTIFUNCTION (90)	kW	2,8
Resistenza superiore	Upper heating element	W	900
Resistenza grill	Grill heating element	W	1400
Resistenza inferiore	Lower heating element	W	1300
Potenza bruciatore forno a gas	Gas oven burner power	kW	2,5
Motoventilatore	Motor fan	W	30
Tangenziale	Tangential	W	30
Lampada	Light	W	15
Programmatore digitale	Digital programmer	W	3
Motore girarrosto	Rotisserie motor	W	4
Tipo cavo	Cable type		H05V2V2-F
Sezione cavo	Cable section		vedi fig. 10 see fig. 10
Lunghezza cavo	Cable length	cm	90
Dotazioni	Equipment		
Padella leccarda	Drip tray	n°	1
Griglia	Rack	n°	2

Dati tecnici PIANO	Technical data - HOB		
Tensione	Voltage	V	220-230
Frequenza	Frequency	Hz	50 - 60
Potenza bruciatori	Burner power		
ausiliario	auxiliary	kW	1
semirapido	semi-rapid	kW	1,75
rapido	rapid	kW	3
tripla corona	triple ring	kW	3,3
tripla corona	triple ring	kW	3,6
Potenza piastre	Hotplate power		
ø 110	ø 110	kW	1
ø 145	ø 145	kW	1,5
ø 180	ø 180	kW	2

TABELLA UGELLI

NOZZLE TABLE

Bruciatore <i>Burner</i>	Tipo gas <i>Gas type</i>	Pressione d'esercizio <i>Applied pressure</i>	Portata <i>Capacity</i>	Ø Ugelli 1/100 mm <i>Ø Nozzles</i> 1/100 mm	Portata nominale <i>Nominal capacity</i>	Portata ridotta <i>Reduced capacity</i>
Ausiliario <i>Auxiliary</i>	G30	30 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.45
	G31	37 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.45
	G30	50 mbar	g/h 73	43	kW 1	kW 0.45
	G31	50 mbar	g/h 73	43	kW 1	kW 0.45
	G20	20 mbar	l/h 94	71	kW 1	kW 0.45
	G25	25 mbar	l/h 110	72	kW 1	kW 0.45
Semirapido <i>Semi-rapid</i>	G30	30 mbar	g/h 127	65	kW 1.75	kW 0.45
	G31	37 mbar	g/h 127	65	kW 1.75	kW 0.45
	G30	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.45
	G31	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.45
	G20	20 mbar	l/h 158	96	kW 1.75	kW 0.45
	G25	25 mbar	l/h 165	94	kW 1.75	kW 0.45
Rapido <i>Rapid</i>	G30	30 mbar	g/h 218	85	kW 3	kW 0.85
	G31	37 mbar	g/h 218	85	kW 3	kW 0.85
	G30	50 mbar	g/h 218	75	kW 3	kW 0.85
	G31	50 mbar	g/h 218	75	kW 3	kW 0.85
	G20	20 mbar	l/h 270	115	kW 3	kW 0.85
	G25	25 mbar	l/h 292	121	kW 3	kW 0.85
Tripla corona <i>Triple ring</i> 3,3 kW	G30	30 mbar	g/h 240	93	kW 3.3	kW 1.40
	G31	37 mbar	g/h 240	93	kW 3.3	kW 1.40
	G30	50 mbar	g/h 240	73	kW 3.3	kW 1.40
	G31	50 mbar	g/h 240	73	kW 3.3	kW 1.40
	G20	20 mbar	l/h 328	124	kW 3.3	kW 1.40
	G25	25 mbar	l/h 323	130	kW 3.3	kW 1.40
Tripla corona <i>Triple ring</i> 3,6 kW	G30	30 mbar	g/h 262	96	kW 3.6	kW 1.40
	G31	37 mbar	g/h 262	96	kW 3.6	kW 1.40
	G30	50 mbar	g/h 262	76	kW 3.6	kW 1.40
	G31	50 mbar	g/h 262	76	kW 3.6	kW 1.40
	G20	20 mbar	l/h 340	138	kW 3.6	kW 1.40
	G25	25 mbar	l/h 396	138	kW 3.6	kW 1.40
Forno <i>Oven</i>	G30	30 mbar	g/h 181	80	kW 2.5	kW 0.60
	G31	37 mbar	g/h 181	80	kW 2.5	kW 0.60
	G20	20 mbar	l/h 238	109	kW 2.5	kW 0.60

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura e conservarlo in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future; in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di conoscerne l'installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.



L'installazione e gli interventi sulle apparecchiature (manutenzione straordinaria, ecc.) vanno eseguiti **solo da personale qualificato** secondo quanto specificato nel presente libretto.

Gli impianti di allacciamento e i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.).

Il Costruttore non si ritiene responsabile qualora non venga rispettato quanto sopra descritto.



Durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento.

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance and keep it handy so that all the users can consult it; if you transfer or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.



*The installation and any interventions on the appliance (extraordinary maintenance, etc.) must be carried out **by qualified personnel only**, as specified in this booklet.*

The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).

The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.



During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig. 1).

Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).

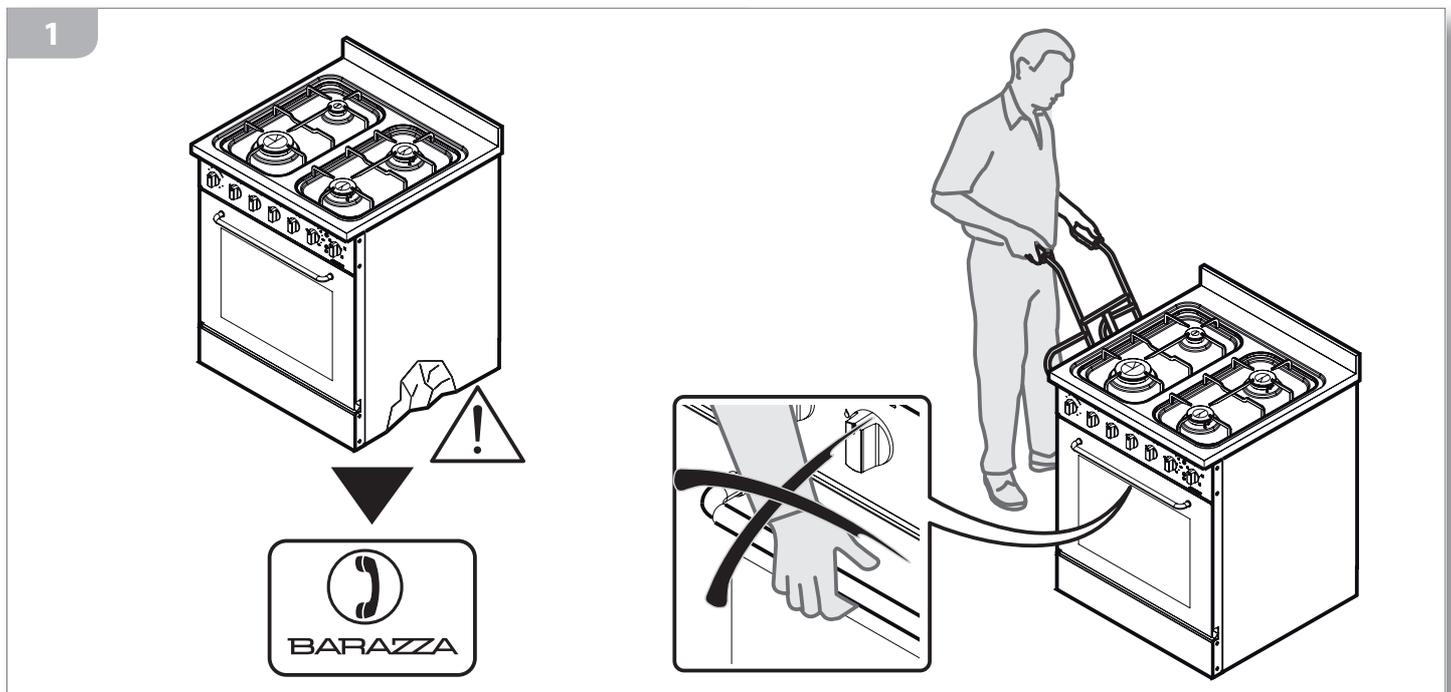
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione sollevandola con un mezzo idoneo (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (fig. 1).

Caution! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location by lifting it using the appropriate means (fig. 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.



SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

Attenzione! Smaltire gli imballi in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

Composizione imballo:

- cartone
- polietilene/ polipropilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- polistirolo espanso: protezioni antiurto.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Caution! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- cardboard
- polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag
- expanded polystyrene: impact protections.

SCelta DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Caratteristiche del locale di installazione

Le apparecchiature devono essere posizionate in locali interni idonei allo scopo con temperatura max. 25°C e umidità max. 60%; essi devono rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.). Le apparecchiature non sono adatte all'installazione all'aperto, esposte agli agenti atmosferici o alle intemperie. Le cucine combinate devono essere montate su mobili il cui materiale sia resistente al calore (120°C).



I locali di installazione **devono aver un continuo ricambio d'aria** affinché possa sempre affluire l'aria necessaria alla combustione del gas, secondo quanto previsto dalle norme in vigore UNI – CIG 7129 e 7131. Le aperture con sezione di almeno 100 cm² devono essere costruite in modo che non possano venire ostruite né dall'interno né dall'esterno e devono essere posizionate vicino al pavimento (fig. 2). Ogni altra forma di ventilazione deve necessariamente rispondere a quanto previsto nella norma UNI – CIG 7129.

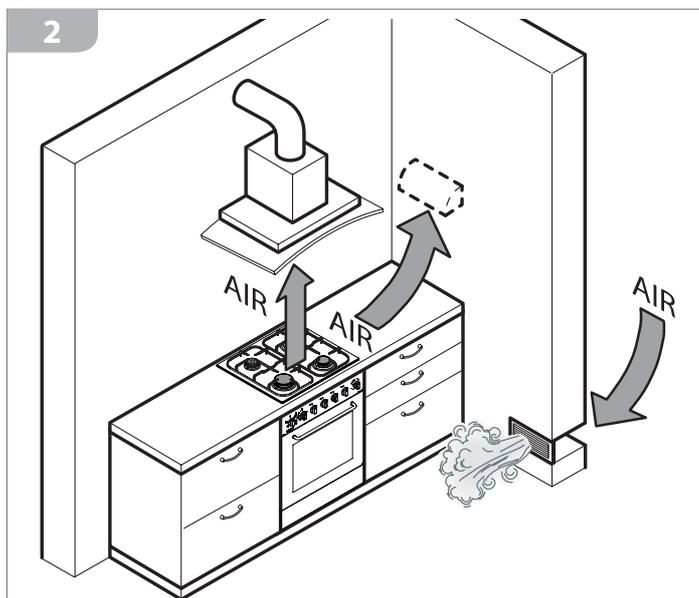
Scarico fumi

Le apparecchiature a gas devono scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno attraverso canne fumarie, mediante cappe di aspirazione o elettroventilatori (UNI – CIG 7129) (fig. 2) con una portata tale da garantire un ricambio orario d'aria di almeno 3 volte il volume del locale. Si ricorda che l'aria necessaria alla combustione è di 2m³/h per ogni kW di portata termica nominale (fare riferimento alla targhetta matricola per il totale della portata termica).

Distanza dalle pareti laterali e posteriori (Cucine combinate)

Le apparecchiature devono essere tenute ad una determinata distanza dalle pareti (fig. 3).

NOTA: Qualora venga installata una cappa sopra il piano cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare.



INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions.

The Combinata cookers must be assembled onto units made of heat-resistant materials (120°C).



Installation locations **must have continuous air exchange** to provide the air flow necessary for gas combustion as specified in the standards in force UNI – CIG 7129 and 7131. Openings with an area of at least 100 cm² must be constructed in such a way so that they cannot be obstructed from neither the inside or the outside and they must be positioned in proximity to the ground (fig. 2). Every other ventilation type must be in accordance with specifications in the standard UNI – CIG 7129.

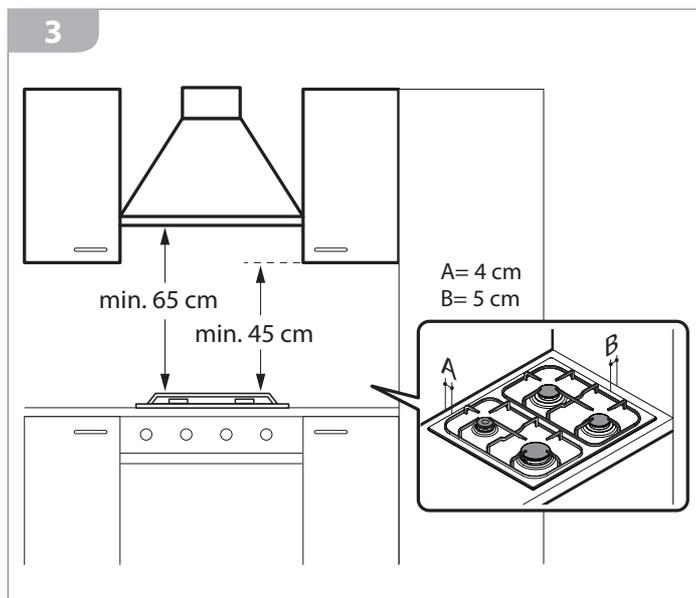
Fume discharge outlet

Gas appliances must release the combustion emissions directly outside via flues, either by using extractor hoods or electric fans (UNI – CIG 7129) (fig. 2) with sufficient power to guarantee hourly air exchange at least 3 times the location volume. It is to be noted that 2m³/h of air is necessary for every kW of nominal thermal capacity (consult the data plate for total thermal capacity).

Distance from side and back walls (Combinata cookers)

The appliances must be kept at a specified distance from walls (fig. 3).

NOTE: If installing a range hood above the hob be sure to follow the hood assembly instructions and the correct mounting height contained therein.



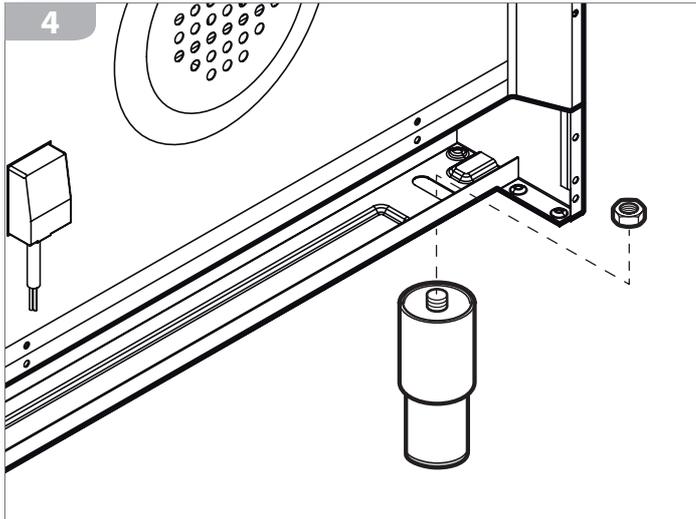
POSIZIONAMENTO

Libera installazione	CLASSE 1
Tra due mobili	CLASSE 2/1
Combinata	CLASSE 2/2

Alcuni modelli hanno la possibilità di montare dei piedini di appoggio acquistabili separatamente; ruotandoli è possibile regolare l'altezza della cucina in base alle proprie esigenze (fig. 4).



Al termine dell'operazione verificare sempre la perfetta planarità della cucina (fig. 5).



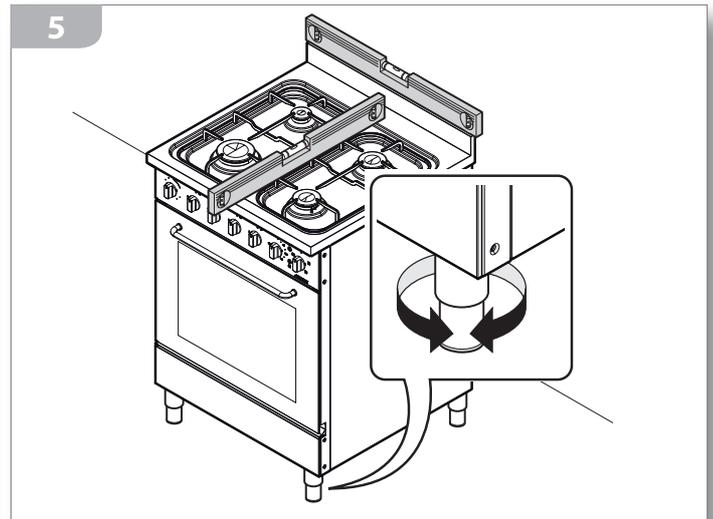
POSITIONING

Freestanding	CLASS 1
Between the furniture	CLASS 2/1
Built-in	CLASS 2/2

Some models may be fitted with support feet, which may be purchased separately; by rotating them it is possible to adjust the height of the cooker based upon specific requirements (fig. 4).



At the end of this operation, always check the perfect planarity of the cooker (fig. 5).



Cucine appoggio

Posizionare la cucina nel luogo scelto per l'installazione. Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono adottare misure idonee per evitare che l'apparecchiatura scivoli dal piedistallo stesso.

Cucine combinate (fig. 7)

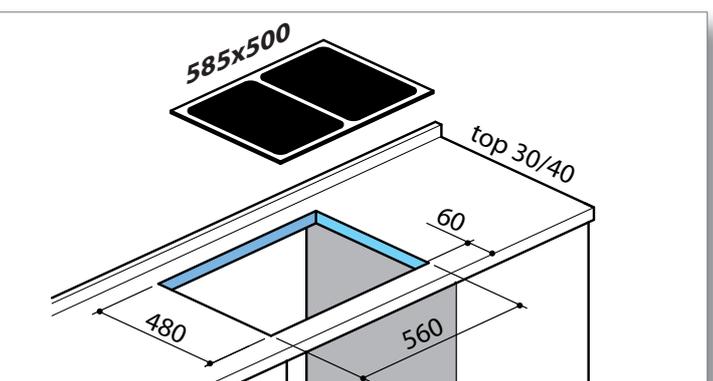
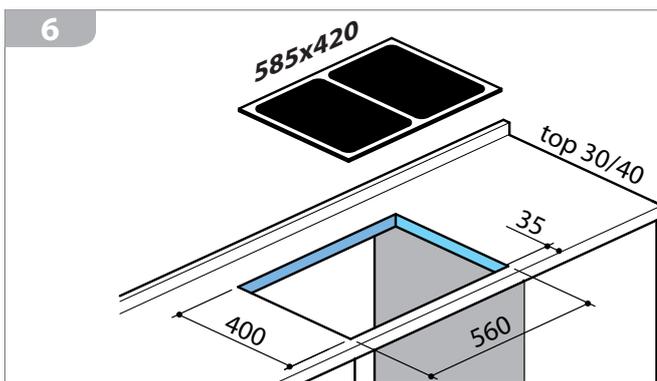
- 1-2) Staccare il piano dalla cucina svitando le 4 viti laterali e le 8 viti che tengono in posizione i bruciatori.
- 3) Abbassare i traversini con le coppe agendo sulle viti metriche.
- 4) Posizionare la cucina nel vano predisposto sotto al piano e riportare i traversini con le coppe all'altezza originaria.
- 5) Rimontare il piano avvitando le 4 viti laterali e le 8 di fissaggio dei bruciatori.

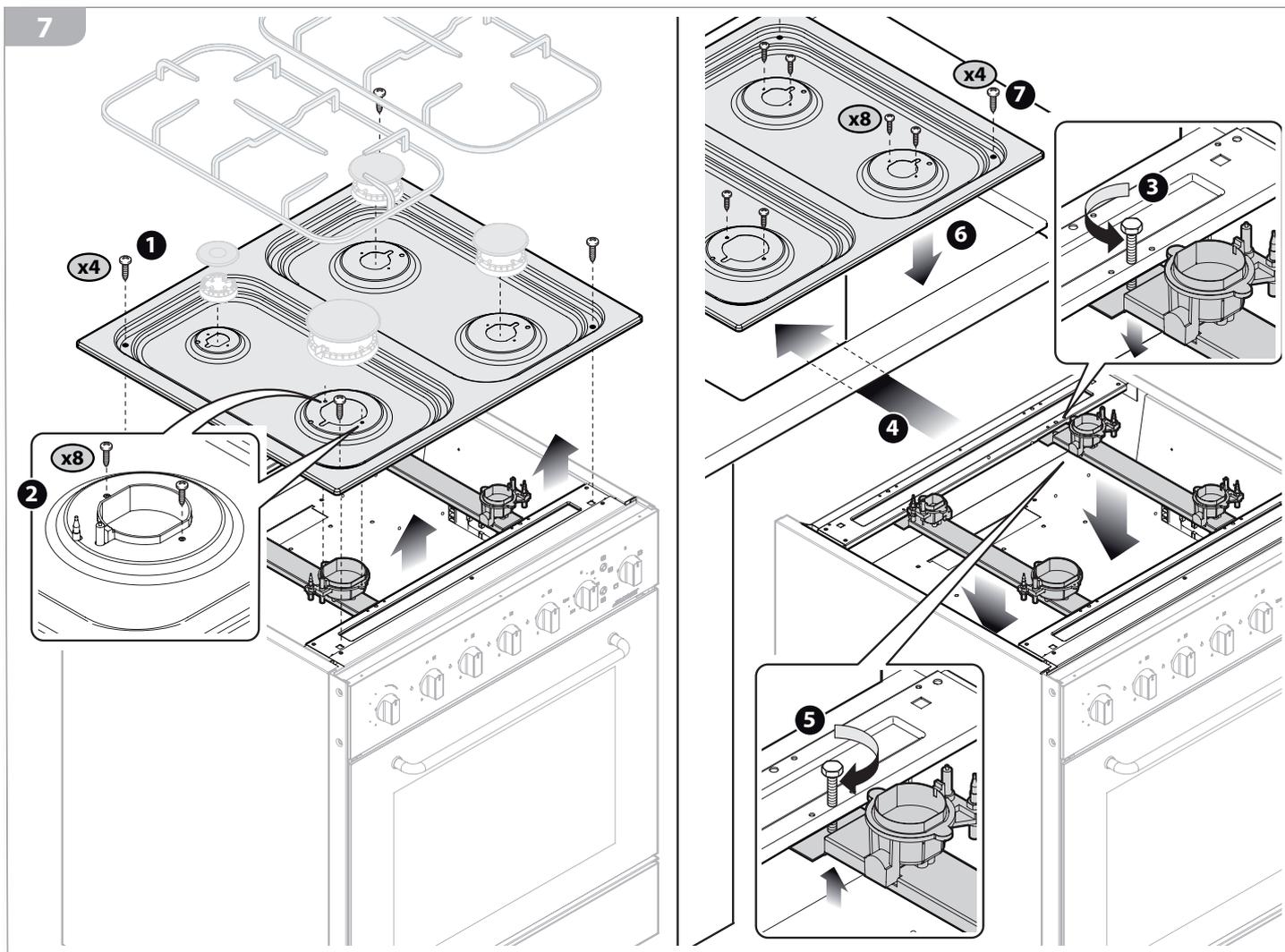
Freestanding cookers

Position the cooker within the selected installation site. If the cooker is placed on a pedestal, suitable means must be adopted to avoid that the appliance slides off the pedestal itself.

Combinata cookers (fig. 7)

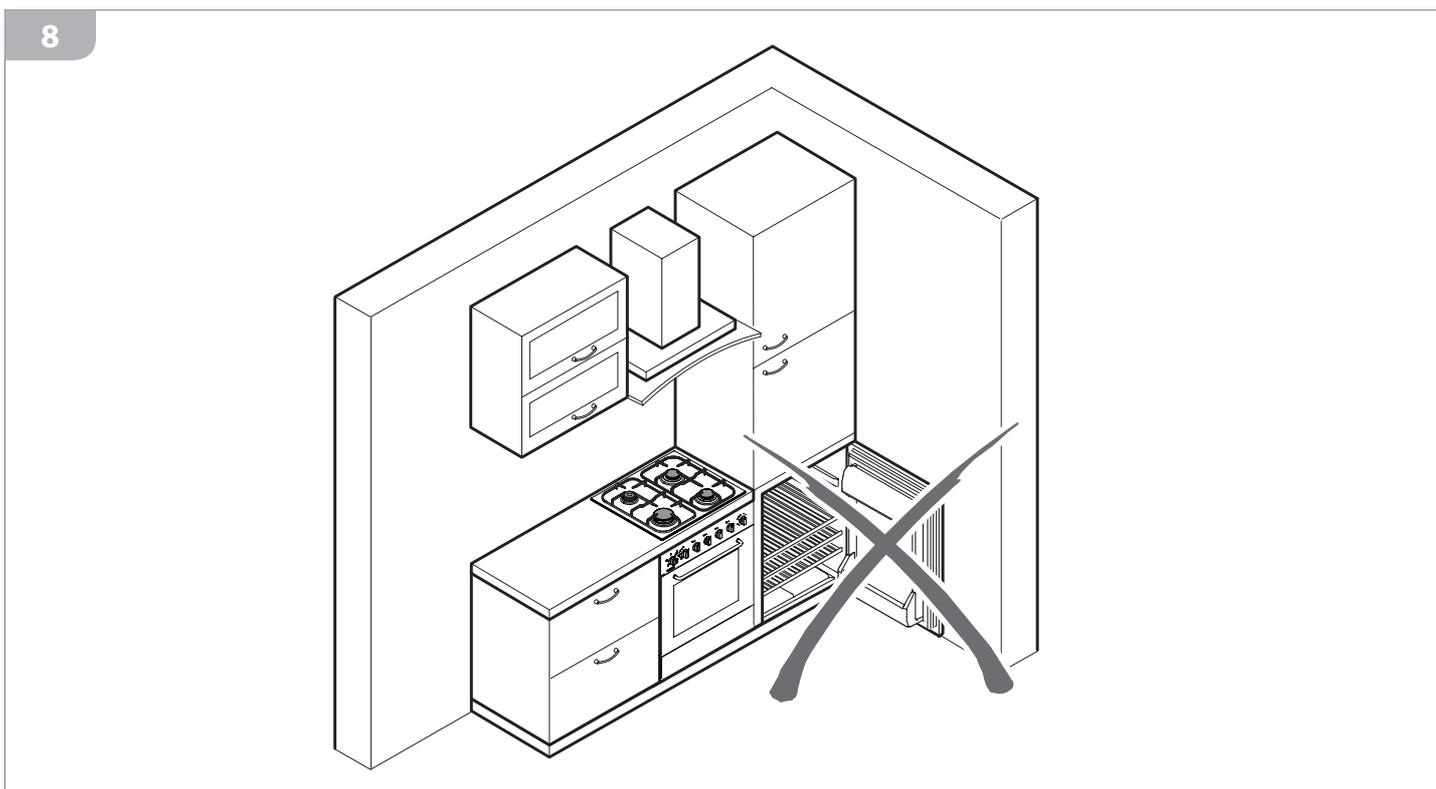
- 1-2) Remove the hob from the cooker by unscrewing the 4 side screws and the 8 screws which keep the burners in place.
- 3) Lower the cross-bars with holders by acting upon the metric screws.
- 4) Position the cooker in the housing under the hob and bring the cross-bars with holders back to their original height.
- 5) Replace the hob by screwing the 4 side screws and 8 burner fixing screws.





Si consiglia di installare l'apparecchiatura a una distanza da frigoriferi e congelatori tale che il calore non pregiudichi il buon funzionamento di questi ultimi (fig. 8).

It is recommended that you install the appliance far from refrigerators and freezers so that the heat produced does not compromise the good operation of these appliances (fig. 8).



COLLEGAMENTO ELETTRICO

 **Prima dell'allacciamento accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione.**

Il forno viene fornito già provvisto di un cavo di alimentazione (H05V2V2-F) lungo 90 cm sul quale dovrà essere installata una spina che sopporti i 16 A (fig. 9A). In alternativa è possibile collegare il cavo direttamente alla rete di distribuzione (fig. 9B): l'operazione deve essere fatta da una persona autorizzata in conformità alla normativa vigente nel Paese di installazione. L'impianto deve prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza tra i contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. L'interruttore deve essere dimensionato in funzione del carico sulla targhetta matricola e deve essere conforme alle normative vigenti.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio di Assistenza Tecnica o comunque da una persona qualificata simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Sia la presa di corrente che l'interruttore onnipolare devono essere a norma e collocati in posizione accessibile anche con l'apparecchiatura incassata.

Se l'apparecchiatura viene inserita in abbinamento a un piano cottura, l'allacciamento delle due apparecchiature deve essere indipendente per motivi di sicurezza elettrica.

 Il cavo di alimentazione **NON** deve:

- essere schiacciato o arrotolato su se stesso;
- entrare in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive;
- raggiungere in nessun punto una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente;
- essere sostituito con uno di tipo diverso (vedi "DATI TECNICI" a pag. 4) o non a norma;
- essere allungato con prolungha.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

 **Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.**

The oven is supplied with a 90 cm-long power cord (H05V2V2-F) (fig. 9A).

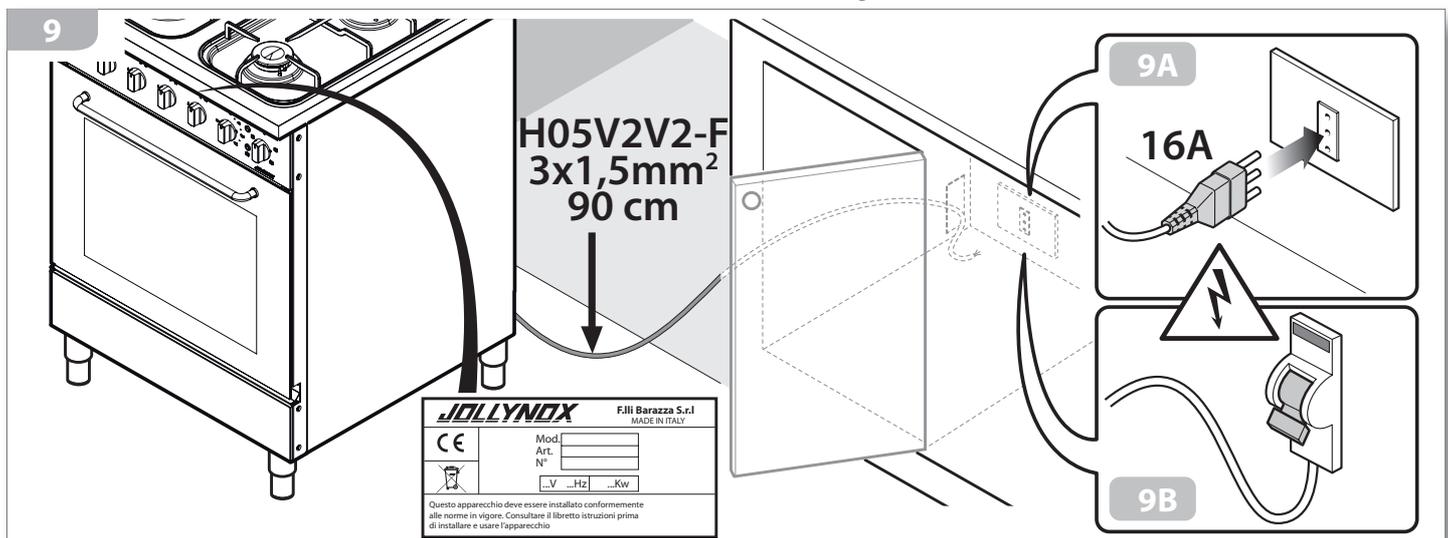
Connect the cable directly to the electricity supply (fig. 9B), which must be made by an authorized person in accordance with current regulations in the country where the appliance is installed. The installation must include a means for disconnection from the supply having an air gap contact separation in all active conductors that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions. The isolating switch should be sized according to the load on the data label and should comply with current regulations. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.

The isolating switch must be located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with a hob, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

 The power cord must **NOT**:

- be crushed or rolled up;
- come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;
- reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;
- be replaced with a different type of cable (see "TECHNICAL DATA" on page 4) or with a cable which is not up to standard;
- be lengthened with extensions.



SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

 In caso di necessità, il cavo di alimentazione può essere sostituito con uno di tipo identico (vedi "DATI TECNICI" a pag. 4) in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

 Se l'apparecchiatura è già collegata, staccarla dall'alimentazione elettrica e gas (se prevista).

Per accedere ai collegamenti elettrici, togliere il coperchietto della morsetteria e far leva sul gancio (fig. 10). Staccare il vecchio cavo dai morsetti e rimuoverlo; collegare il nuovo cavo (unicamente di tipo H05V2V2-F) nei rispettivi morsetti, N - L - Terra. Bloccare il nuovo cavo con l'apposito passacavo e richiudere la morsetteria riposizionando il suo coperchio.

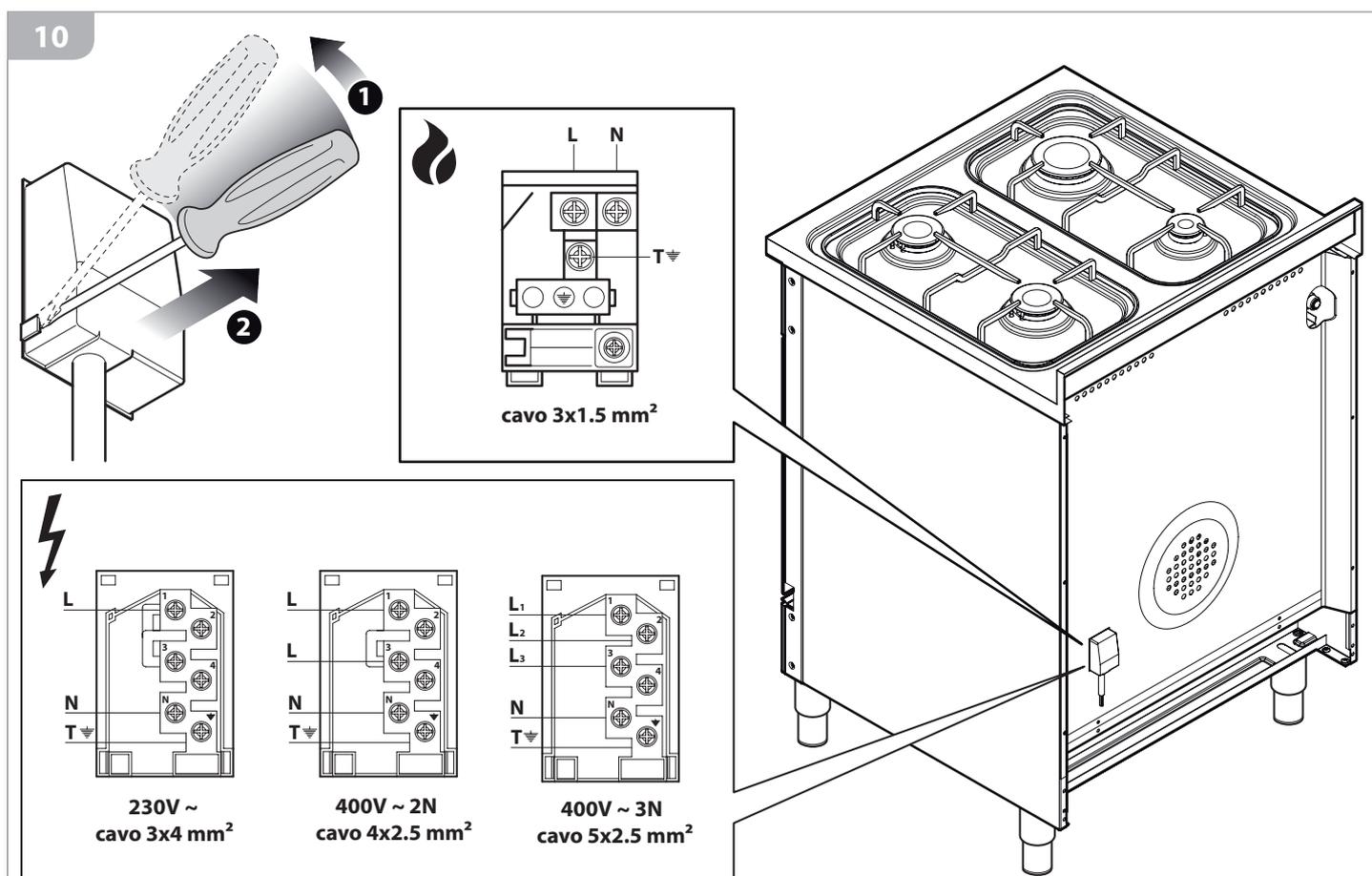
POWER CORD REPLACEMENT

 If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "TECHNICAL DATA" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

 If the appliance is already connected, disconnect the electrical and gas power (where present).

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board and act on the hook (fig. 10). Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.



 Le apparecchiature con piano elettrico sono predisposte per l'allacciamento ad una linea domestica con tensione 220V monofase, è tuttavia possibile adattare l'apparecchiatura ad una diversa tensione secondo quanto riportato nello schema della figura soprastante.

 Appliances with electric hob are predisposed for connection to a domestic single-phase power supply of 220 V; you can adapt the appliance to different a voltage value by following the instruction provided in the diagram of the figure above.

COLLEGAMENTO GAS



Prima dell'allacciamento accertarsi che tutto l'impianto gas e i locali di installazione siano in accordo con le normative vigenti nel Paese di utilizzo (UNI-CIG 7129 e 7131).

- Accertarsi che la linea di alimentazione sia libera da ostruzioni e di portata sufficiente ad assicurare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che sulla linea di alimentazione, in luogo facilmente accessibile ed ispezionabile, sia inserito un rubinetto di intercettazione del gas: esso dovrà essere chiuso durante le operazioni di installazione e manutenzione dell'apparecchiatura.
- Verificare il tipo di gas con il quale sarà alimentata l'apparecchiatura (Gas liquido G30/G31 oppure Metano G20/25) e controllare che l'apparecchiatura sia predisposto per quel tipo di alimentazione: in caso contrario adattarlo seguendo le indicazioni riportate nel par. "Adattamento ad altri tipi di gas" a pag. 17.
- Procedere all'allacciamento (fig. 11): sulla rampa di alimentazione "A" è montato un raccordo a gomito "L" (filetto GJ 1/2") che consente l'allacciamento alla rete di distribuzione tramite un tubo rigido (norma UNI-CIG 7129) oppure un tubo flessibile di acciaio inox a parete continua (norma UNI-CIG 9891). Il collegamento con il tubo rigido o flessibile deve garantire la tenuta tramite la guarnizione "G2".



Il raccordo di allacciamento "L" può essere orientato allentando il dado "B" e poi, eseguita l'operazione di orientamento, bloccando nuovamente il dado. La tenuta è garantita dalla forma particolare della rampa e dalla guarnizione interna.

GAS CONNECTION



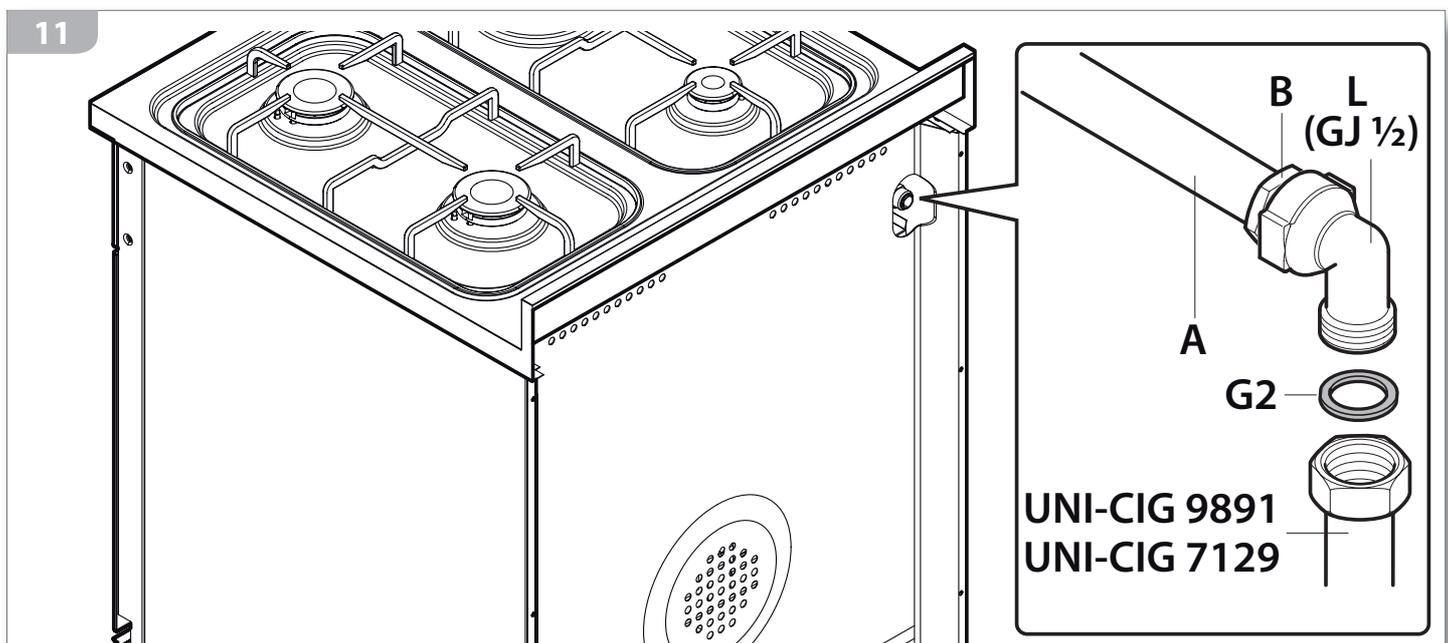
Before connecting the appliance, ensure that the gas system and the installation locations comply with current regulations in the country where the appliance is installed (UNI-CIG 7129 and 7131).

- Ensure that the supply line is not obstructed and has sufficient power to ensure correct operation of the appliance.
- Ensure that the supply line, which should be located in an easily accessible and visible location, has a gas shut-off valve: this should be closed during appliance installation and maintenance operations.
- Check the gas type which will power the appliance (Liquid Gas G30/G31 or Methane G20/25) and ensure that the appliance is compatible with this: in the case where it is not compatible, adapt it as instructed in the par. "Gas Conversion" on page 17.
- Proceed with connecting the appliance (fig. 11): an L-shaped rubber connector (thread GJ 1/2") is assembled to power ramp "A"; this ensures connection to the distribution network via a solid pipe (standard UNI-CIG 7129) or a flexible stainless steel pipe flush with the wall (standard UNI-CIG 9891).

Connection to the solid or flexible pipe is guaranteed by using sealant "G2" to secure attachment.



The "L"-shaped connector can be positioned by loosening the "B" nut and then, once positioned, re-tightening the nut. The specific form of the ramp and the inner sealant guarantee attachment.



i Qualora la pressione del gas sia poco stabile, installare a monte dell'apparecchiatura un regolatore di pressione del gas (se l'apparecchiatura deve funzionare a gas liquido (G30 o G31), utilizzare esclusivamente un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432 (30 mbar).

i *If the gas pressure is unstable and it runs on liquid gas (G30 or G31), install, above the appliance, a gas pressure regulator; only use a gas pressure regulator which complies with the standard UNI-CIG 7432 (30 mbar).*

! **Ad installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione di acqua e sapone, NON fiamme libere!**

! **Before Leaving: Check all connections for gas leaks with soap and water. DO NOT use a naked flame for detecting leaks.**

! **Ad installazione ultimata, provate ad accendere tutti i bruciatori (consultare cap. "PIANO A GAS - Uso dei bruciatori") e verificate che la fiamma sia regolare e stabile, eventualmente procedere come indicato nel par. "Regolazione del minimo" a pag. 16.**

! **Before Leaving: Ignite all burners to ensure correct operation of gas valves, burners and ignition (see chapter "GAS HOB - Using the burners"). Turn gas taps to low flame position and observe stability of the flame, regulating the minimum if necessary (see "Regulating the minimum" on page 16).**

Ultimata la regolazione, si prega di istruire l'utente sul corretto modo di utilizzo dell'apparecchiatura. Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo tutti i controlli effettuati, contattare il rivenditore autorizzato di zona.

When satisfied with the hotplate, please instruct the user on the correct method of operation. In case the appliance fails to operate correctly after all checks have been carried out, refer to the authorised service provider in your area.

Problema:	Soluzione
Il flusso del gas sembra irregolare	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che il rubinetto del gas sia aperto completamente. • Controllare che la rete di allacciamento abbia portata adeguata. • Controllare che gli spartifiamma e i bruciatori siano posizionati correttamente e siano liberi da ostruzioni. • Controllare che gli ugelli siano adatti al tipo di gas utilizzato. • Controllare la corretta taratura del regolatore di pressione se presente. • Controllare il tubo di alimentazione gas (tubo ostruito, tubo piegato/schiacciato, tubo eccessivamente lungo, tubo inadatto, ecc...).

Problem:	Solution
<i>The gas flow seems irregular</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the gas tap is fully open. • Check that the connection network has a sufficient supply. • Check that the flame distributors and the burners are correctly positioned and that they are not obstructed. • Check that the nozzles are suitable for the gas type used. • Check that the pressure regulator is correctly calibrated. • Check the gas supply pipe (check that the pipe is not obstructed, folded/crushed, too long, unsuitable, etc...).

REGOLAZIONE DEL MINIMO

 Effettuare la regolazione del minimo su un bruciatore alla volta.

- Accendere un bruciatore e portare la manopola nella posizione di minimo ▲.
- Sfilare la manopola corrispondente al bruciatore acceso fino a toglierla del tutto (fig. 12 - part.1). La vite di regolazione è localizzata lateralmente al perno porta manopola e si raggiunge attraverso il foro predisposto a tale scopo (fig. 12 - part.2).
- Agire sulla vite, girandola verso **destra** per **diminuire** la fiamma o verso **sinistra** per **aumentarla**, fino ad ottenere il minimo che si desidera. In caso di funzionamento a GPL Universale, la vite di regolazione del minimo deve essere avvitata completamente.
- Rimontare le manopole con la massima cura accertandosi di averle posizionate correttamente.

 Al termine della regolazione verificare che:

- 1) non vi siano fughe di gas e che il funzionamento dei bruciatori risulti corretto utilizzando una soluzione di acqua e sapone, **NON** fiamme libere!
- 2) ruotando rapidamente le manopole dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti dei bruciatori. Eventualmente aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

REGULATING THE MINIMUM

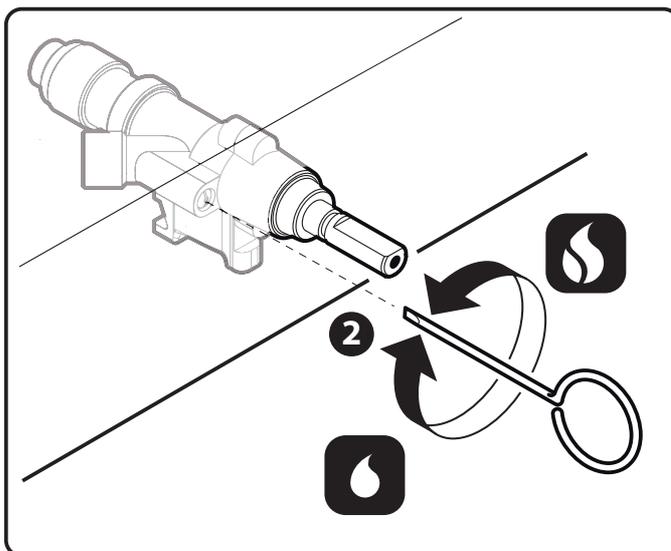
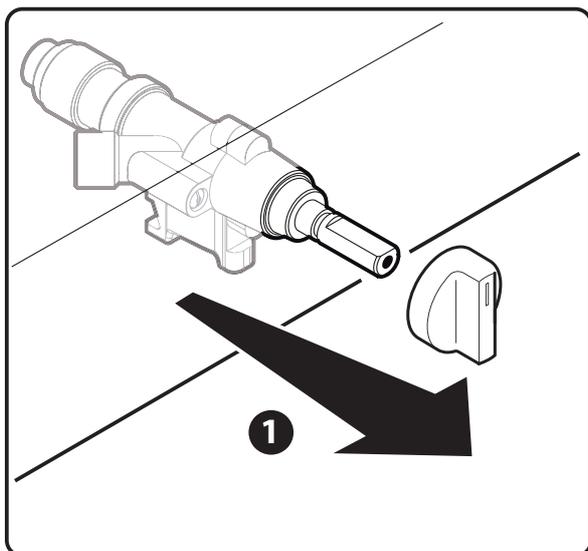
 Adjust the low flame on each burner one at a time.

- Switch on a burner and bring the knob to the minimum setting ▲.
- Turn the knob regulating the relevant burner until the knob completely comes away (fig. 12 - parts 1). The adjustment screw is located to the side of the knob pivot hole and can be reached via a hole specifically designed for this purpose (fig. 12 - parts 2).
- Turn the screw towards the **right** to **decrease** the flame or towards the **left** to **increase** the flame, in order to ascertain the desired idle setting. If powered by Universal LPG, the adjustment screw controlling the idle mode setting must be completely screwed in.
- Replace the knobs with utmost care ensuring that you have correctly positioned them.

 Once you have completed the setting process, check that:

- 1) there are no gas leaks and that the burners are functioning correctly by using a mixture of water and soap, **NOT** naked flames!
- 2) when rotating the knobs immediately from the maximum to the minimum setting, that the burners do not switch off. Increase the idle mode capacity using the adjustment screws.

12



ADATTAMENTO AD ALTRI TIPI DI GAS

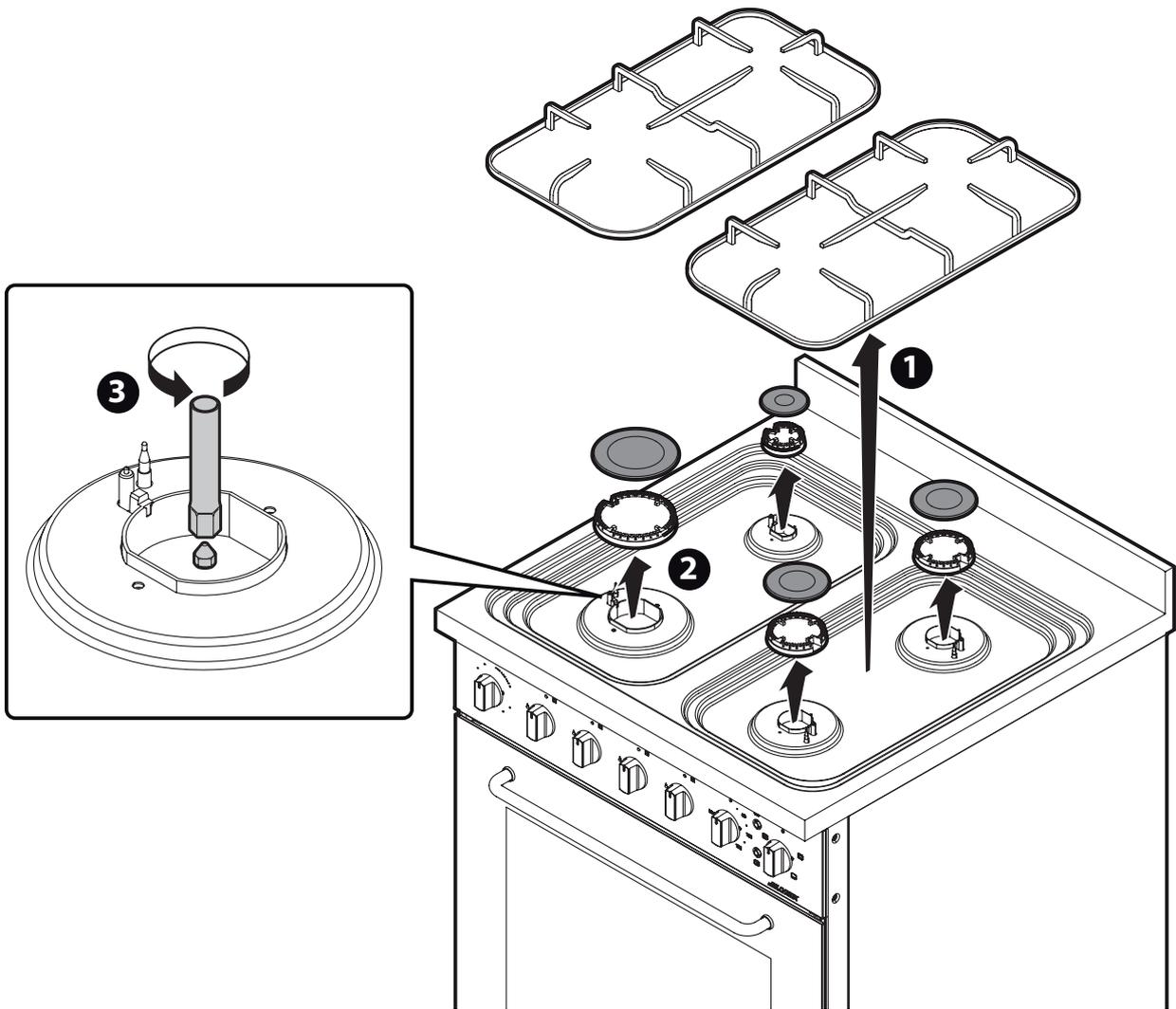
Togliere le griglie, gli spartifiamma e i bruciatori; con la chiave in dotazione, togliere gli ugelli (fig. 13) e sostituirli con quelli allegati, rispettando scrupolosamente il contrassegno e la "TABELLA UGELLI".

Nel caso si proceda alla regolazione dell'apparecchio per un tipo di gas diverso da quello previsto all'origine, in allegato alla documentazione vengono fornite due nuove etichette da apporre, a cura dell'installatore, sulla targhetta matricola dell'apparecchiatura e sulla garanzia al fine di rendere riconoscibile e documentata la nuova regolazione.

GAS CONVERSION

Remove the racks, the flame distributors and the burners; with the spanner provided, remove the nozzles (fig. 13) and replace them with the provided nozzles, carefully checking the identification mark and the "NOZZLE TABLE". In the case where you carry out an appliance regulation operation for a gas type that differs from the above mentioned, appended to the present documentation, you will find two new stickers which must be attached to both the appliance data plate and the Guarantee by the person responsible for installation; the stickers recognise and document the new regulation.

13



USO

AVVERTENZE DI SICUREZZA

PER UN USO CORRETTO E SICURO

 Questa apparecchiatura è stata concepita e realizzata esclusivamente per la cottura degli alimenti. Un uso diverso è considerato improprio e quindi potenzialmente pericoloso per persone, animali e cose. Inoltre potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura: in questo caso il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia.

 Chiudere sempre l'interruttore elettrico onnipolare prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.

 Assicurarsi che tutte le manopole siano a "zero" ("OFF" - chiuso) al termine dell'utilizzo.

 Se si dovesse notare una qualsiasi anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato comunicando i dati presenti nella targa matricola.

 Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con difficoltà fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

 I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.

 Onde evitare pericolosi surriscaldamenti dovuti ad un uso scorretto dell'apparecchiatura oppure ad un difetto dei componenti, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che, in caso di funzionamento anomalo, stacca l'alimentazione elettrica. Il ripristino del termostato, in funzione dell'abbassamento della temperatura del forno, è automatico. Pertanto in caso di intervento del termostato, per riutilizzarlo è sufficiente attendere il raffreddamento del forno. In caso contrario, se l'intervento è determinato da un difetto dei componenti, è necessario far intervenire l'Assistenza tecnica.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

 *This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Warranty will be void.*

 *Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.*

 *Make sure that the knobs are turned to "zero" ("OFF") when you finish to use the oven.*

 *If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.*

 *This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.*

 *Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.*

 *To avoid dangerous overheating of the appliance due to incorrect use or a defect in the components, the oven is provided with a safety thermostat that disconnects the power supply in case of a malfunction. The thermostat starts working again automatically when the temperature of the oven drops. Therefore, if the thermostat is activated, it can be reused after waiting for the oven to cool. Otherwise, if the activation occurred due to a component defect, contact our technical service.*

 Non appoggiare pesi sulla porta aperta del forno e non utilizzare la cavità di cottura per conservare cibi umidi o oggetti di qualsiasi natura.

 *Do not rest heavy objects on the oven's open door and do not use the cooking cavity to store moist food or any other type of object.*

 L'area nelle vicinanze della cavità del forno potrebbe essere molto calda, prestare cautela nel posizionare in questo spazio prese di corrente, altri elettrodomestici, cavi elettrici, tubazioni e qualsiasi materiale sensibile al calore o infiammabile.

 *The area near the oven cavity may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.*

 Non utilizzare prodotti spray nelle vicinanze di questa apparecchiatura mentre è in funzione.

 *Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.*

 Non modificare questa apparecchiatura.

 *Do not modify this appliance.*

 **Pericolo di incendio!**
Non utilizzare l'apparecchiatura come piano di appoggio.

 **Fire hazard!**
Do not use the appliance as a support surface.

 **Pericolo di incendio!**
Non posizionate mai oggetti sensibili al calore o infiammabili (es. presine, tende, bottiglie di alcolici, ecc..) nelle vicinanze dell'apparecchiatura.

 **Fire hazard!**
Never place heat-sensitive and flammable objects (for example, oven gloves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.

 Se il piano cottura è corredato di coperchio è indispensabile verificare sempre che le manopole siano in posizione di chiuso e che i bruciatori o le piastre si siano completamente raffreddati prima di abbassare il coperchio.

 *In the instance where the hob features a cover, you must always check that the knobs are in the off position and that the burners or hot plates are fully cooled down before lowering the cover.*

PER LA COTTURA



Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, l'interno del forno ed alcune parti esterne raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.



Prima dell'utilizzo verificare che gli spartifiamma, i bruciatori e la griglia siano correttamente posizionati.

In particolare controllare che la griglia appoggi correttamente sull'apparecchiatura senza traballare.



Pericolo di scottature!

Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno!



Pericolo di scottature!

Essendo accessibili elementi caldi quando in uso, per evitare ustioni e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.



Pericolo di incendio!

Non immettere nella cavità di cottura liquidi e/o ingredienti alcolici durante il funzionamento.



Pericolo di incendio!

Non cucinate mai cibi alla fiamma.



Pericolo di incendio!

Nel caso di incendio del grasso o dell'olio caldo non spegnere mai le fiamme con acqua ma soffocarle con un canovaccio umido o similari e avvisare tempestivamente i vigili del fuoco.



Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.



Per la cottura utilizzare soltanto recipienti, teglie e accessori espressamente concepiti per tale utilizzo, realizzati in materiali resistenti alle alte temperature e idonei al contatto con gli alimenti.



Lo sgocciolamento di alcune sostanze nella cavità del forno (es. acidi della frutta) provocano macchie che non è possibile rimuovere ma che non pregiudicano le prestazioni dell'apparecchiatura.



Non versare liquidi freddi sulle pareti della cavità quando il forno è in funzione: lo sbalzo termico potrebbe creare danni alle pareti interne.

FOR COOKING



Burn hazard!

During operation and for a few minutes after use, the interior of the oven and some outer parts reach very high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protections.



Before using the appliance, check that the flame distributors, the burners and the rack are correctly positioned. Check, in particular that the rack rests correctly on the appliance without slipping or sliding.



Burn hazard!

Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.



Burn hazard!

Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds, children should be kept away.



Fire hazard!

Do not introduce liquids and/or alcoholic ingredients into the cooking cavity during operation.



Fire hazard!

Never cook food using naked flames.



Fire hazard!

In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.



Monitor the appliance during the entire time it is in operation.



For the cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods.



The dripping of some substances in the oven cavity (e.g., fruit acids) may cause stains which cannot be removed, but the stains do not compromise the appliance's performance.



Do not splash or pour cold liquids on the walls of the cavity when the oven is operating: the thermal stress may damage the interior walls.



Accertarsi che i recipienti di cottura appoggino correttamente sulla griglia senza traballare. I recipienti devono avere un diametro adeguato al bruciatore scelto e non devono sporgere dalla griglia. il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia se questa norma non viene applicata.



Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchiatura può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o di una aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.



Pericolo di esplosione!

Non scaldate mai sull'apparecchiatura scatole di latta o contenitori chiusi ermeticamente, la sovrappressione generata dal calore potrebbero farli esplodere arrecando gravi danni personali.



Pericolo di incendio!

Non rivestire l'apparecchiatura o parti di essa con fogli di alluminio o similari.



Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, portare la manopola in posizione "● - spento" e non ritentare l'accensione prima di un minuto.



Ensure that the food containers sit correctly on the rack without slipping or sliding. The food containers must be correctly proportioned in relation to the chosen burner and must not protrude the edges of the rack. The manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void if this standard is not applied.



In the case where the appliance is going to be used for an intensive or extensive period of time, additional ventilation may be required; for example, it is advisable to open a window or use a more efficient ventilation system by upgrading the mechanical ventilation system (if present).



Explosion hazard!

Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.



Fire hazard!

Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar material.



In the case where the burner flame should accidentally go out, bring the knob to the "● - off" position and do not attempt to re-ignite the appliance for at least one minute.

PRIMA DI COMINCIARE

CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

FORNO

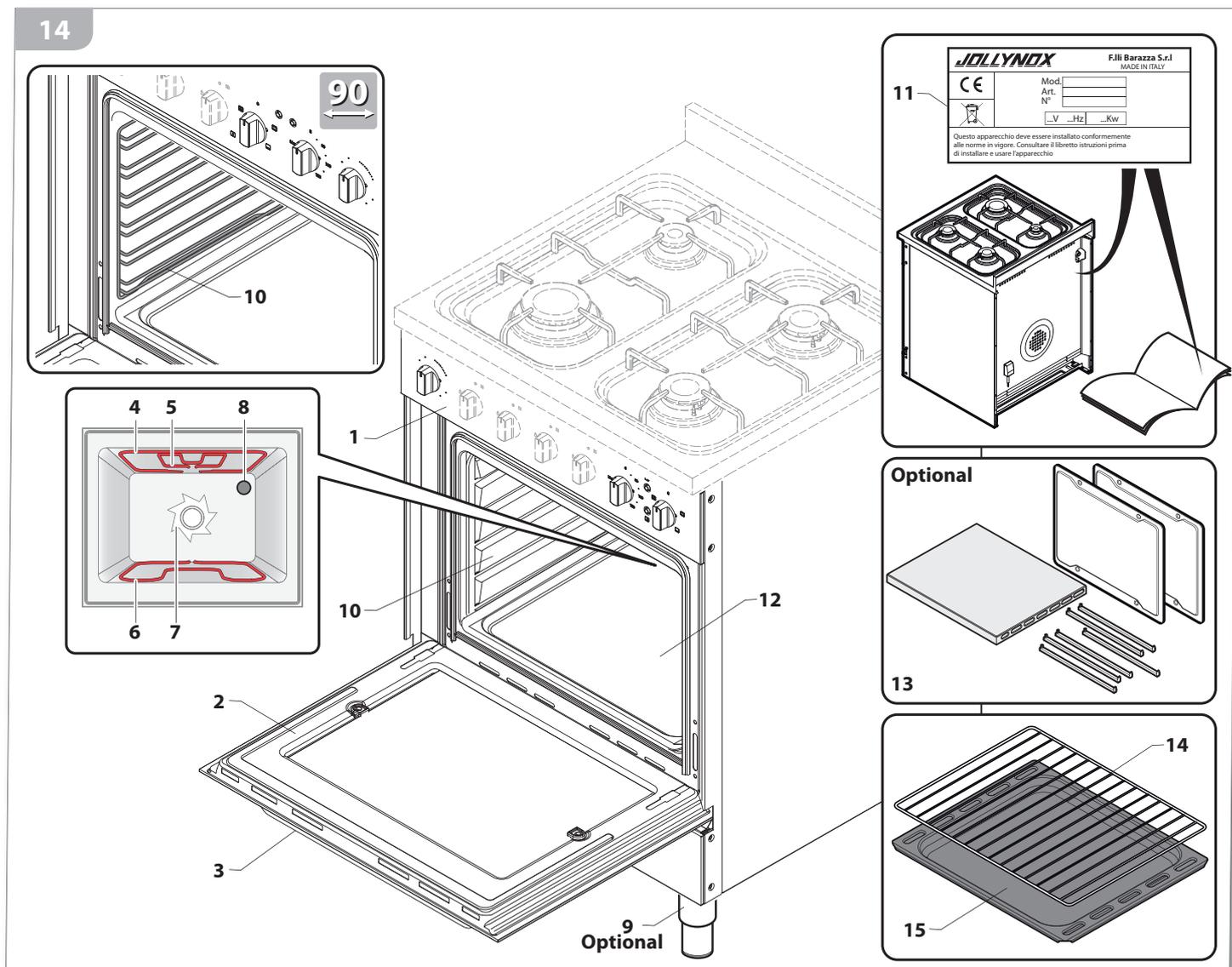
- 1 frontale comandi (per dettagli: fig. 24 a pag. 31)
- 2 porta del forno
- 3 maniglia
- 4 resistenza superiore
- 5 resistenza grill
- 6 resistenza inferiore
- 7 ventola posteriore
- 8 lampadina
- 9 piedini h. 15/17 o h. 9/16 regolabili in altezza (optional)
- 10 griglie per livelli di cottura
- 11 targhetta matricola
- 12 cavità (interno forno)
- 13 accessori opzionali (vedi "Accessori")
- 14 griglia: per l'appoggio di contenitori (pirofile, stampi, ecc...) e pietanze da grigliare;
- 15 leccarda: per la cottura di arrostiti o l'appoggio di biscotti, prodotti di panificazione o similari.

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

OVEN

- 1 control panel (for details: fig. 24 on page 31)
- 2 oven door
- 3 handle
- 4 upper heating element
- 5 grill heating element
- 6 lower heating element
- 7 rear fan
- 8 lamp
- 9 feet with heights of 15/17 or 9/16 height adjustable (optional)
- 10 cooking level racks
- 11 data plate
- 12 cavity (oven interior)
- 13 optional accessories (see "Accessories")
- 14 rack: to support the containers (oven dishes, moulds, etc.) and foods to be grilled;
- 15 drip tray: for cooking roasts or supporting biscuits, bread products and the like.



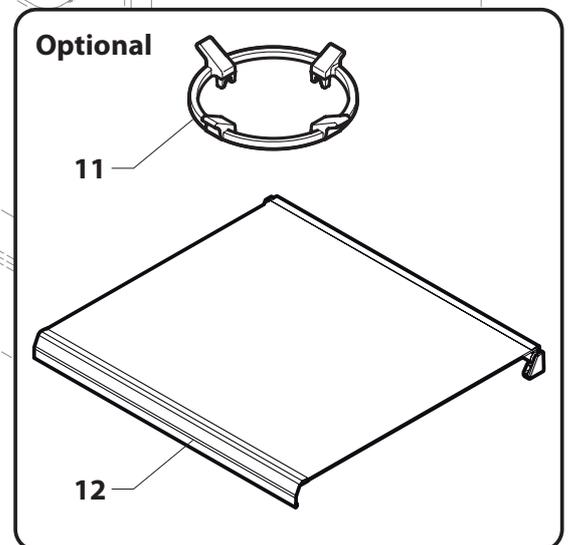
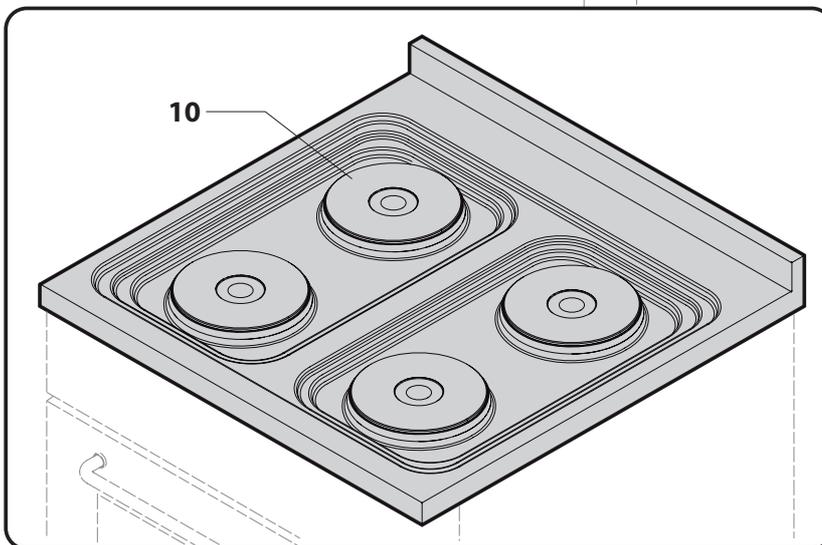
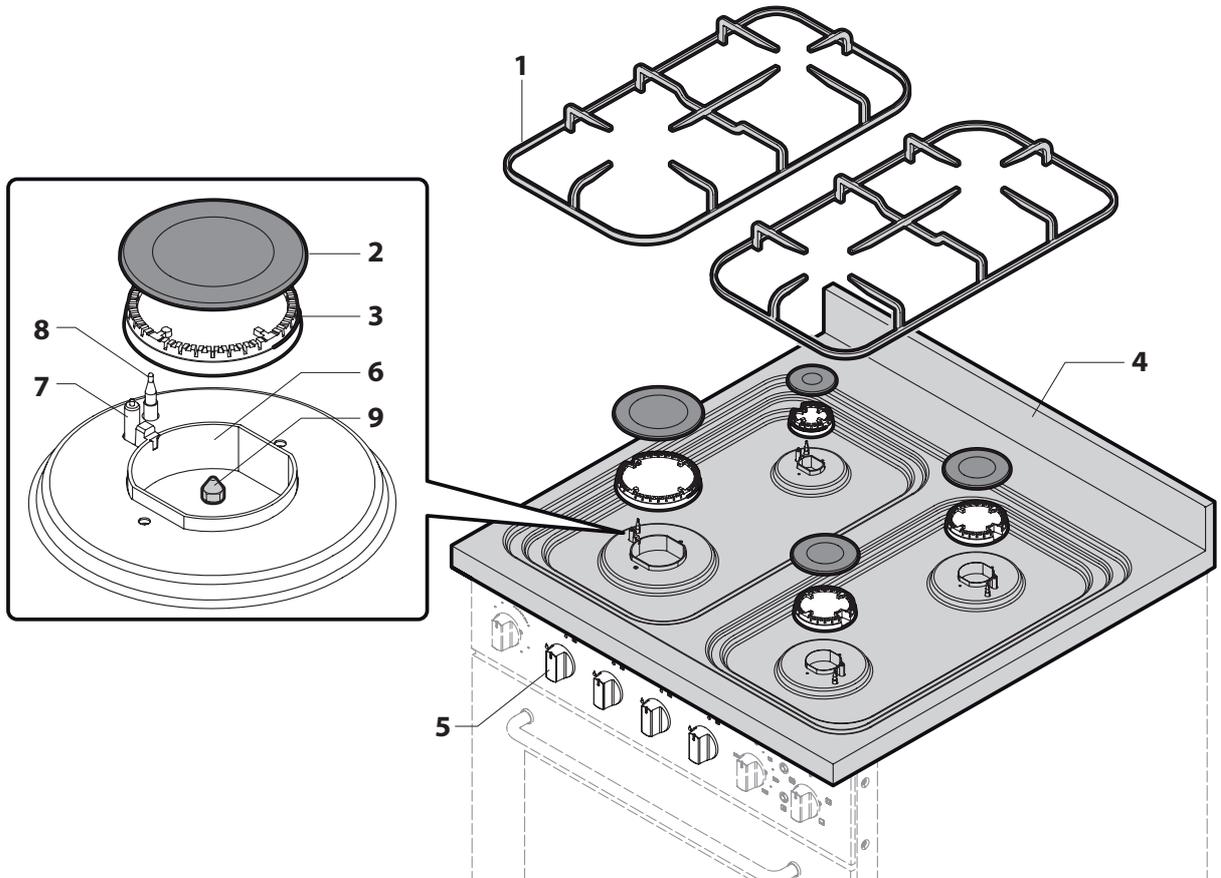
PIANO COTTURA

- 1 griglia
- 2 spartifiamma
- 3 bruciatore
- 4 piano cottura
- 5 manopola regolazione gas
- 6 coppa portaugello
- 7 candeletta
- 8 termocoppia di sicurezza
- 9 ugello uscita gas
- 10 piastre elettriche
- 11 riduttore WOK (optional) (vedi "Accessori")
- 12 Coperchio in cristallo (optional) (vedi "Accessori")

HOB

- 1 rack
- 2 flame distributor
- 3 burner
- 4 hob
- 5 gas regulator knob
- 6 double nozzle holder
- 7 spark plug
- 8 safety thermocouple
- 9 gas outlet nozzle
- 10 electric hotplates
- 11 WOK adaptor (optional) (see "Accessories")
- 12 Glass cover (optional) (see "Accessories")

15



É BENE SAPERE CHE

i Il presente libretto fornisce indicazioni sul funzionamento e la manutenzione di diversi modelli di apparecchiatura; seguire quelle specifiche per il modello in Vostro possesso. Esso è facilmente riconoscibile in base all'estetica del frontale comandi (fig.19) oppure è rilevabile dalla targhetta matricola (per il suo posizionamento vedere fig.14).

i La prima accensione del forno deve avvenire con la cavità di cottura vuota, alla massima temperatura per circa 60 minuti. Durante questo tempo il forno potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica dello stesso, arieggiare i locali. Lasciare raffreddare completamente la cavità a porta chiusa e pulire accuratamente il frontale, gli accessori e l'interno della cavità con le modalità indicate nel capitolo dedicato.

i In alcuni modelli, un ventilatore tangenziale di raffreddamento si avvia automaticamente durante la cottura: esso ha la funzione di raffreddare le superfici del forno e di eliminare la normale formazione di vapore all'interno della cavità. Dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura il ventilatore rimane in funzione finché il forno si raffredda evitando così il surriscaldamento del mobile.

i La luce della cavità forno si accende all'avvio della cottura e rimane accesa, senza possibilità di spegnerla manualmente, fino al termine della cottura.

USEFUL INFORMATION

i *This booklet provides information about the operation and maintenance of various models; follow the ones specific to your appliance. It can be easily recognised based on the appearance of the control panel (fig.19) or can be seen on the data plate (for its position fig.14).*

i *When lit for the first time, the oven cooking cavity must be empty, and it should be set at maximum temperature for about 60 minutes. During this time the oven may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the oven), so the room should be aired well during its operation. Allow the oven cavity to cool completely with the door closed and thoroughly clean the front panel, accessories and interior of the cavity following the procedures indicated in the respective chapter.*

i *With some models a tangential cooling fan starts automatically during cooking in order to cool the oven surfaces and eliminate the normal formation of steam inside the cavity. After the appliance has been switched off the fan remains in operation until the oven cools, thus preventing the cabinet from overheating.*

i *The light in the oven cavity illuminates when cooking initiates and remains on, without the option of switching it off manually, until cooking has terminated.*

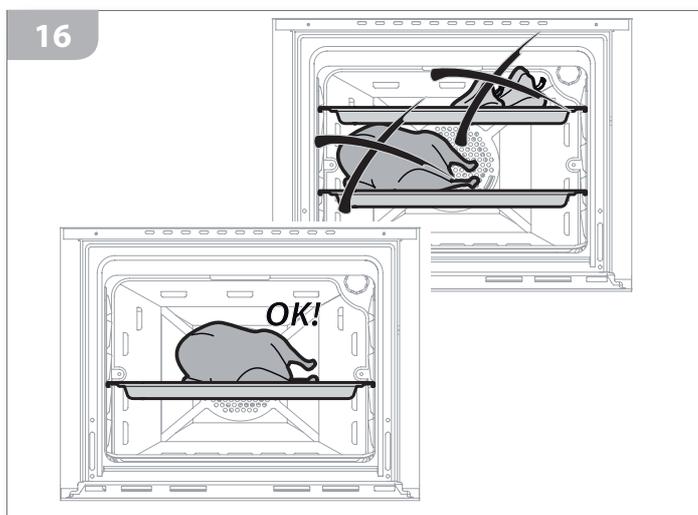
QUALCHE CONSIGLIO DI COTTURA

- Disporre all'interno dei recipienti o della leccarda i cibi da cuocere in modo uniforme e ben distribuito senza eccedere nelle quantità. In caso di utilizzo di più griglie/leccarde tenerle ben distanziate l'una dall'altra per permettere una buona circolazione dell'aria (fig. 16) : in questo caso utilizzare la tipologia di cottura "Multilivello" e prevedere un tempo di cottura superiore (circa 15 minuti in più).
 - Durante la cottura aprire il meno possibile la porta del forno.
 - Si consiglia di infornare con il forno in temperatura.
 - Scegliere con attenzione la durata di cottura, la temperatura e il livello (fig. 17) sul quale posizionare la griglia o la leccarda.
- Anche la scelta del tipo di cottura influisce molto sul risultato finale.

Esempio: se a fine cottura, si desidera cuocere maggiormente la parte superiore della pietanza, posizio-

nare il selettore sul simbolo , per la parte inferiore sul simbolo della cottura .

i Per avere qualche indicazione consultare le tabelle "Tabella consigli per cotture" e "Tabella simbologie per tipo di cottura".



- Impostare sempre la temperatura al valore più basso e, in caso di bisogno, aumentarlo durante la cottura.
- Il peso degli alimenti da arrostiti deve essere uguale o superiore a 1 kg.
- Nel caso di carne molto magra, disporla all'interno di teglie coperte per mantenere maggior morbidezza. Si consiglia inoltre di aggiungere un po' d'acqua nella teglia di cottura.
- A metà cottura girare l'arrosto e ricoprirlo di tanto in tanto con il sugo di cottura.

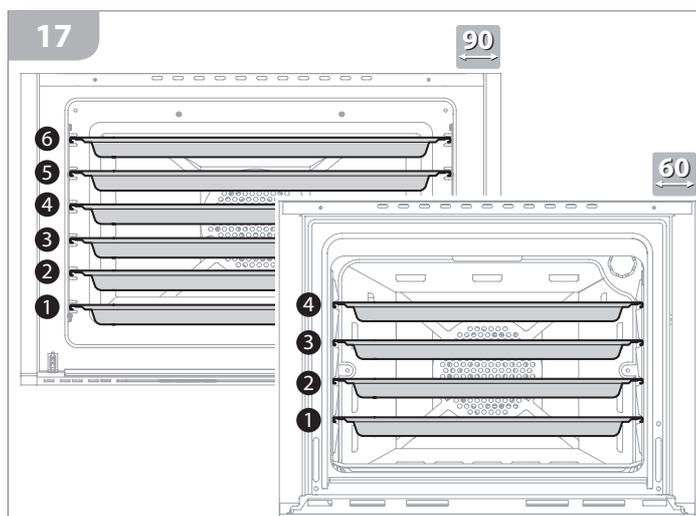
i Per un maggior rendimento durante la funzione grill, si consiglia di impostare una temperatura inferiore ai 200°C.

SOME COOKING SUGGESTIONS

- Arrange the food to be cooked in the containers or on drip tray in a well-distributed uniform manner without overloading. If several racks/drip trays are being used, space them well in order to ensure good air circulation (fig. 16) : in this case use the "Multilevel" cooking mode and increase the cooking time (by about 15 minutes).
 - Open the oven door as little as possible when cooking.
 - It is recommended that you place the food in the oven once it has reached the cooking temperature.
 - Carefully select the cooking time, temperature and the level (fig.17) on which you position the rack or drip tray.
- Also the type of cooking selected has a great influence on the final result.

For example: If at the end of the cooking time you want to cook the upper part of the dish more, turn the knob to , for the lower part to .

i For additional suggestions, see the table "Cooking suggestions table" and "Cooking type symbols table".



- Always set the temperature at the lowest value and increase it during the cooking, if necessary.
- The weight of the food to be roasted must be at least 1 kg.
- If the meat is very lean, arrange it in a covered oven dish in order to keep it as tender as possible. It is also recommended that you add a bit of water to the cooking pan.
- Halfway through the cooking, turn the roast over and coat it with the gravy every now and then.

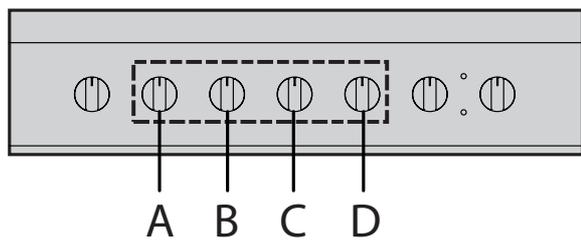
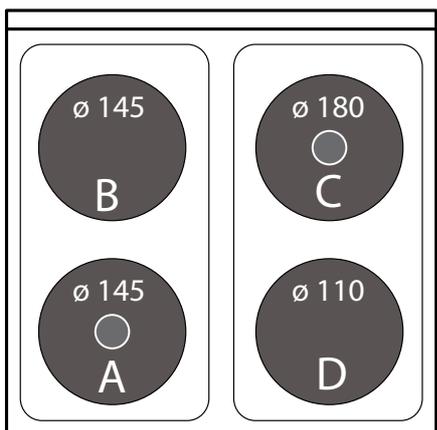
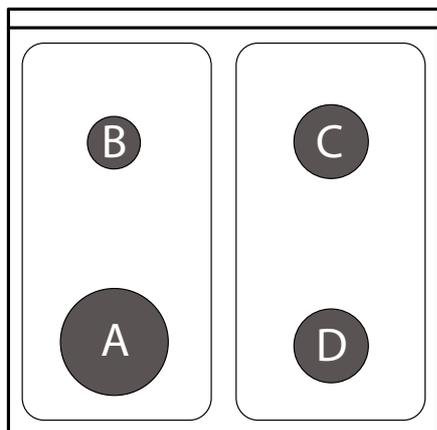
i For a good result using grill function, it is recommended to set the temperature at a value lower than 200°C.

PIANO COTTURA

ZONA COMANDI

Per individuare il punto di cottura in rapporto alla manopola da utilizzare, consultare la serigrafia riportata vicino alle stesse che identifica in modo chiaro ed inequivocabile il bruciatore o la piastra al quale è collegata la manopola (fig. 18).

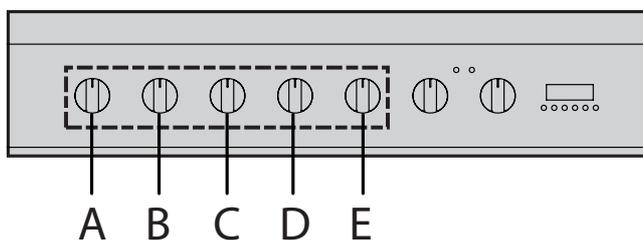
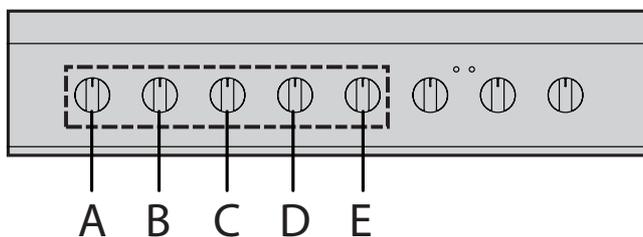
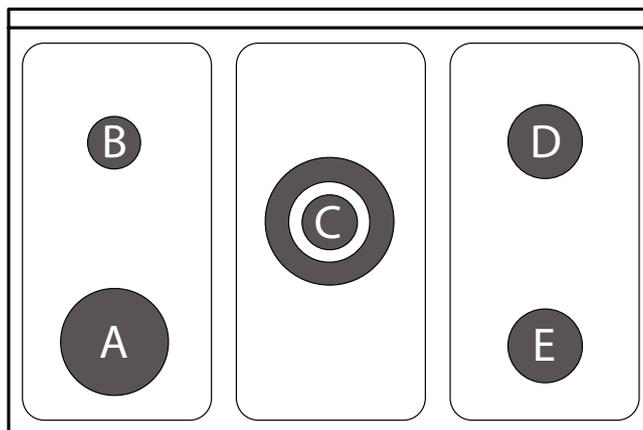
18



HOB

CONTROL PANEL

In order to determine which knob controls which cooking zone, consult the velvet touch screen which appears next to the knobs, which clearly and definitively identifies which knob regulates which burner or the hotplate to which the knob corresponds (fig. 18).



 Prima dell'utilizzo verificare che gli spartifiamma (2), i bruciatori (3) e le griglie (1) siano correttamente posizionati.

 I bruciatori sono dotati di termocoppia di sicurezza (8). La termocoppia è un dispositivo sensibile al calore: finchè è riscaldata dalla fiamma del bruciatore acceso permette la fuoriuscita del gas dall'ugello (9); se la fiamma si spegne per qualsiasi motivo (es. una fuoriuscita accidentale di liquido dalla pentola), la termocoppia in pochi secondi si raffredda e questo blocca la fuoriuscita del gas dall'ugello impedendo che la stanza si saturi di gas incombusto.

Accensione dei bruciatori

- 1) (fig.19) **Premere a fondo** la manopola corrispondente al bruciatore che si desidera accendere e **contemporaneamente ruotarla** fino al simbolo  -> la candela (7) scoccherà le scintille per accendere il bruciatore scelto.
- 2) Ad accensione avvenuta tenere ancora premuta a fondo la manopola per circa **5 secondi** mantenendola sempre sul simbolo  poi rilasciarla: questo tempo serve al riscaldamento della termocoppia di sicurezza. Se al rilascio della manopola il bruciatore non rimanesse acceso, significa che la termocoppia non era ancora sufficientemente calda: ripetere le operazioni 1) e 2) tenendo premuta più a lungo la manopola dopo l'accensione del bruciatore.

 Se l'accensione non avviene entro 15 secondi, riportare il rubinetto nella posizione di chiuso e attendere almeno 1 minuto prima di eseguire un nuovo tentativo di accensione.

 Before using the appliance, check that the flame distributors (2), the burners (3) and the racks (1) are correctly positioned.

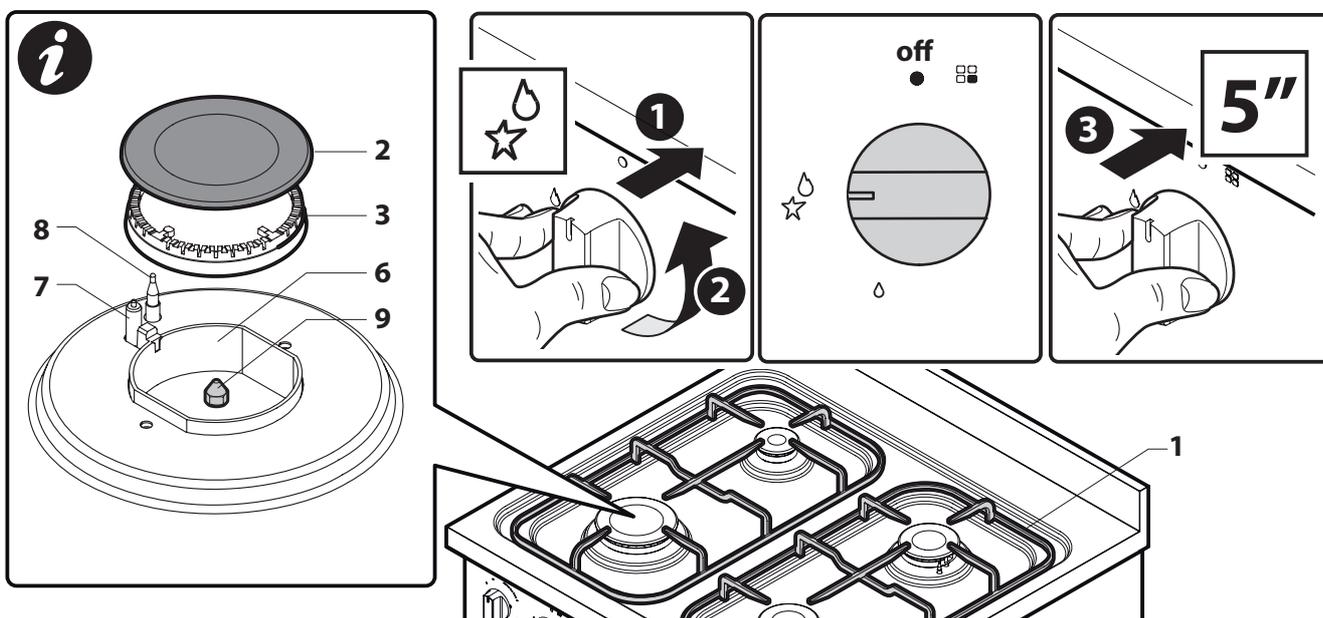
 The burners are equipped with safety thermocouples (8). The thermocouple is a heat-sensitive device: it is heated by the ignited burner flame, which permits the thermocouple to control the gas flow from the nozzle (9); in the case where the flame should go out for whatever reason, (for example, accidental liquid spillage from a saucepan), the thermocouple immediately cools down, blocking the gas flow from the nozzle, subsequently preventing unburned gas from filling the room.

Switching on the burners

- 1) (fig.19) **Press down fully** on the knob regulating the burner you wish to switch on **whilst at the same time rotating it** until the symbol  -> appears; the spark plug (7) will fire sparks in order to switch on the chosen burner.
- 2) Once ignited, keep pressing down fully on the knob for approximately **5 seconds**, still with the symbol  showing, then release the knob: this time period allows the safety thermocouple to heat up. If upon releasing the knob, the burner does not remain ignited, this is an indicator that the thermocouple was not sufficiently heated: repeat stages 1) and 2) keeping the knob pressed down for longer after the ignition of the burner.

 Should it not switch on within 15 seconds, bring the tap to the off position and wait at least 1 minute before trying to switch it on again.

19



Regolazione fiamma

3) Controllare che la fiamma sia regolare e stabile, successivamente ruotare la manopola nella posizione desiderata (MIN ▲ o MAX ▲[☆]).

È possibile posizionare la manopola in posizione intermedia tra la posizione di massimo e quella di minimo, ma NON tra la posizione di massimo e quella di "● - spento" (fig. 20).



Se la fiamma risulta irregolare verificare il corretto posizionamento degli spartifiamma e dei bruciatori.

Cottura

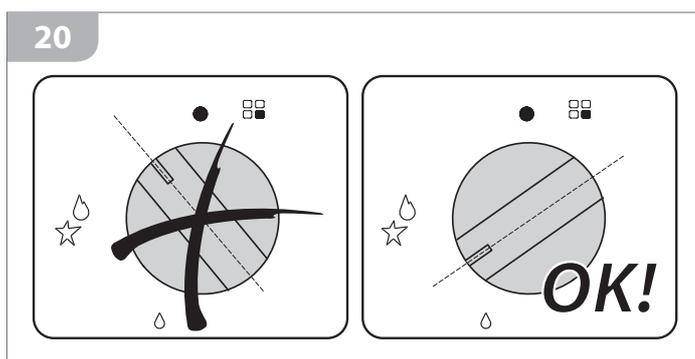
4) Posizionate i tegami per la cottura sul bruciatore acceso: non lasciare gli elementi riscaldanti accesi senza recipienti o con recipienti vuoti. Per la cottura utilizzare soltanto pentole, teglie e accessori espressamente concepiti per tale utilizzo, realizzati in materiali resistenti alle alte temperature e idonei al contatto con gli alimenti. Per un migliore utilizzo dei bruciatori, è necessario usare recipienti del diametro adatto al tipo di bruciatore scelto, in modo da ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas.

Bruciatore	Ø Recipiente
Ausiliario	da Ø 6 a Ø 18
Semirapido	da Ø 15 a Ø 22
Rapido	da Ø 20 a Ø 26
Tripla corona	da Ø 24 a Ø 32

Per un maggiore risparmio energetico è consigliabile cuocere con le pentole chiuse dal coperchio e ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione non appena un liquido inizia a bollire.



Accertarsi che i recipienti di cottura appoggino correttamente sulla griglia senza traballare. Le pentole devono essere centrate rispetto al bruciatore e NON devono sporgere dalla griglia (fig. 21). Non è consentito utilizzare l'apparecchiatura senza la griglia o con diffusori di calore o riduttori diversi da quelli acquistabili dal Rivenditore (fig. 33).



Flame control

3) Check that the flame is steady and stable, subsequently rotate the knob to the desired position (MIN ▲ or MAX ▲[☆]).

It is possible to set the knob between the maximum and minimum settings, but NOT between the maximum setting and the "● - off" position (fig. 20).



If the flame is irregular, check that the flame distributors and the burners are correctly positioned.

Cooking

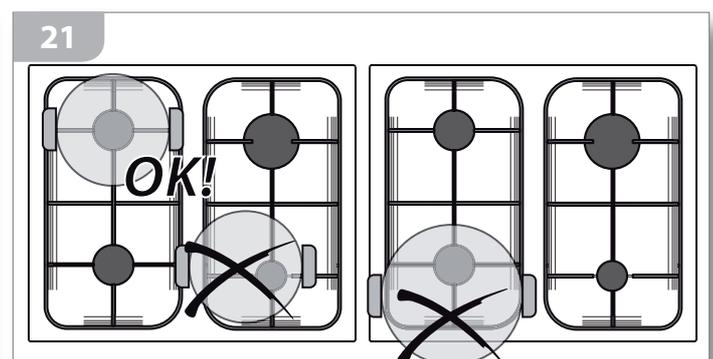
4) Place the pan on the lit burner: do not leave burners on without containers or with empty containers. For cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods. For enhanced burner performance, you must use containers with diameters proportioned to the burner type chosen, so that you get maximum performance using the minimum amount of gas.

Burner	Ø Container
Auxiliary	from Ø 6 to Ø 18
Semi-rapid	from Ø 15 to Ø 22
Rapid	from Ø 20 to Ø 26
Triple ring	from Ø 24 to Ø 32

For maximum energy saving, we recommend cooking with the lids on pans/pots and reducing the flame so that it is simply sufficient enough to maintain boiling point once a liquid begins to boil.



Ensure that the food containers sit correctly on the rack without slipping or sliding. Pans/pots should be centred on the burner and must NOT protrude the edges of the rack (fig. 21). We do not recommend using the appliance without the rack or with heat diffusers or adapters different to those supplied by the Retailer (fig. 33).





Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.



Durante il funzionamento dell'apparecchiatura saranno rilasciati nell'ambiente umidità, calore e prodotti di combustione. Risulta quindi fondamentale che il locale sia aerato tramite:

- 1) aperture naturali (es. finestre, ecc...);
- 2) aperture artificiali obbligatorie per legge (per le loro specifiche consultare "Caratteristiche del locale di installazione");
- 3) cappe di aspirazione/elettroventilatori con condotto di scarico e potenza adeguata all'intensità d'uso dell'apparecchiatura.

Periodicamente verificate che le aperture non siano state accidentalmente ostruite e il perfetto funzionamento dei sistemi di aspirazione.



Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.

Spegnimento dei bruciatori

- 5) A cottura ultimata, spegnere l'apparecchiatura riportando su "● - spento" tutte le manopole.
- 6) Togliere le pentole dall'apparecchiatura muniti di adeguate protezioni personali di sicurezza.



Monitor the appliance during the entire time it is in operation.



During operation, humidity, heat and combustion emissions will be released into the atmosphere. Therefore, the area must be well ventilated by way of the following:

- 1) *natural ventilation (e.g. windows, etc...);*
- 2) *man-made ventilation necessitated by law (for details see "Installation site characteristics");*
- 3) *extractor hoods/electric fans with outlets and suitably powered in relation to the usage requirements of the appliance.*

Regularly check that the openings are not accidentally obstructed and that ventilation systems are functioning perfectly.



Burn hazard!

During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Switching off the burners

- 5) *Once you have finished cooking, switch off the appliance by pressing "● - off" on all the knobs.*
- 6) *Remove the pans/pots from the appliance using suitable personal safety equipment.*

PIANO A GAS - FUNZIONAMENTO ANOMALO

Le seguenti situazioni sono considerate un funzionamento anomalo ed è richiesto l'intervento del Servizio Assistenza:

- La fiamma del bruciatore è gialla.
- Formazione di fuliggine sugli utensili da cucina.
- I bruciatori non accendono correttamente.
- I bruciatori non rimangono accesi.
- I bruciatori si spegnono al movimento delle ante della cucina.
- Le valvole del gas sono difficili da girare.

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente, contattare il Servizio Assistenza autorizzato di zona.

GAS HOB - ABNORMAL OPERATION

Any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing:

- *Yellow tipping of the hob burner flame.*
- *Sooting up of cooking utensils.*
- *Burners not igniting properly.*
- *Burners failing to remain alight.*
- *Burners extinguished by cupboard doors.*
- *Gas valves, which are difficult to turn.*

In case the appliance fails to operate correctly, contact the authorised service provider in your area".

L'accensione delle piastre elettriche avviene ruotando la manopola corrispondente in una delle 4 potenze di cottura disponibili (Fig. 22).

La scelta della potenza di cottura dipende dal tipo di cottura che si desidera ottenere; di seguito viene fornita una tabella indicativa.

Spento	Riscaldare cibi	Cottura normale	Cottura intensiva Arrostire
0	1-2 (calore minimo)	3 (calore medio)	4 (calore massimo)

L'accensione della lampada spia (3) del pannello comandi segnala quando una piastra è accesa.

Per un miglior funzionamento della piastra elettrica è necessario attenersi a quanto segue (Fig. 23):

- Il diametro del fondo della pentola deve essere uguale o leggermente superiore al diametro della piastra, mai inferiore a quello della piastra stessa.
- Per avere un maggiore risparmio energetico la pentola deve avere il fondo piatto e non convesso né concavo; La pentola deve essere ben centrata sulla piastra e con il coperchio.
- Evitare di appoggiare la pentola bagnata sulla piastra;
- Evitare l'uso della piastra senza pentola.
- Appena un liquido inizia a bollire, è consigliabile, ridurre la potenza quanto basta per mantenere l'ebollizione.



L'eventuale presenza del coperchio in cristallo riduce a 22 cm. il Ø massimo del recipiente utilizzabile sulle piastre posteriori.

To turn on the electric hotplate, you must rotate the corresponding knob to one of the cooking power options available (Fig. 22).

The cooking power selection depends on the desired type of cooking; a table listing guidelines is provided as follows.

Off	Heating food	Standard cooking	Fan assisted oven Roasting
0	1-2 (minimum heat)	3 (medium heat)	4 (maximum heat)

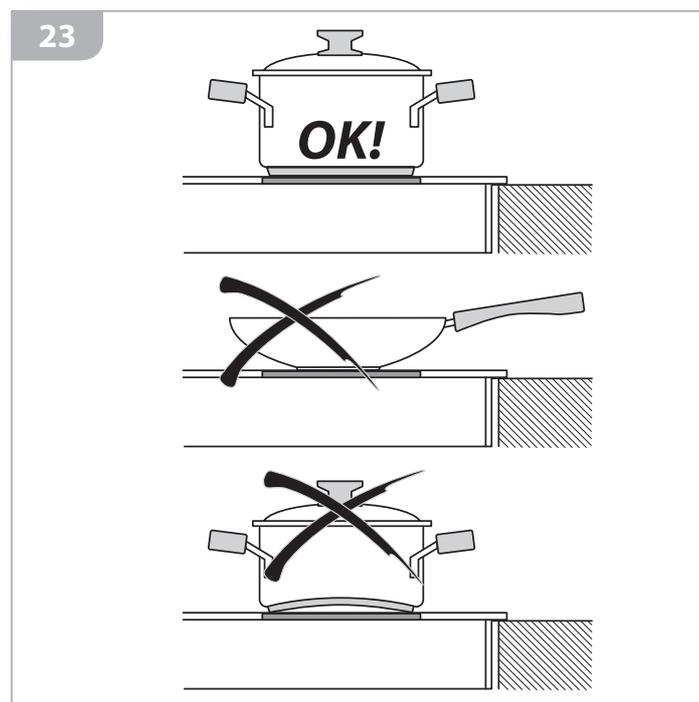
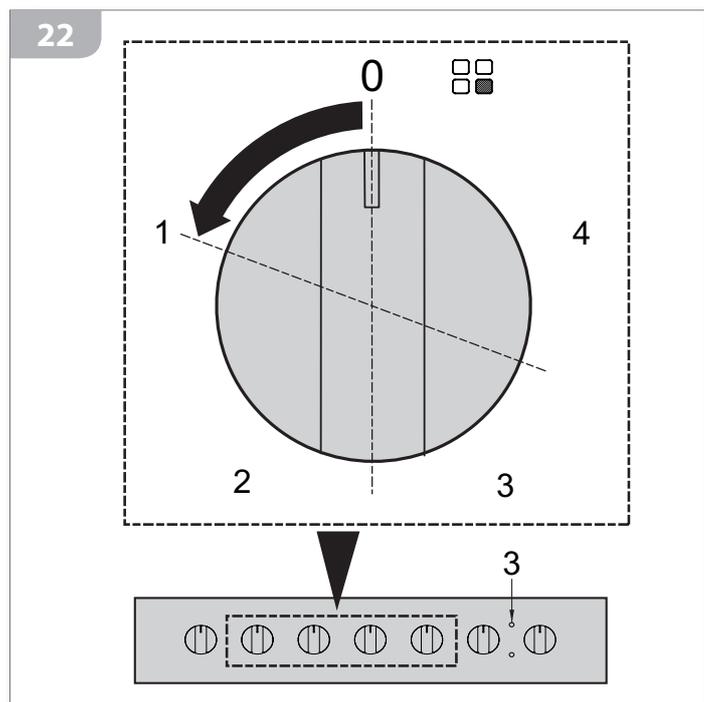
Lighting of the indicator light (3) on the control panel indicates that a hotplate is on.

For enhanced operation of the electric hotplate, you must comply with the following (Fig. 23):

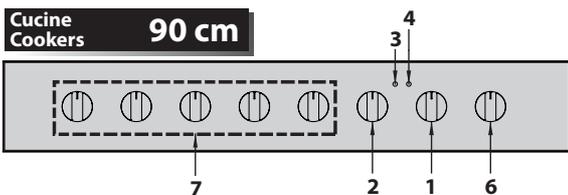
- The diameter of the pan base must be equal to or slightly larger than the hotplate diameter, however, it must be smaller than the hotplate itself.
- To ensure maximum energy-saving, the base of the pan must be flat and not convex or concave. The pan must carefully be centred on the hotplate and must also have its cover.
- Avoid resting wet pans on the hotplate;
- Avoid using the hotplate without a pan.
- As soon as a liquid begins to boil, we recommend lowering the power so that it is just enough to keep the liquid boiling.



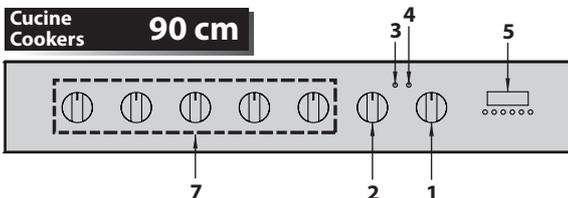
The presence of a glass cover reduces the maximum Ø of the recipient which can be used on back hotplates, to 22 cm.



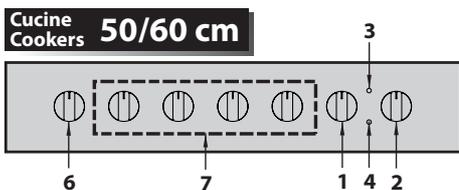
Cucine Cookers 90 cm



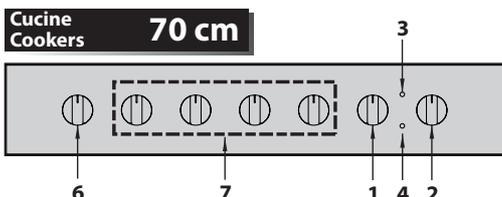
Cucine Cookers 90 cm



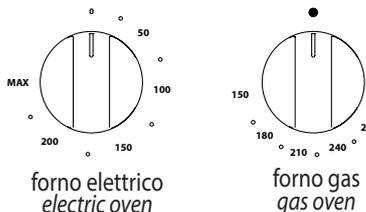
Cucine Cookers 50/60 cm



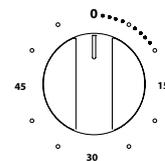
Cucine Cookers 70 cm



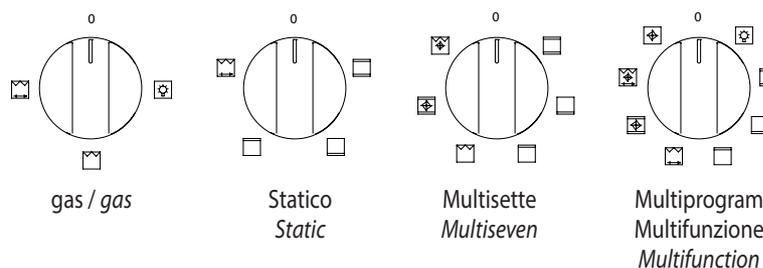
1 termostato / thermostat



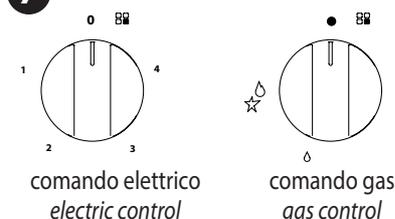
6



2 selettore / selector



7 manopole piano / hob knobs



- 1 manopola termostato: permette di impostare la **temperatura** desiderata
- 2 manopola selettore: permette di scegliere il **tipo** di cottura desiderata
- 3 spia funzionamento generale:
 - forni elettrici: indica che l'apparecchiatura è accesa;
 - nei forni a gas: segnala che si sta utilizzando la funzione "grill".
- 4 spia funzionam. collegata al termostato: allo spegnimento, indica che è stata raggiunta la temperatura impostata nella cavità del forno
- 5 programmatore digitale: permette di **programmare** una cottura
- 6 manopola contaminuti: permette di impostare un **tempo** di cottura
- 7 manopole piano cottura: accendono e regolano la potenza dei bruciatori/delle piastre del piano cottura

- 1 *thermostat knob: used to set the desired **temperature***
- 2 *selector knob: used to select the desired **cooking type***
- 3 *main operation indicator light:*
 - electric ovens: indicates that the appliance is on;
 - with gas ovens: indicates that the "grill" function is in operation.
- 4 *operation indicator light connected to the thermostat: when it turns off, this indicates that the desired set oven cavity temperature has been reached*
- 5 *digital programmer: used to **program** cooking*
- 6 *timer knob: used to set the **cooking time***
- 7 *hob knobs: switch on and used to adjust the hob burner/hotplate power*

USO DEL FORNO

i Per indicazioni su tempi e temperature di cottura, consultare la tabella "Tabella simbologie per tipo di cottura".

1) TEMPERATURA: ruotare la manopola termostato (1) per impostare la temperatura all'interno della cavità del forno: un termostato provvederà a mantenerla costante durante tutta la cottura.

2) TIPO DI COTTURA: ruotare la manopola selettore (2) per attivare le diverse resistenze della cavità del forno, questo consente di ottenere risultati di cottura diversi a seconda della pietanza da cuocere (consultare la "Tabella simbologie per tipo di cottura").

i Nei forni a gas, l'utilizzo del selettore (2) serve unicamente per l'accensione della luce nella cavità forno e per attivare la funzione "grill": l'accensione del bruciatore forno avviene semplicemente ruotando la manopola (1) sulla temperatura desiderata.

3) DURATA DI COTTURA:

A) FORNI CON CONTAMINUTI (TIMER): (fig. 25) la manopola contaminuti (6) permette di impostare, in qualsiasi momento, un tempo, al termine del quale l'apparecchiatura emetterà un segnale acustico (attenzione! lo spegnimento del forno deve essere fatto manualmente).

Utilizzo: ruotare la manopola in senso orario di un giro completo per caricare il contaminuti meccanico (1 2), successivamente ruotarla in senso antiorario fino a portarsi sulla durata desiderata (3 4). La manopola ruoterà automaticamente dal tempo impostato fino a portarsi sullo "0" (5 6).

USING THE OVEN

i For information on cooking times and temperatures, consult the table "Cooking type symbols table".

1) TEMPERATURE: rotate the thermostat knob (1) to set the temperature inside the oven cavity: a thermostat will keep it constant while cooking.

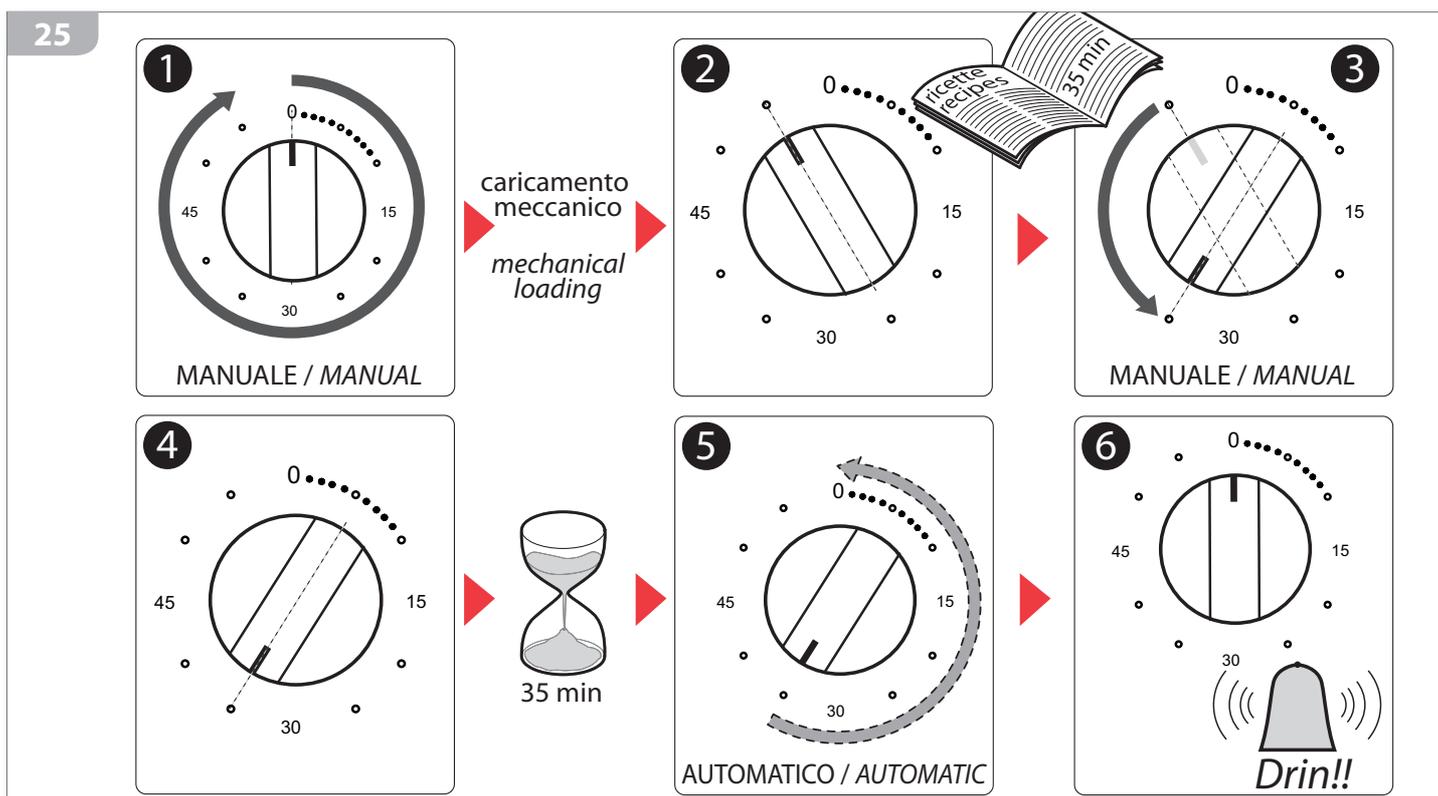
2) COOKING TYPE: rotate the selector knob (2) to activate the various heating elements in the oven cavity to obtain different cooking results depending on the dish to be cooked (see the "Cooking type symbols table").

i With gas ovens, the selector (2) is only used to switch on the oven cavity light and to activate the "grill" function: switching on of the oven burner is simply achieved rotating the knob (1) to the desired temperature.

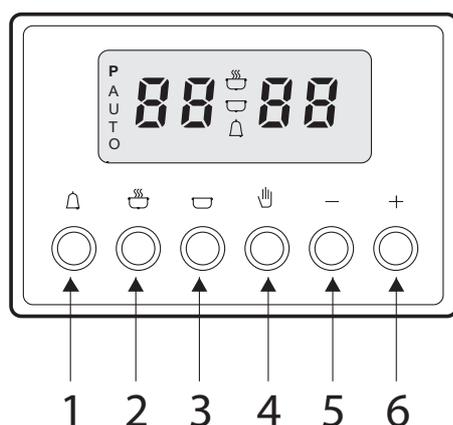
3) COOKING DURATION

A) OVENS WITH TIMER: (fig. 25) the timer knob (6) enables the setting, at any moment, of a time, after which the appliance will emit an acoustic signal (warning! the oven must be manually switched off).

Use: rotate the knob clockwise one complete turn to load the mechanical timer knob (1 2), then turn it anticlockwise until reaching the desired time (3 4). The knob will automatically rotate round from the set time until it reaches "0" (5 6).



26

**Descrizione comandi**

- 1 - Programmazione contaminuti
- 2 - Programmazione durata cottura
- 3 - Programmazione fine cottura
- 4 - Programmazione manuale
- 5 - Tasto regolazione -
- 6 - Tasto regolazione +

Description commands

- 1 - Timer programming
- 2 - Programming the cooking time
- 3 - Programming the cooking end time
- 4 - Manual programming
- 5 - Regulating button -
- 6 - Regulating button +

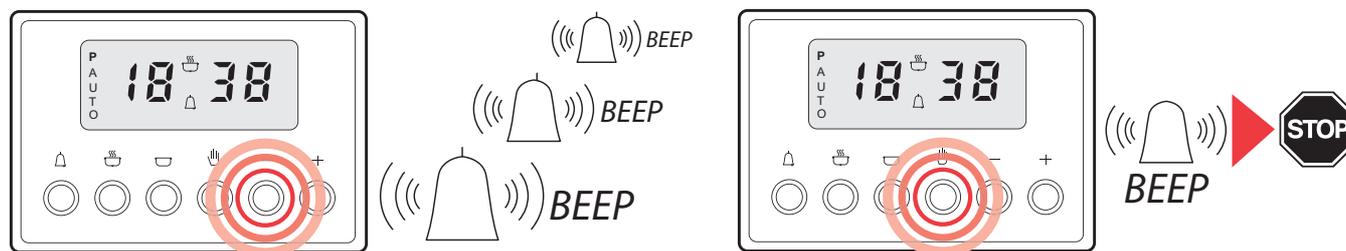
**Prima di iniziare è bene sapere che**

- Un segnale acustico, per circa 8/10 minuti, segnala il termine della cottura (in modalità manuale solo se si utilizza il programmatore come contaminuti). (fig. 27) Se si desidera variarne l'intensità (esistono tre tonalità), premere ripetutamente il tasto (5); se invece si desidera interromperlo anzitempo premere il tasto (4).

**Before starting, you should know that**

- An acoustic signal will go off for approx. 8/10 minutes, signalling that the cooking has ended (in manual mode only if the programmer is used as a timer). (fig. 27) If you wish to change the intensity (there are three tones), press button (5) repeatedly; if instead you wish to turn it off early, press button (4).

27



- Quando si utilizzano i tasti "+" o "-" è possibile aumentare/diminuire di una unità alla volta con veloci e ripetuti tocchi sui simboli oppure, per avanzare più velocemente, tenere continuamente premuto il tasto.
- **Se il segnale acustico che segnala la fine della cottura viene interrotto anzitempo, il forno si riaccenderà in modalità manuale; per spegnerlo portare a "0" le manopole (1) e (2) che impostano la temperatura e il tipo di cottura.**

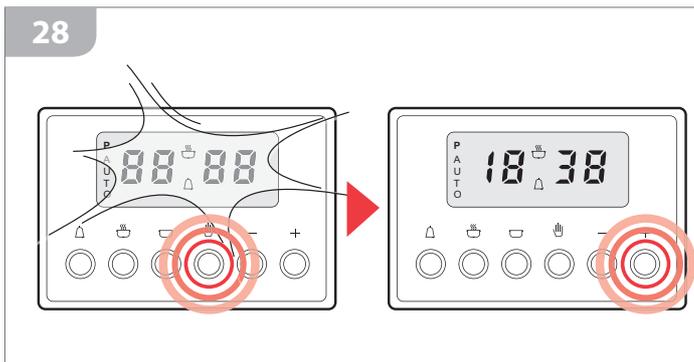
- You can use the "+" or "-" buttons to increase/decrease one unit at a time touching the symbols quickly and repeatedly or, to advance quicker, keep the button pressed down.
- **If the acoustic signal that indicates the end of cooking is turned off early, the oven will turn on in manual mode; to turn it off turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0".**

- Se durante il funzionamento del forno dovesse mancare la corrente, al ripristino, i parametri programmati NON saranno tenuti in memoria e quindi il programmatore va nuovamente impostato.
- Un programma si annulla automaticamente una volta eseguito oppure premendo il tasto (4).

- If there is a power failure while the oven is operating, when it is restored the programmed parameters will NOT be kept in the memory, therefore the programmer must be set again.
- Once done, a programme is cancelled automatically, or by pressing (4).

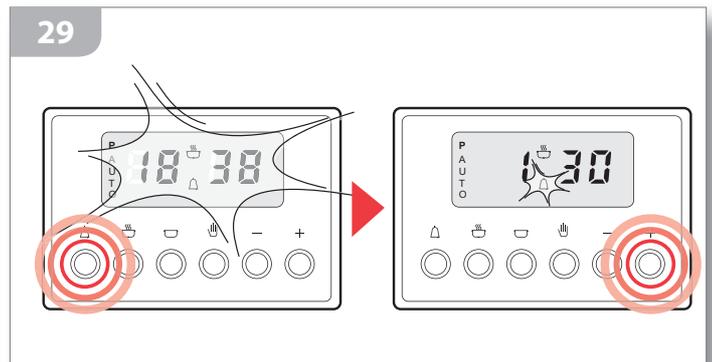
Impostare l'ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica, in caso di black out o di cambio dell'ora è necessario impostare l'ora esatta premendo il tasto (4) e successivamente i tasti "+" o "-" (fig. 28).



Setting the time

After connecting to the mains, in the case of a black out or a time change the exact time must be set by pressing (4) and then the "+" or "-" buttons (fig. 28).



Cominciare a cucinare

Impostare il programmatore scegliendo la modalità di cottura MANUALE, MANUALE CON IMPOSTAZIONE SEMIAUTOMATICA o MANUALE CON IMPOSTAZIONE AUTOMATICA.

Attenzione! Per annullare un errore di programmazione premere il tasto (4) e ricominciare.

 Se si utilizzano le modalità di cottura MANUALE o MANUALE CON IMPOSTAZIONE SEMIAUTOMATICA, è consigliabile infornare le pietanze **quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata** (la spia termostato (4) deve essere spenta) scegliendo con attenzione il livello al quale posizionarle (vedi fig. 17 a pag. 25).

MANUALE (accensione e spegnimento manuale)

L'accensione e lo spegnimento del forno sono manuali e si ottengono semplicemente agendo sulle manopole che impostano la temperatura e tipo di cottura.

Se si desidera, in questa modalità è inoltre possibile utilizzare il programmatore come semplice contaminuti; al termine del tempo impostato un suono avviserà che la cottura è terminata e l'utente deciderà se proseguirla o interromperla.

Starting to cook

Set the programmer by selecting a cooking mode: **MANUAL**, **MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS** or **MANUAL WITH AUTOMATIC SETTINGS**

Caution! If you make a mistake, press button (4) and start again.

 If you are using the **MANUAL** or **MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS** cooking mode, it is recommended that you place the food in the oven **once it has reached the set temperature** (the thermostat control light (4) must turn off) choosing the level on which you position it carefully (see fig. 17 on page 25).

MANUAL (the oven is turned on and off manually)

The oven is turned on and off manually and this is done by turning the knobs that set the temperature and the cooking type.

If you want, the programmer can be used in this mode as a simple timer; at the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the user can decide to continue or stop it.

A) Cottura manuale senza contaminuti:

Per far funzionare il forno, è sufficiente impostare tramite le manopole (1) e (2) la temperatura e il tipo di cottura desiderate senza bisogno di utilizzare il programmatore.

Il forno partirà immediatamente e resterà acceso fino a che le manopole saranno riportate manualmente sullo zero.

B) Cottura manuale con contaminuti (fig. 29):

Impostare tramite le manopole (1) e (2) la temperatura e il tipo di cottura desiderate e utilizzare il programmatore come semplice contaminuti: per far ciò, premere il tasto (1) e impostare la durata desiderata con i tasti "-" e "+": si accenderà il relativo simbolo.

Dopo alcuni secondi il tempo impostato viene memorizzato, sul display riappare l'orario attuale e il forno si accende immediatamente.

Allo scadere del tempo programmato il simbolo del tasto (1) si spegne ed entra in funzione il segnale acustico che dura circa 8/10 minuti (per interromperlo anzitempo è sufficiente premere il tasto (4)).

A questo punto l'utente può decidere se proseguire la cottura o interromperla portando a "0" entrambe le manopole.

MANUALE CON IMPOSTAZIONE SEMIAUTOMATICA (accensione manuale e spegnimento automatico)

In questa modalità è possibile programmare lo spegnimento automatico in base alla durata di cottura oppure in base all'orario di fine cottura.

Dopo aver impostato, tramite il programmatore uno dei due parametri, il forno parte manualmente agendo sulle manopole che impostano la temperatura e il tipo di cottura.

Al termine del tempo impostato un suono avviserà che la cottura è terminata e il forno si spegnerà automaticamente.

A) Durata di cottura programmata (fig. 30)

Premere il tasto (2) e impostare la durata di cottura con i tasti "-" e "+"; successivamente ruotare le manopole (1) e (2) sulla temperatura e il tipo di cottura desiderate.

Il forno parte immediatamente e sul display si illuminano  e il simbolo "Auto".

Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display lampeggia il simbolo "Auto" ed entra in funzione un segnale acustico.

Per interrompere anzitempo il segnale premere il tasto (4): **il forno si riaccende in modalità manuale (per spegnerlo portare a "0" le manopole (1) e (2) che impostano la temperatura e tipo di cottura).**

A) Manual cooking without a timer:

To operate the oven, use knobs (1) and (2) to set the desired temperature and cooking type without using the programmer.

The oven will start immediately and will remain on until the knobs are turned manually to zero.

B) Manual cooking with a timer (fig. 29):

Use knobs (1) and (2) to set the temperature and cooking time you want and use the programmer as a simple timer: to do this, press button (1) and set the desired time with the "-" and "+" buttons: the relative symbol will turn on.

After a few seconds, the set time is stored. The current time will reappear on the display and the oven will turn on immediately.

At the end of the programmed time, the symbol of button (1) turns off and the acoustic signal will go off for approx. 8/10 minutes (to turn it off earlier, simply press button (4)).

The user can now decide to continue with cooking or stop it by turning both knobs to "0".

MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS (the oven is turned on manually and turns off automatically)

In this mode, you can programme the oven to turn off automatically based on the cooking time or based on the end of cooking time.

After setting one of the two parameters using the programmer, the oven is started manually using the knobs that set the temperature and the cooking type.

At the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the oven will turn off automatically.

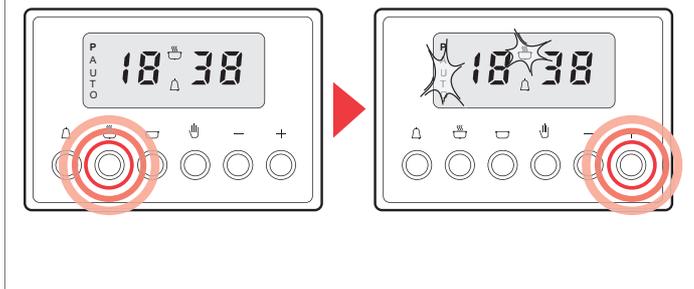
A)) Programmed cooking time (fig. 30)

Press button (2) and set the cooking time using the "-" and "+" buttons; then turn the knobs (1) and (2) to the desired temperature and cooking type.

The oven will start immediately and  and the symbol "Auto" will light up.

At the end of the set time, the oven will turn off automatically, the symbol "Auto" will flash on the display and an acoustic signal will go off.

To turn it off earlier press the button (4): **the oven will turn on again in manual mode (to turn it off turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0").**



B) Fine cottura programmata (fig. 31)

Premere il tasto (3) e impostare l'orario di fine cottura con i tasti "-" e "+"; successivamente ruotare le manopole (1) e (2) sulla temperatura e il tipo di cottura desiderate.

Il forno parte immediatamente e sul display si illuminano  e il simbolo "Auto".

Al raggiungimento dell'orario impostato il forno si spegne automaticamente, sul display lampeggia il simbolo "Auto" ed entra in funzione un segnale acustico.

Per interrompere anzitempo il segnale premere il tasto (4): **il forno si riaccende in modalità manuale (per spegnerlo portare a "0" le manopole (1) e (2) che impostano la temperatura e tipo di cottura).**

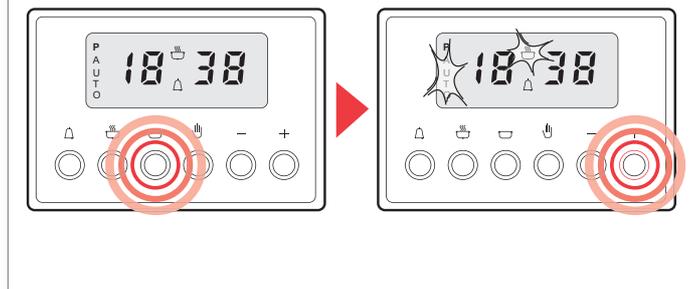
MANUALE CON IMPOSTAZIONE AUTOMATICA (accensione e spegnimento automatici)

In questa modalità si possono programmare sia la durata di cottura che l'orario di fine cottura: una volta stabiliti questi due parametri il forno NON partirà subito ma successivamente, in modo automatico, in base alla durata di cottura impostata e all'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta.

Es. durata di cottura impostata: 1 ora e 30 minuti, fine cottura impostata: 13:00 (ora in cui si desidera pronta la pietanza) -> il forno inizierà automaticamente la cottura alle ore 11:30

Al termine del tempo impostato un suono avviserà che la cottura è terminata e il forno si spegnerà automaticamente.

- 1) Premere il tasto (2) e impostare la durata di cottura con i tasti "-" e "+" -> si illuminano  e il simbolo "Auto" (fig. 17).
- 2) Premere il tasto (3) e impostare l'orario di fine cottura con i tasti "-" e "+": l'alimentazione del forno viene interrotta e si spegne  (fig. 32).
- 3) Ruotare le manopole (1) e (2) sulla temperatura e il tipo di cottura desiderate.
Il forno non partirà immediatamente ma il programmatore calcolerà l'ora in cui farlo partire automati-



B) Programmed end of cooking time (fig. 31)

Press button (3) and set the end of cooking time using the "-" and "+" buttons; then turn the knobs (1) and (2) to the desired temperature and cooking type.

The oven will start immediately and  and the symbol "Auto" will light up.

When the set time is reached, the oven will turn off automatically, the symbol "Auto" will flash on the display and an acoustic signal will go off.

To turn it off earlier, press the button (4): **the oven will turn on again in manual mode (to turn it off turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0").**

MANUAL WITH AUTOMATIC SETTINGS (the oven is turned on and off automatically)

In this mode, you can programme both the cooking time as well as the end of cooking time: once these two parameters are set the oven will NOT start immediately but later, in automatic mode, based on the set cooking time and the time you want the dish to be ready.

Example: cooking time set: 1 hour and 30 minutes, cooking end time set: 13:00 (time at which you would like the food to be ready) -> the oven will automatically start cooking at 11:30

At the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the oven will turn off automatically.

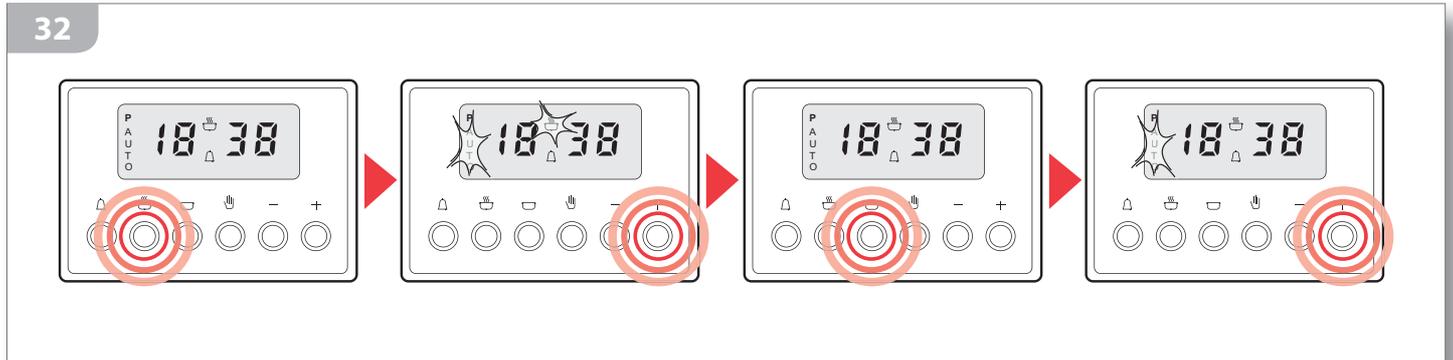
- 1) Press the button (2) and set the cooking time with the "-" and "+" buttons ->  and the "Auto" symbol will light up (fig. 17).
- 2) Press the button (3) and set the end of cooking time with the "-" and "+" buttons: the oven's power supply will be shut off and  will turn off (fig. 32).
- 3) Turn the knobs (1) and (2) to the desired temperature and cooking time.
The oven will not start immediately but the programmer will calculate the time it will start automatically,

camente tenendo conto della durata e dell'orario di fine cottura impostato.

considering the cooking time and the end of cooking time that were set.

Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display lampeggia il simbolo "Auto" ed entra in funzione un segnale acustico. Per interrompere anzitempo il segnale premere il tasto (4): **il forno si riaccende in modalità manuale (per spegnerlo portare a "0" le manopole (1) e (2) che impostano la temperatura e tipo di cottura).**

At the end of the set time, the oven will turn off automatically, the symbol "Auto" will flash on the display and an acoustic signal will go off. To turn it off earlier, press the button (4): **the oven will turn on again in manual mode (to turn it off turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0").**



4) USO DEL GIRAROSTO (SE PREVISTO):

4) USING THE ROTISSERIE (WHERE PRESENT)

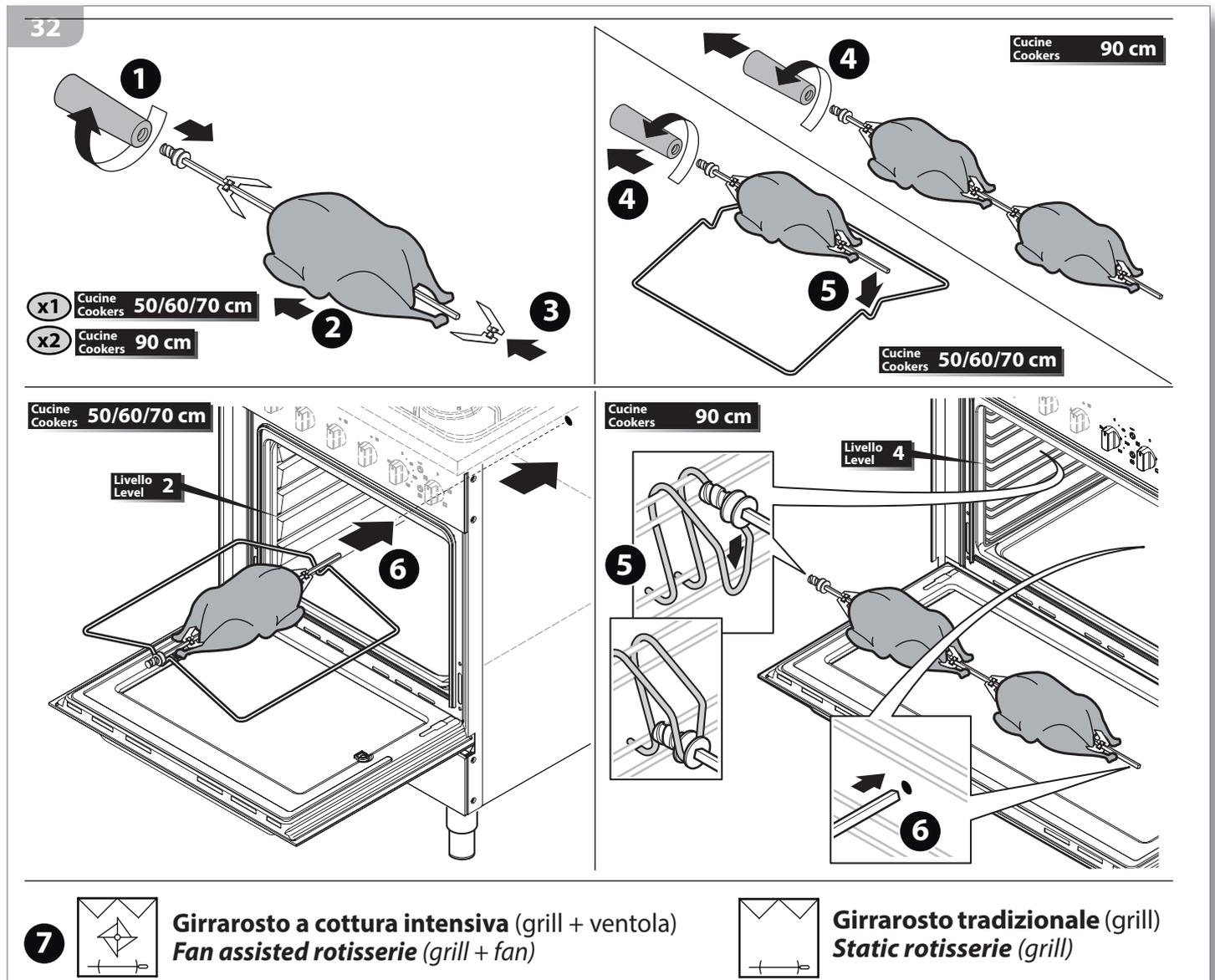


Tabella consigli per cotture

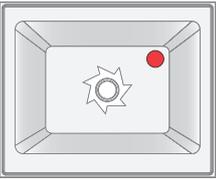
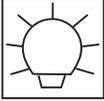
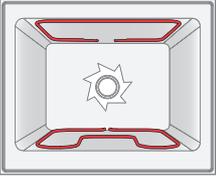
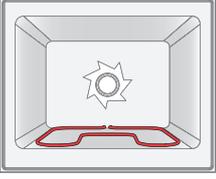
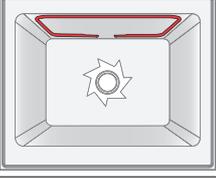
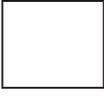
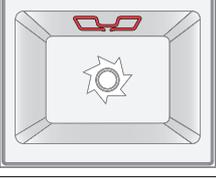
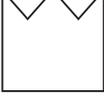
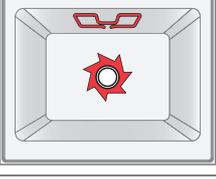
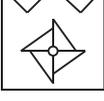
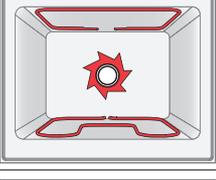
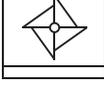
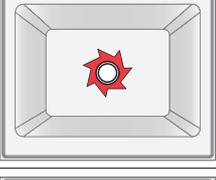
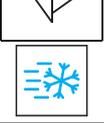
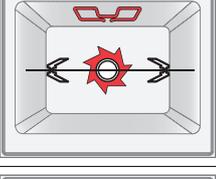
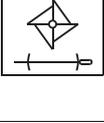
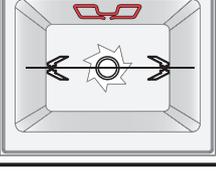
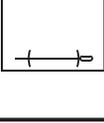
La seguente tabella è indicativa: i tempi di cottura possono essere influenzati da fattori molteplici. Nel caso di cotture su più livelli contemporaneamente, i tempi potrebbero allungarsi di circa 15 minuti.

Cooking suggestions table

The following table is approximate: the cooking times may be affected by multiple factors. If the cooking is being carried out on several levels simultaneously, the cooking times can be increased by about 15 minutes.

TIPO PIETANZA FOOD TYPE			Durata Cooking time	Temperature		Livello Level (fig.8)
				Aria Air	Cuore Core	
Primi piatti / First courses						
Lasagne (0,5 kg)	Lasagne (0,5 kg)		50'	160°C	-	2
Cannelloni (0,5 kg)	Cannelloni (0,5 kg)		45'	180°C	-	2
Verdure / Vegetables						
Patate, zucchine (0,5 kg)	Potatoes, zucchini (0,5 kg)		50' ÷ 60'	170°C	-	2
Pesce / Fish						
Dentice, filetto di trota (0,5 kg)	Dentex, fillet of trout (0.5 kg)		25'	180°C	-	3
Filetto di salmone (0,5 kg)	Fillet of salmon (0.5 kg)		30'	190°C	-	2
Filetto di tonno, cefalo (0,5 kg)	Fillet of tuna, mullet (0.5 kg)g)		25' ÷ 35'	180°C	-	2
Prodotti di panificazione / Bread products						
Focaccia salata, panzerotti (0,25 kg)	Salted focaccia, folded stuffed pizza (0.25 kg)		20'	210°C	-	2
Pane (0,25 kg)	Bread (0.25 kg)		25'	220°C	-	2
Pizza (0,25 kg)	Pizza (0,25 kg)		15'+10'	230°C	-	2
Torta salata (0,25 kg)	Pies (0.25 kg)		35'	200°C	-	2
Dolci / Cakes						
Crostata (0,25 kg)	Tart (0.25 kg)		20'	170°C	-	2
Torta di mele, Torta Margherita (0,25 kg)	Apple cake, Sponge cake (0.25 kg)		35' ÷ 40'	170°C	-	1-2
Biscotti, Focaccina (0,25 kg)	Biscuits, Small focaccia (0.25 kg)		15'	170°C	-	2
Plum cake (0,25 kg)	Plum cake (0.25 kg)		60'	170°C	-	2
Carni / Meat						
Maiale arrosto (1 kg)	Roast pork (1 kg)		90'	170°C	75°C 80°C	2
Vitello, agnello arrosto (1 kg)	Roast lamb, veal (1 kg)		90' ÷ 100'	190°C		2
Pollame arrosto (1 kg)	Roast chicken (1 kg)		60'	190°C		2
Polpettone (1 kg)	Meatloaf (1 kg)		70'	180°C		2
Costicine (1 kg)	Ribs (1 kg)		25'+15'	200°C	-	4

Tabella simbologie per tipo di cottura / Cooking type symbols table

		Contatti generali e lampada forno	Main contacts and oven light
		Cottura tradizionale Resistenza superiore + resistenza inferiore. Cottura di qualsiasi tipo di piatto, ideale per torte lievitate, pizze, arrosti e sformati.	Static oven Upper heating element + lower heating element. Cooking of any kind of dish; ideal for leavened cakes, pizzas, roasts and flans.
		Cottura finale/riscaldare Sola resistenza inferiore. Completamento cottura di biscotti, crostate e torte salate e per riscaldare le vivande.	Warming oven Lower heating element only. Finishing off cooking biscuits, tarts and pies and heating drinks.
		Rosolatura Sola resistenza superiore. Doratura della superficie delle pietanze (es. lasagne, sformati di pasta o verdure).	Browning oven Upper heating element only. Browning the surfaces of foods (e.g.: lasagne, pasta or vegetable flans).
		Grill tradizionale Sola resistenza superiore centrale. Cottura di carni di medio/piccolo spessore e tostatura del pane.	Traditional grill Central upper heating element only. Cooking meats with small/medium thickness and toasting of bread.
		Grill ventilato Sola resistenza superiore centrale + ventola. Cottura di carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.	Fanned grill Fan + central upper heating element only. Cooking of thick meat and high-volume foods.
		Cottura intensiva Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotte rapide e uniformi anche per preparazioni delicate come biscotti e pasticceria.	Fan assisted oven Upper heating element + lower heating element + fan. Rapid and even cooking for delicate foods such as biscuits and cakes.
		Scongelamento rapido L'utilizzo della sola ventola senza alcun tipo di riscaldamento (termostato a "0") consente di scongelare i cibi in tempi ridotti ed in modo ottimale.	Defrost function Using just the fan, without any type of heating (thermostat at "0"), food is defrosted quickly and optimally.
		Girarosto a cottura intensiva Resistenza superiore centrale + ventola. Cottura allo spiedo rapida e intensiva.	Fan assisted rotisserie Central top heating element + fan. Rapid and fan-assisted cooking on the rotisserie.
		Girarosto tradizionale (grill) Resistenza superiore centrale. Cottura tradizionale allo spiedo.	Static rotisserie (grill) Central upper heating element. Static oven with rotisserie

POSSIBILI CAUSE DI INSUCCESSO

Risultato:	Possibile causa
Pietanze poco dorate/ cotte in superficie o bruciate nella parte inferiore	Altezza di inserimento non corretta Tipologia di cottura errata (es. utilizzo della sola resistenza inferiore)
Torte poco lievitate, eccessivamente umide	Temperatura del forno troppo bassa Tempo di cottura troppo breve Impasto troppo liquido Troppe aperture della porta durante la cottura
Pietanze troppo asciutte e secche	Temperatura del forno troppo alta Tempo di cottura troppo lungo Contenitore utilizzato non adatto alla pietanza o alla tipologia di cottura scelta
Pietanze non cotte uniformemente	Disposizione errata delle pietanze nei contenitori Altezza di inserimento non corretta Tipologia di cottura errata (es. utilizzo della sola resistenza inferiore)

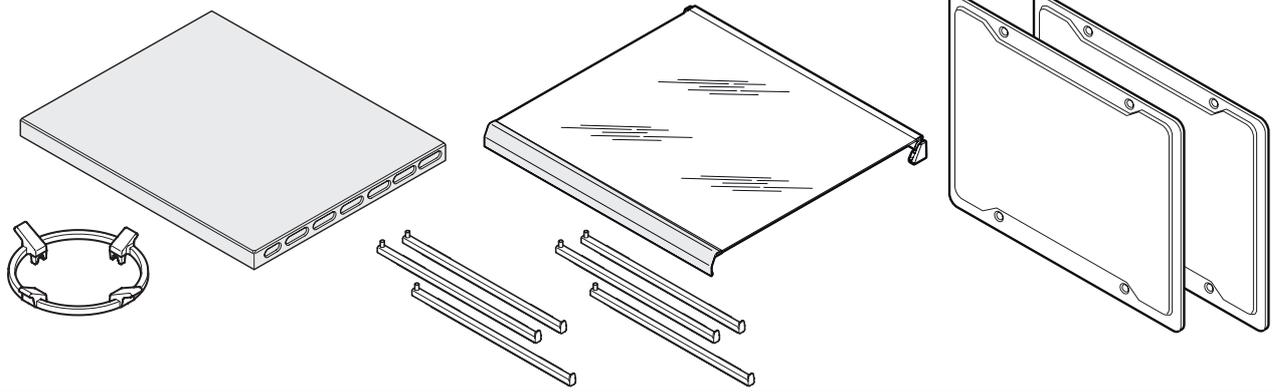
i Rispetto ai forni posseduti in precedenza i tempi di cottura o le temperature da utilizzare per il Vostro nuovo forno potrebbero essere molto diversi. Si consiglia pertanto, finchè non si acquisisce una certa esperienza, di attenersi alle indicazioni fornite dalla "Tabella simbologie per tipo di cottura" a pag. 39.

TROUBLESHOOTING

Result:	Possible cause
<i>Food not browned/ cooked enough on the surface or burned on the lower part</i>	<i>Incorrect insertion height Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)</i>
<i>Cakes not leavened enough too moist</i>	<i>Oven temperature too low Cooking time too short Dough too runny Oven door opened too often during cooking</i>
<i>Food too dry</i>	<i>Oven temperature too high Cooking time too long Container used is unsuit- able for the food or the selected cooking type</i>
<i>Food not cooked evenly</i>	<i>Incorrect arrangement of the food in the containers Incorrect insertion height Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heat- ing element only)</i>

i *With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new oven may be very different. Therefore, until you gain adequate experience, it is recommended that you follow the instructions provided in the "Cooking type symbols table" on page 39*

33



GRIGLIE ESTRAIBILI

La manipolazione e l'estrazione delle pietanze e degli strumenti di cottura sono facilitate da guide estraibili (fig. 33) rese sicure da un dispositivo di bloccaggio a fine corsa.

PANNELLI AUTOPULENTI

Il forno può essere dotato di pannelli autopulenti (fig. 18), le cui superfici, trattate per sfruttare l'azione del calore, innescano automaticamente un processo di pulizia: i grassi vengono polverizzati e possono essere facilmente eliminati con un panno umido, senza ricorrere a detersivi. Per la loro rimozione è sufficiente sfilarli dai 4 perni superiori ed inferiori dopo aver rimosso le griglie laterali per i livelli di cottura (fig. 35).

PIASTRA PER PIZZA

La piastra per pizza (fig. 33) è in materiale refrattario, ideale per pizza, focacce e pietanze surgelate.

Come utilizzarla:

- 1) A forno freddo, collocare la griglia sul livello 1 (vedi fig. 8) e su di essa appoggiare la piastra per pizza cosparsa di poca farina o semolino di grano duro.
- 2) Riscaldare il forno selezionando  (viene attivata la ventilazione abbinata alla resistenza cielo e alla resistenza suola).
- 3) Dopo circa 45 minuti spegnere il forno poiché la piastra per pizza ha raggiunto la temperatura giusta.
- 4) Posizionare la pizza sopra la piastra calda **facendo attenzione a non scottarsi**. Il tempo di cottura è indicativamente di circa 5-7 minuti: la pizza è comunque pronta quando la crosta attorno a essa sarà rialzata e croccante.

Note: se le pizze da cuocere sono due, al punto 3) non spegnere il forno ma lasciare accesa soltanto la resistenza suola selezionando .

Per la pulizia utilizzare delle spazzole. Non lavare in lavastoviglie.

RIDUTTORI

Adattatore in ghisa per pentola WOK.

COPERCHIO IN CRISTALLO

Coperchio in cristallo, bianco o nero, disponibile per versioni da 60 o 90.

TELESCOPIC OVEN RAILS

The handling and extraction of the dishes and cooking tools is made easier by the removable racks (fig. 33) which are secured by a stop locking device.

SELF-CLEANING PANELS

The oven can be equipped with self-cleaning panels (fig. 18), the surfaces of which have been treated to use the action of the heat to automatically trigger a cleaning process: the grease is pulverized and can be removed easily with a damp cloth, without having to use detergent. To remove the panels, just slip them off the 4 upper and lower pins after having removed the side racks for the cooking levels (fig. 35).

PIZZA PLATE

The pizza plate (fig. 33) is made of refractory material and is ideal for pizza, focaccia and frozen foods.

How to use it:

- 1) When the oven is cool, place the rack on level 1 (see fig. 8) and rest the pizza plate, dusted lightly with flour or durum-wheat semolina, on the rack.
- 2) Heat the oven by selecting  (which activates the fan combined with the upper heating element and lower heating element).
- 3) After about 45 minutes, switch off the oven since the pizza pan has reached the right temperature.
- 4) Position the pizza on the hot pizza plate, **being careful not to burn yourself**. The cooking time is approximately 5-7 minutes: the pizza is ready when the crust around it is raised and crispy.

Note: if you are cooking two pizzas, at point 3) do not switch off the oven but leave only the lower heating element on by selecting .

The pizza pan can be cleaned using brushes. Do not wash it in the dishwasher.

ADAPTERS

Cast iron WOK adapter.

GLASS COVER

Glass white or black cover available for 60 cm or 90 cm versions

MANUTENZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA



Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale, staccare la spina di collegamento e chiudere i rubinetti di alimentazione gas prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.



Periodicamente controllare che il tubo di alimentazione gas e il cavo elettrico siano integri e non schiacciati: nel caso si notasse qualche anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e non tentare di sostituirli da se ma avvisare tempestivamente un Centro di Assistenza per la loro sostituzione.



Una volta che i componenti dell'apparecchiatura si sono raffreddati effettuate la pulizia dopo ogni uso: ciò rende più agevole l'operazione ed evita che i residui di cibo possano incendiarsi.



Effettuare la pulizia di TUTTE le parti dell'apparecchiatura solamente con le modalità ed i prodotti indicati nel presente manuale (in particolare, evitare nel modo più assoluto spugne abrasive, raschietti, detergenti acidi o aggressivi, apparecchi a vapore o a pressione, getti d'acqua diretti). Una pulizia effettuata in modo diverso da quanto espressamente descritto potrebbe mettere a rischio la sicurezza di persone, cose ed animali e causare danni all'apparecchiatura da non considerarsi in Garanzia.



Pericolo di scottature!

Per alcuni minuti dopo lo spegnimento, alcune parti dell'apparecchiatura mantengono temperature molto elevate! Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura attendere il loro completo raffreddamento.



Se alcune sostanze particolarmente acide (es. aceto, succo di limone, ecc...) permangono a lungo sull'apparecchiatura potrebbero intaccare le superfici creando antiestetici aloni che non pregiudicano comunque la funzionalità dell'apparecchiatura.



Una variazione nella colorazione dell'interno della cavità del forno non pregiudica le prestazioni di quest'ultimo e non costituisce un difetto per il quale esercitare il diritto di Garanzia.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS



Always disconnect the appliance from the power supply, remove the connection plug from the socket and shut off gas supply taps before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.



Regularly check that the gas supply pipe and the electrical cable are in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the parts, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.



After each use, once the appliance components have cooled down, clean the appliance: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.



Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets). Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.



Burn hazard!

For a few minutes after switching off the appliance, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.



If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.



A variation in the colouring of the oven cavity interior does not compromise the oven's performance and is not considered a defect covered by the Warranty.

MANUTENZIONE ORDINARIA

Non è richiesta alcuna manutenzione per l'apparecchiatura ad eccezione della pulizia.

 Per la pulizia non usare materiali ruvidi o abrasivi o raschietti metallici affilati per la pulizia del cristallo della porta forno: possono graffiare le superfici e causare la frantumazione del cristallo.

PULIZIA

• **Superfici inox e in cristallo:** utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detergente specifico neutro o aceto caldo; per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore.

• **Manopole/maniglie:**

Per la pulizia utilizzare un panno morbido appena imbevuto di detergente neutro (per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore).

 Le manopole non devono essere sfilate dal perno sul quale sono montate, tale operazione è riservata all'installatore per la regolazione del minimo.

 Accertarsi che non ci siano infiltrazioni di detergente sotto le manopole.

 Dopo la pulizia delle manopole accertarsi di non averle accidentalmente spostate dalla posizione di "● - spento".

• **Spartifiamma, bruciatori, griglie:** dopo che i componenti si sono raffreddati, rimuoverli dalla loro sede e lavarli con acqua calda e detersivo per i piatti.

Lo sporco ostinato sui componenti in ghisa può essere rimosso utilizzando una spugna leggermente abrasiva ed uno sgrassatore.

Dopo la pulizia, risciacquarli abbondantemente, asciugarli con molta cura e successivamente rimontarli con la massima attenzione (fig. 34).

Saltuariamente si consiglia di passare le superfici in ghisa (quando asciutte) con uno straccio leggermente imbevuto di olio di oliva.

Non è consentito il loro lavaggio in lavastoviglie. Lo scolorimento degli elementi in ghisa è un fenomeno dovuto al normale utilizzo dell'apparecchiatura e non ne pregiudica le prestazioni.

 Controllare che nessun foro dei bruciatori (3) sia ostruito da impurità.

Accertarsi che non vi siano impurità all'interno delle coppe portaugello (6), in tal caso rimuoverle aspirandole senza utilizzare detergenti liquidi o simili.

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

 Do not use coarse or abrasive materials or metal scrapers when cleaning the oven door glass: they may scratch the surface and cause the glass to chip.

CLEANING

• **Stainless steel and glass surfaces:** use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.

• **Knobs/handles:**

in order to clean them, use a soft cloth dampened in neutral detergent (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).

 The knobs must not be removed from the pivots on which they are attached: such an operation should only be carried out by the person responsible for installation when setting the idle mode;

 Ensure that the detergent has not remained lodged under the knobs.

 Ensure that upon finishing the cleaning of the knobs, they have not been accidentally moved from the "● - off" position.

• **Flame distributors, burners, racks:** after the components have cooled down, remove them from their housing and wash them with hot water mixed with washing-up detergent.

The dirt on the cast iron components can be removed by using a mildly abrasive sponge and a degreaser.

After cleaning, rinse well, carefully dry and subsequently, with utmost attention, replace them (fig. 34). We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron components (once dry).

We do not recommend placing the components in the dishwasher for cleaning.

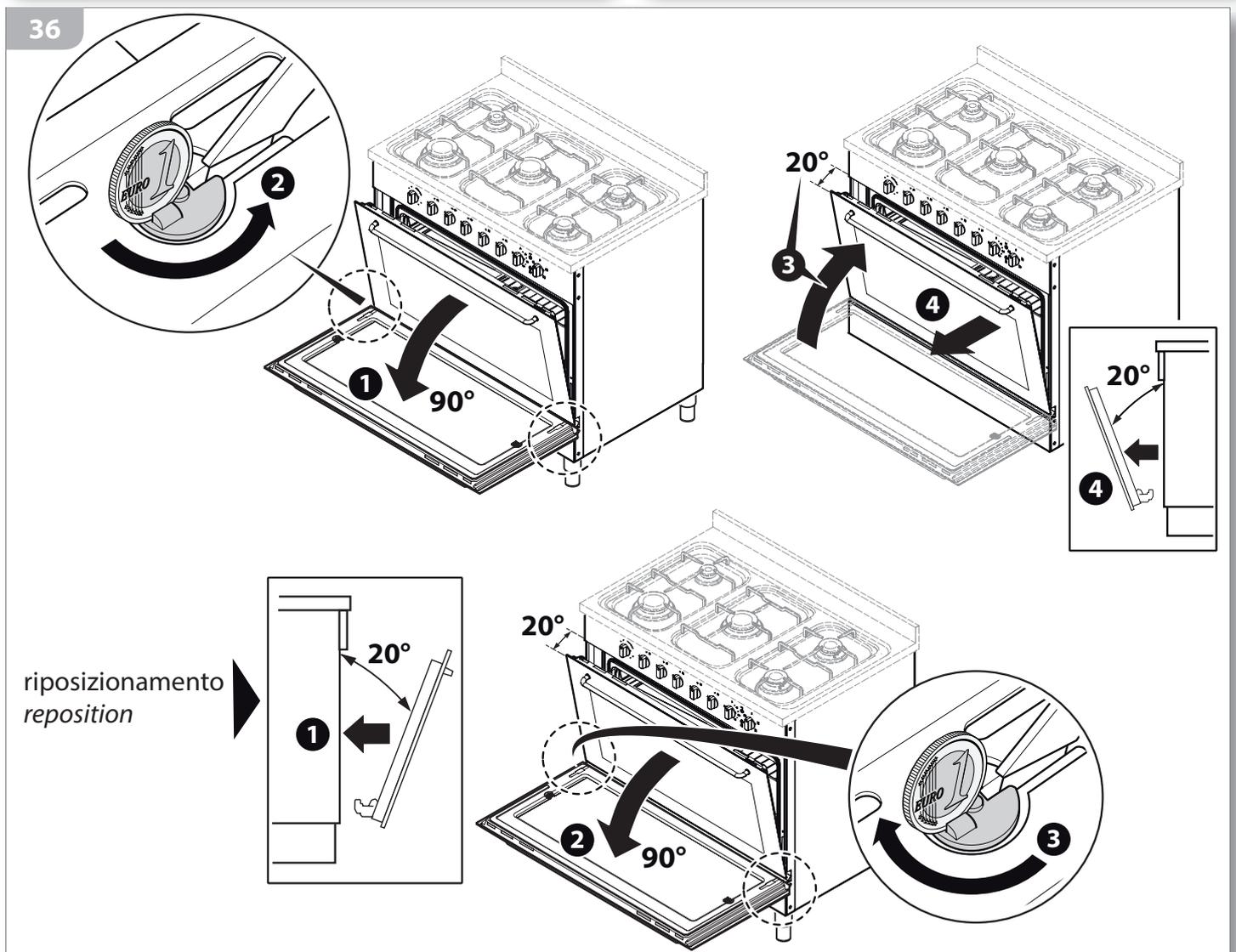
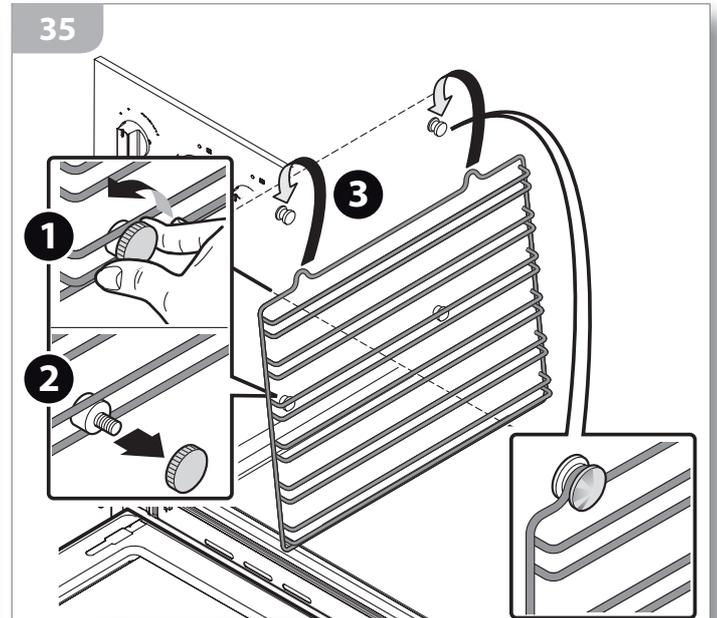
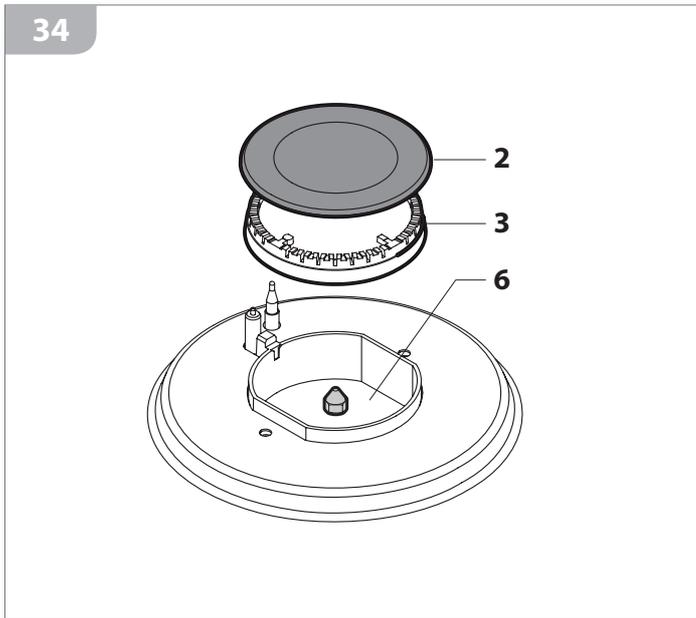
Discolouring of cast iron components is normal and explained by daily wear and tear; it does not affect their operation.

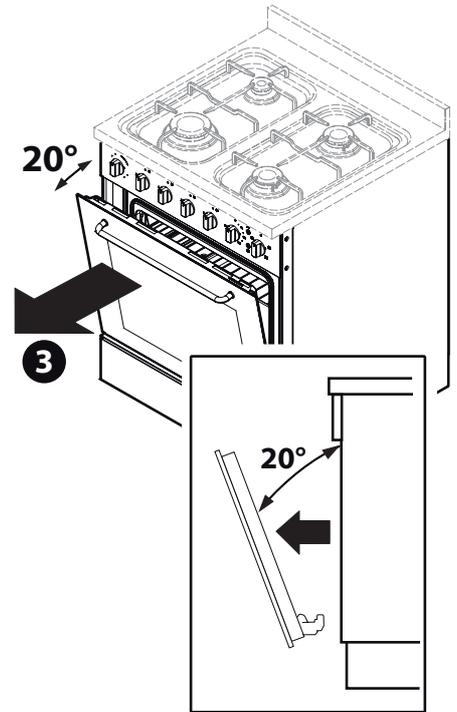
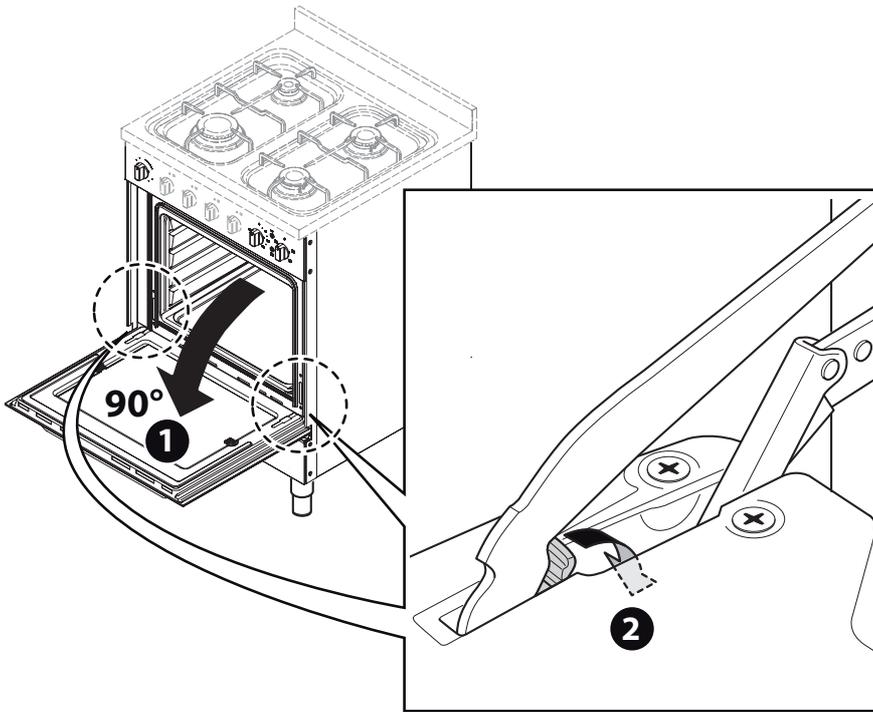
 Check that none of the burner holes (3) are blocked with impurities.

Ensure that there are no impurities in the double nozzle holders (6), in such a case, remove them by blowing on them and without using liquid detergents or similar products.

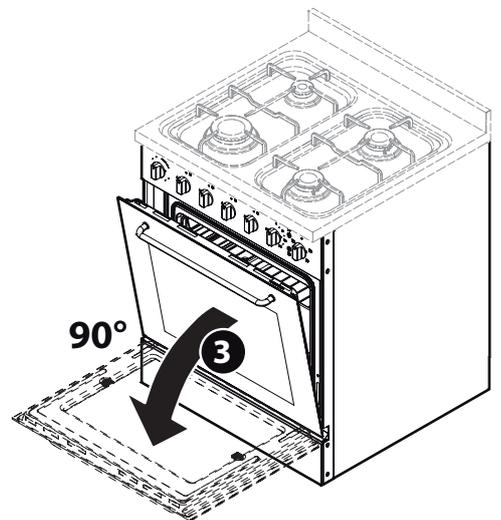
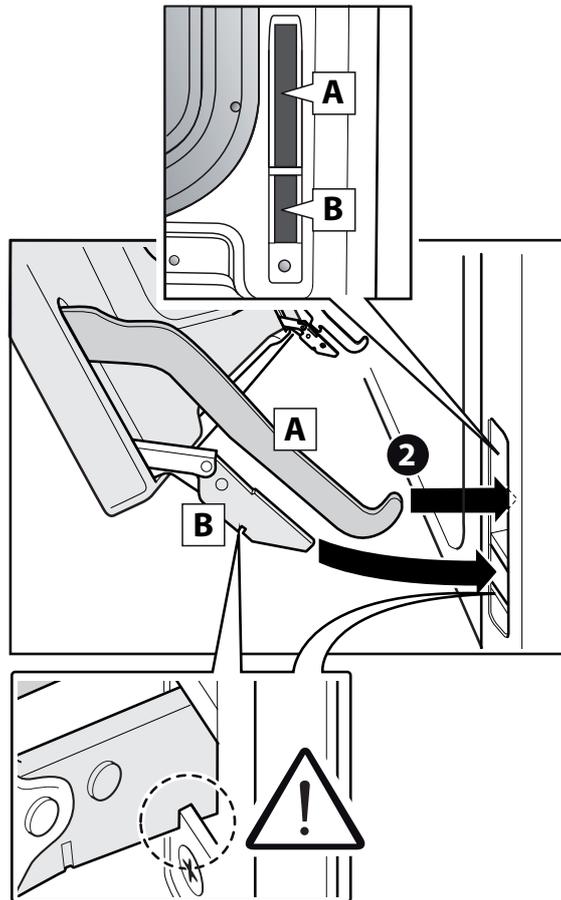
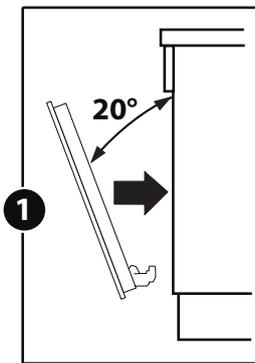
- **Interno forno/griglie per livelli di cottura/griglie/leccarde:** utilizzare un panno morbido imbevuto di aceto tiepido, risciacquare e asciugare con cura. Per agevolare la pulizia dell'interno forno è possibile:
 - fig. 35 rimuovere le griglie laterali per i livelli di cottura (solo per modelli predisposti).
 - fig. 36 e 37 rimuovere la porta forno:

- **Oven interior/cooking level racks/racks/drip trays:** use a soft cloth dampened in warm vinegar, rinse and dry thoroughly. To facilitate the cleaning of the oven interior, you can:
 - fig. 35 remove the side cooking level racks (only on models where present).
 - fig. 36 and 37 remove the oven door:





riposizionamento
reposition



SOSTITUZIONE LAMPADINA

! Chiudere sempre l'interruttore elettrico principale durante la manutenzione ordinaria o in caso di lunga inattività.

Sostituire la lampadina come indicato in fig. 38 con una resistente alle alte temperature (minimo 300°C) di pari caratteristiche, tipologia e dimensioni.

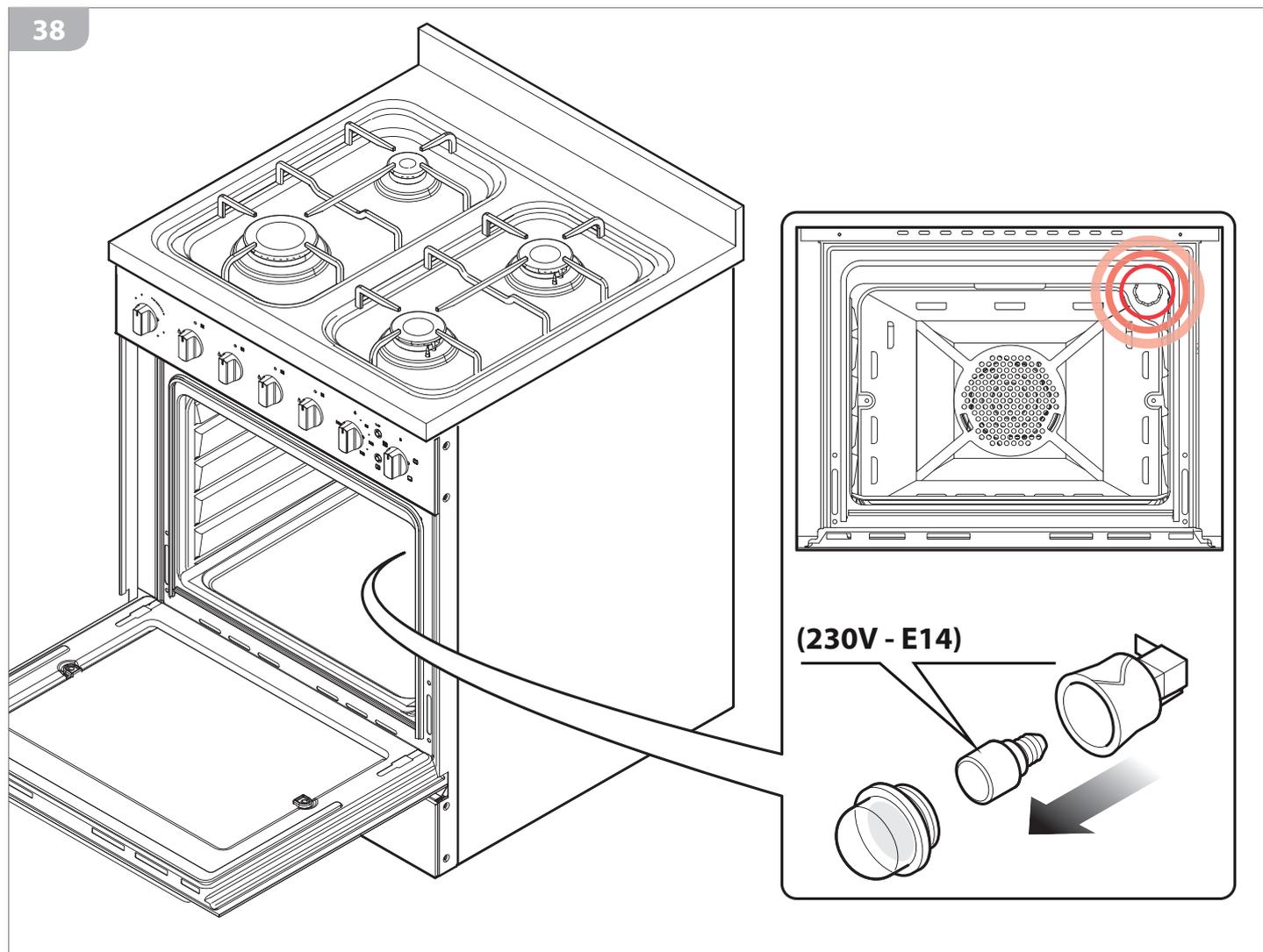
! Assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete di alimentazione prima di sostituire la lampadina per evitare scariche elettriche.

LAMP REPLACEMENT

! Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.

Replace the lamp as indicated in fig. 38 with a lamp resistant to high temperatures (minimum 300°C) with the same characteristics, typology and dimensions.

! Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):

- effettuate un'accurata pulizia dell'apparecchiatura seguendo quanto indicato nel capitolo dedicato;
- scollegate la spina di alimentazione elettrica.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):

- thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;
- disconnect the electric power supply plug.

SMALTIMENTO A FINE VITA



Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) devono essere gestiti separatamente dal rifiuto indifferenziato, così da

essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere conferiti nei Centri di Raccolta dedicati. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente. Lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.



Se il prodotto si trova in un paese diverso dall'Italia è necessario attenersi alle normative vigenti nel proprio paese.



Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

ASSISTENZA POST VENDITA

Barazza srl Vi assicura la massima collaborazione nell'eventualità dovessero sorgere problemi tecnici o qualunque altra necessità.

Procedura in caso di malfunzionamento

Prima di contattare il Centro di Assistenza più comodo effettuare le seguenti operazioni:

- verificare che ci sia corrente elettrica;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola (posizione targa matricola - vedi pag. 12);
- reperire la data di acquisto dell'apparecchiatura.



Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la Garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso.



Richiedere e pretendere che siano utilizzati unicamente ricambi originali: l'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

END-OF-LIFE DISPOSAL



Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) devono essere gestiti separatamente dal rifiuto indifferenziato, così da essere

sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere conferiti nei Centri di Raccolta dedicati. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente. Lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.



Se il prodotto si trova in un paese diverso dall'Italia è necessario attenersi alle normative vigenti nel proprio paese.



Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning

Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- check that the appliance is supplied with power;
- obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 12);
- find the appliance purchase date.



Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Warranty, this may be dangerous.



Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Warranty and may cause personal injuries or damage the appliance.

JOLLYNOX

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.jollynox.it